

DIE
FANFARIE
VAN
HONGER
& DORST



BIER

◇ VAN 'T VAT

Stella 25 cl	3.00
Tripel Karmeliet	4.50
La chouffe 25cl	4.00
Kriek Liefmans	3.70
Hoegaarden	3.90

◇ FLES

Geuze Boon	4.00
Rodenbach	3.70
Vedett	4.00
Duvel	4.70
Duvel 6.66%	4.90
Westmalle Dubbel	5.00
Westmalle Tripel	5.00
Orval	5.50
Bar Belge 6%	5.00
Bar Belge Blanche 5.8%	5.00
Bar Belge Bippa 6.5%	5.00
Bar Belge Brutal 8.5%	5.00
Corona	4.00
Taras Boulba 4.5% BIO	4.50
Zinnebier 5.8% BIO	4.90
Sint-Bernardus 8% Tripel	5.50
Sint-Bernardus 12% (donker)	5.50
Saison Dupont	4.90
Bier van de maand (zie suggestiebord)	

◇ ALCOHOLVRIJ

Viven NA	4.90
Stella NA	3.50
Kriek Liefmans NA	3.70
Bar Belge (Bar Bo) NA	4.90
La Trappe NA	5.00
Cornet NA	4.90

APERITIEF

Aperol Spritz	9.00
Martini Bellini	8.00
Campari	8.00
Vermout	6.00
Picon Bière	4.00
Picon Vin Blanc	9.00
Martini wit / rood	4.50
Porto wit / rood	4.90
Sherry Dry	4.90
Pineau de Charentes	4.90
Jenever	3.50
Crodino NA	6.00

WIJN & CAVA

Glas wit - rood - rosé RAM	5.50
Fles wit - rood - rosé RAM	25.00
Glas Cava	6.50
Fles Cava	30.00

FRISDRANK

Spa bruis / plat	2.90
Spa bruis / plat 50cl	5.50
Coca-cola / cola zero	3.00
Fanta / Sprite	3.00
Tönissteiner Citroen	3.30
Lipton Ice-Tea / Lipton Ice-Tea Peach	3.30
Fever tree Tonic / Ginger Beer	3.90
Huisgemaakte gemberlimonade	4.50
Appelaere BIO vruchtensap	3.50
Perelaere BIO vruchtensap	3.50
Sinaasappelaere BIO vruchtensap	3.50
Koude cécémel	2.90
Red Bull	4.50
Ritchie Limonade Ginger / Lemon	4.50
Ritchie Limonade Grapefruit / Lemon	4.50

STERK

Ricard	6.00
Gin Bulldog	9.00
Gin Hendricks	9.50
Wodka	9.00
Amaretto	9.00
Cointreau	9.00
Cognac Bisquit	9.50
Baileys	9.00
Tequilla Espelon	9.00
Whiskey Wiliam Lawson	8.00
Whiskey Naked Grouse	9.00
Whiskey Johnnie Walker	8.00
Four Roses Bourbon	9.00
Rum Brugal Anejo	9.00
Rum Appleton	8.00
Rum Mount Gay	10.00
Shot	6.00

Supplement frisdrank	3.00
----------------------	------

COCKTAILS

Moscow Mule	11.00
Ginger Beer / wodka / limoensap	
Negroni	11.00
Campari / gin / vermouth	
Dark & Stormy	11.00
Ginger Beer / rum / limoensap	
Mojito	11.00
Rum / munt / spuitwater / limoensap / rietsuiker	

MOCKTAILS

Gin & tonic N.A.	8.00
Gordon's alcohol free gin / tonic	
Virgin Mojito	8.00
Munt / spuitwater / limoensap / rietsuiker	
Aperol Spritz N.A.	8.00

WARM

Koffie	2.90
Décafiné	3.00
Espresso	2.50
Dubbel Espresso	4.50
Cappuccino Melkschuim	3.80
Cappuccino Slagroom	3.80
Latte Macchiato	4.50
Latte Macchiato met topping	5.00
caramel of chocolade	
Irish / Italian / French koffie	10.00
Verse muntthee	4.50
Verse Gemberthee	4.50
Zwarte thee, Earl Grey, Rode vruchtenthee, Citroen thee, Groene thee, Kamille thee ..	2.80
Warme chocolademelk	3.50
Warme chocolademelk met slagroom	4.00
Verse soep met brood en boter	6.50

enkel vanaf september tem april

CHIPS

Zout / paprika / peper & zout	2.00
-------------------------------------	------

THE NATURALS

◇ BUBBEL	
BAROUILLET - SPLASH PET NAT	35
Sémillon	
Ultra verfrissende apéro	
Sud Ouest - Frankrijk	
◇ WIT	
NEVIO SCALA - BLANCO	34
Garganega, Malvasia Istriana, Moscato Bianco	
Aromatische doordrinker	
Veneto - Italië	
LISSNER - AUXERROIS	36
Auxerrois	
Wilde wijn, explosieve finesse	
Alsace - Frankrijk	
LOUPIOT - BLANC	33
S. Gris - S. Blanc - Colombard - Pt. Manseng	
Un vin de plaisir, dans l'esprit du nature	
Bordeaux - Frankrijk	
◇ ORANGE	
PÉPIN - ORANGE	GLAS 9 / 45
Gewürztraminer - Auxerrois - Sylvaner - P. Gris	
Maak kennis met een oude hype ;-)	
Alsace - Frankrijk	
◇ ROOD	
FRANÇOIS DUCROT - ROUGE PÉTARD ..	32
Aramon	
Bijna vergeten druifje, puur, juicy one	
Languedoc Rousillon - Frankrijk	
SANDRINE FARRUGIA - LA VAGUE	45
Abouriou, Cab' Sauvignon, Merlot	
Krachtige patser in een lichtvoetig jasje	
Côtes du Marmandais Sud Ouest - Frankrijk	
◇ DUST BLENDING BEER 75CL	
STARDUST	35
Blend van barrel aged lambiek en saison	
VLIER-VLIER	35
Blend van barrel aged lambiek en saison met toevoeging van vlierbloesem en vlierbes.	

APERITIEF 12u-21u

Tarte tatin van bloedworst
en gekarameliseerde appel 14.00

Dip van ricotta, spinazie en verse kruiden 🌿
met flatbread 12.00

Plankje paté de Gascogne
met vijgenconfijt 12.00

Plankje Vlaamse Porchette
traag gegaarde varkensbuik met verse
kruiden en Tierenteyn mosterd 14.00

Plankje Brugse Dentelle
met Brugse beschuit en uienkonfijt 15.00

Bitterballen
met Tierenteyn mosterd 10.00

Camembertkroket 🌿
met verse honing mosterd mayonaise 10.00

Kibbelingen
met verse tartaar 10.00

≡
ALWAYS
HUNGRY
≡

HONGER 12u-14u / 18u-21u

**Stoofvlees van West-Vlaams Rood
& Sint-Bernardus bier**
met verse appelmoes en frietjes 27.00

**“Peaky blinders”
Kruidig varkensworstje**
(nootmuskaat, thijm en peterselie)
met smeuge wortelstoemp en pickles 22.00

Tagliata West-Vlaams Rood
met tagliatelle pasta en milde tomatensaus,
rucola en parmezaanse kaas 28.00

De Waterkant rundshamburger
avocado - sla - rode ui - cheddar
frietjes en Bénénaise 26.00

De Waterkant Seitan kaasburger 🌿
avocado - sla - rode ui
frietjes en Bénénaise 24.00

Gegrilde geitenkaas & muesli toast 🌿
fruitig slaatje met appel, rozijn, vijg
afgewerkt met notenmengeling 23.00

Gebakken scampi & Capellini
met basilicumolie, rucola, parmezaanse kaas
en pijnboompitten 24.00

Béné's winterkost
ovenshotel met kabeljauw, broccoligratin en
aardappel puree 24.00

Eat your greens 🌿
soep met beschuit 6.50

HONGER 12u-14u / 18u-21u

Pasta Pomodore 🍷

klassieke Italiaanse pasta (cappellini)
met pittige tomatensaus, rucola,
Parmezaanse schilfers & pijnboompitjes 19.00

Spaghetti Bolognaise

Klein / Groot 16.00 / 17.00
Mini "Jelle" spaghetti 11.00

PIZZA

Pizza Waterkant 21.00
rucola, parmezaanse kaas,
coppa Oedslach & pijnboompitjes

Margherita 🍷 18.00

DESSERTS 14u30-17 u

Pannenkoeken op basis van Paardenmelk

Fillipus hoeve - Maldegem

Suiker 5.00
Boter & suiker 5.50
Slagroom 6.00

Gebak van de week

zie krijtbord of vraag aan het personeel

=
BEKIJK
OOK
ONZE
WEKELIJKSE
SUGGESTIES

Al onze vleeswaren zijn
van slagerij Dierendonck.



Hebt u een allergie of intolerantie,
gelieve ons dit te laten weten!
We got this.

  De Waterkant Brugge

www.dewaterkantbrugge.com