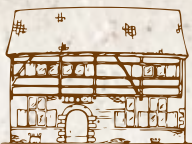


BoesC@fé
Lunch & Dinner



Menukaart



BoesC@fé
Lunch & Dinner

Cocktails

Cocktail van het huis € 12.50

Bourbon, Kalamansi, Munt, Rietsuiker

Lazy Red Cheeks € 12.50

Violet, Framboos, Limoen

Moscow Mule € 12.50

Vodka, Limoen, Rietsuiker, Gingerbeer

Mocktails

Mocktail van het huis € 6.90

Groene Thee, Mandarijn, Limoen, Rietsuiker

Virgin Lazy Red Cheeks € 6.90

Violet, Framboos, Limoen

Virgin Moscow Mule € 6.90

Limoen, Rietsuiker, Gingerbeer

Virgin Mojito € 6.90

Limoen, Rietsuiker, Munt

Crodino € 6.50

Met Fever Tree Tonic + € 3,50

Aperitieven

Cava Glas € 6.90 Fles € 35.70

Champagne Glas € 9.50 Fles € 48.00

Aperol Spritz € 9.50

Martini € 6.50

Wit, Rood, Rosé, Fiero

Martini € 7.00

Bellini, Royal Wit, Royal Rosé

Porto € 6.00

Wit, Rood

Oude Porto € 7.00

Kirr € 6.90

Kirr Royal € 7.90

Campari € 6.90

Ricard € 6.90

Sherry € 6.00

Pineau de Charentes € 6.00



Aanrader van Boes:

Van het Huis

Cocktail Bourbon, Kalamansi, Munt, Rietsuiker € 11.90

Mocktail Groene Thee, Mandarijn, Limoen, Rietsuiker € 6.90



BoesC@fé
Lunch & Dinner

Sterke Drank

Averna	€ 5.00
Licor 43.	€ 7.00
Amaretto	€ 7.00
Baileys	€ 7.00
Cointreau	€ 7.00
Grand Marnier	€ 7.00
Sambucca.	€ 7.00
Grappa Julia Envechiatta	€ 7.00
Eristoff Wodka	€ 7.00
Ricard	€ 7.00
Poire Williams	€ 7.00
Jonge Jenever	€ 4.00
Extra Smeets	€ 5.00
Jägermeister	€ 5.00
Limoncello	€ 5.00
Calvados Père Magloire	€ 7.00

Rum

Bacardi Superior	€ 7.00
Kraken	€ 7.00
Diplomatico Reserva	€ 11.00
Don Papa	€ 11.00

Gin

Bombay Sapphire	€ 8.00
Hendricks	€ 9.00
Wilderen	€ 10.00
Monkey	€ 10.50
Fever tree tonic	€ 3.50
Natural, Light of Elderflower	

Cognac

Martell Vs	€ 7.00
Martell Vsop	€ 9.00
Martell Xo	€ 14.00

Whisky

Jameson	€ 7.00
William Lawson's	€ 7.00
Glenfiddich 12 Years	€ 11.00
Jack Daniels	€ 7.00
Jack Daniels Honey	€ 7.00
Dalwhinnie	€ 11.00
Talisker	€ 11.00



Alcohol may be man's worst enemy,
but the bible says:
love your enemy!



BoesC@fé
Lunch & Dinner

Wijnkaart

Huiswijn

	Glas	Fles
● Wit : O'sud	€ 4.90	€ 28.90
Frankrijk, Pays d'Oc		
● Rood : Black & Red	€ 4.90	€ 28.90
Frankrijk, Languedoc		
● Rosé : Lavasieux Rose.	€ 4.90	€ 28.90
Frankrijk, Languedoc		
● Zoet: La Barriere	€ 4.90	€ 28.90
Frankrijk, Sud-Ouest		

● Wit

Trebbiano d'Abruzzo Luccarelli	€ 5.60	€29.80
Trebbiano - Italië, Abruzzo		
Cuve Inox		
Visgerechten - Zeevruchten - Geitenkaas - Asperges		
Albariño Lias Finas Attis		€45.10
Albariño - Spanje, Rias Baixas		
½ Barriques en ½ Cuve inox 'sur lie'		
Visgerechten in saus of gegrild - Gerookte Visgerechten		
Skok Zabura D.O.C. Collio		€40.10
Friulano - Italië, Collio		
Cuve inox 'sur lie'		
Garnaalkroketter - Scampi's - Mosselen - Gerookte Vis - Asperges		
Laureato Vertrere.	€ 38.20	
Chardonnay, Minutolo - Italië, Puglia		
Barriques 6 maanden		
Vis in saus - Ravioli Boschampignons - Gevogelte		
Lugana DOC Monte del Fra	€ 36,90	
Trebbiano di Lugana- Italië; Lugana		
Cuve inox 'sur lie'		
Garnaalkroketter - Scampi's - Mosselen - Gegrilde Vis - Asperges		
Pouilly-Fumé C. de Tracy 'Mademoiselle De T'	€ 45.50	
Sauvignon Blanc - Frankrijk, Loire		
Cuve inox		
Kruidige Visgerechten - Geitenkaas - Asperges		

● Bubbels

	Glas	Fles
Cava Reyes de Aragon Brut Reserva	€ 6.90	€ 35.70
Macabeo, Parellada, Xarel-lo - Spanje, Catalunya		
Huis Champagne	€ 9.50	€ 44.50
Champagne - Frankrijk		
Scorpion Goud Brut Nature 		€ 44.50
Chardonnay, Pinot Blanc - België, Haspengouw		

Pouilly Fuisse 'Vieilles Vignes' Chateau Vitalis	€ 54.10
Chardonnay - Frankrijk, Bourgogne	
Barriques 12 maanden	
Visgerechten in saus of gegrild - Gevogelte	
Condrieu 'La Petite Côte' Dom. Yves Cuilleron	€ 76.50
Viognier - Frankrijk, Condrieu - Rhône	
Barriques 12 maanden	
Visgerechten gegrild of in saus - Wit vlees	
Chateau Pontet la Gravière	36.90
Semilion, Sauvignon - Frankrijk, Bordeaux	
Cuve inox	
Gevogelte - Vegetarische gerechten - Varkensvlees	
Kitsberg Krachtig 	€ 57.50
Chardonnay - België, Haspengouw	
Barriques	
Visgerechten - Gevogelte	
Clos D'Opleeuw 	€ 91.80
Chardonnay - België, Haspengouw	
Barriques	
Schaaldieren - Visgerechten	



BoesC@fé
Lunch & Dinner

Wijnkaart

● Rood

	Glas	Fles
Luccareli Sangiovese	€ 5.60	€ 29.80

Sangiovese - Italië, Puglia

Cuve inox

Wit en Rood vlees – Carpaccio's – Pasta vlees

Côtes du Rhône Domaine des Espiers Bio	€ 38,90
---	---------

Grenache, Mourvèdre, Syrah - Frankrijk, Côtes du Rhône

Betonnen cuve

Wit en rood vlees – Carpaccio's – Pasta vlees

Langa Classic Bodegas Langa	€ 37.90
--	---------

Garnacha Tinto - Spanje, Aragon

Barriques 12 maanden

Wit en Rood vlees gebakken en gegrild – Stoofpotjes

Gran Reserva Bodega del Fin Del Mundo	€ 45.10
--	---------

Malbec, C-Sauvignon, Merlot, C-Franc - Argentinië, Patagonië

12 maanden barriques

Rood vlees - Wildgerechten

Rioja Reserva Bodegas Vivanco	€ 40,90
--	---------

Tempranillo, Graciano - Spanje, Alte Rioja

Barriques 24 maanden

Rood Vlees - Wildgerechten

Fixin 'Cray de Chene' Domaine Rene Bouvier	€ 70.90
---	---------

Pinot Noir - Frankrijk, Bourgogne

Barrique 15 maanden

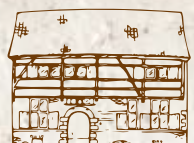
Rood vlees - Wildgerechten

Barbaresco 'Cotta' Albino Rocca	€ 81.00
--	---------

Nebbiolo - Italië, Piemonte

Barrique 24 maanden

Rood vlees - Wildgerechten



BoesC@fé
Lunch & Dinner

Van het vat

Bieren

Cristal Alken.	€ 2.90
Grimbergen Dubbel	€4.50
Boesbier	€4.50
Blond 6,5%	
Bier van het moment	

Uit een flesje

Grimbergen Blond.	€ 4.50
Orval	€ 5.30
Chimay Tripel	€ 4.70
Chimay Blauw	€ 5.30
Westmalle Dubbel.	€ 4.50
Westmalle Tripel	€ 4.70
Rochefort 8	€ 5.30
Achel Blond	€ 4.70
Duvel.	€ 4.70
Omer.	€ 4.70
Brugs Tarwebier	€ 3.50
Geuze Mort Subite	€ 3.50
Oude Geuze Boon	€ 5.30
Scotch Watneys	€ 4.20
Duvel Tripel Hop	€ 5.30
Kriek Mort Subite	€ 3.50
Liefmans On The Rocks	€ 4.20
La Chouffe	€ 4.70
Cherry Chouffe.	€ 4.70
Strongbow Red Berries	€ 4.70
Vedett	€ 4.50
Karmeliet	€ 4.70
Cristal 0.0%	€ 3.00
Affligem Blond 0.0%.	€ 4.50

Frisdrank

Coca cola/light/zero	€ 3.00
Fanta orange	€ 3.00
Sprite	€ 3.00
Fuze Tea	€ 3.00
Nordic tonic	€ 3.40
Bitter lemon	€ 3.40
Aquarius	€ 3.40
Pom-To	€ 5.60
Fristi	€ 3.10
Cécémel	€ 3.10
Tönissteiner	€ 3.40
Citroen	
Appelsien	
Vruchtenkorf	
Naranja	
Agrum	
Exotic Fit	
Chaudfontaine	€ 3.00
Bruisend / niet Bruisend	
Chaudfontaine 1 L.	€ 10.00
Bruisend / niet Bruisend	

Fruitsappen

Minute Maid	€ 3.40
Appelsap	
Appel-Kers	
Sinaasappel	
Pompelmoes	
Tomaat	

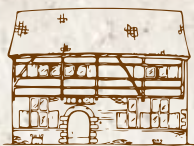
Warme Dranken

Koffie	€ 3.30
Mokka	€ 3.30
Decafeïne	€ 3.30
Cappuccino	€ 3.60
Koffie Verkeerd	€ 3.60
Latte Macchiato	€ 3.60
Latte Macchiato	€ 4.20
Met Karamelsmaak	
Warme Chocolademelk	€ 3.60
Iced Coffee	€ 4.50
Hasseltse Koffie	€ 6,50
Jenever	
Ierse Koffie	€ 10.00
Whiskey	
Italiaanse Koffie	€ 10.00
Amaretto	
Franse Koffie	€ 10.00
Cognac	
Boeskoffie	€ 10.00
Grand Marnier + Cognac	
Latte Macchiato	€ 10.00
Met Licor 43	

Thee

Verse Munt Thee	€ 3.90
Thee	€ 3.30
Earl Grey Twist	
Sunny Green Lemon	
Oriental Green	
Wild Forest	
Lemon Gras	
Moroccan Spicy Mint	
Rooibos Classic	

0,0%



BoesC@fé
Lunch & Dinner

Degustatiemenu

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Dessert

**Stel zelf je menu samen
uit onze gerechten!**

€ 55.00 p.p.



Gegrilde Visschotel
wordt niet in de menu verkocht.

Suggesties

Hertenrugfilet

Wildsausje, Warme Seizoensgroentjes, Kroketten
€ 35.00

Duet van Gevulde Kwartel en Eendeborstfilet

Porto-Sinaasappelsausje, Warme Seizoensgroentjes,
Kroketten
€ 32.50

Wildragout van Hert

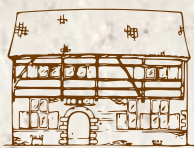
Warme Seizoensgroentjes, Kroketten
€ 32.50

Wildzwijnhaasje uit de Vlaamse Ardennen

Jagersaus, Witloofsalade, Rozemarijn Patatjes
€ 29.90

Konijn met Pruimen

Knapperige Salade, Frietjes
€ 27.50



BoesC@fé
Lunch & Dinner

Tapas

Gefrituurde Borrelmix € 18.80

Calamares met Tartaarsaus € 13.80

Kabeljauw Kibbelingen met Tartaarsaus . . € 15.90

Hummus Mediterraan € 15.80 

Pijnboompitten, Lente Ui, Extra Vierge Olijfolie, Olijven,
Zongedroogde Tomaat, Rode Ui, Kappertjes, Stokbrood

Voorgerechten

Verse Dagsoep € 6.80 

Artisanale Garnaalkroketten 40% Garnalen

2 Stuks. € 19.20

3 Stuks € 25.90

Knapperige Salade, Cocktailsaus

Kaaskroketten € 16.50 

Knapperige Salade, Cocktailsaus

Duo Kaas- Garnaalkroketten € 18.50

Knapperige Salade, Cocktailsaus

Carpaccio van Ossenhaas € 22.80

Rucola, Kappertjes, Pijnboompitten, Olijven,
Zongedroogde Tomaten, Parmezaan, Olijfolie, Balsamico

Artisanale Wildkroketten € 18.50

Witloofsalade, Picklesaus

Gegratineerde Visschelp € 17.50

Fijne Groentjes

Verse Pastas

Spaghetti Bolognaise

Klein. €17.50

Groot € 19.50

Spaghetti Zeevruchten € 32.30 

Scampi's, Mosselen, Venusschelpen,
Zalm, Gamba's

Canneloni Gegrilde Groentjes € 24.80 

Tomaat Ricottasausje

Raviolini Boschampignons & Truffel . . . € 29.80 

Gebakken Champignons, Room, Truffel, Parmigiano Reggiano

Spaghetti Carbonara € 25.80

Panchetta, Pecorino, Ei, Sjalot, Peterselie, Zwarte Pepper

Salades

Salade Boescafe € 26.50 

Scampi, Kip, Gerookte Spekblokjes, Parmezaan

Griekse Salade € 26.90

Gefrituurde Calamares, Kabeljauw en Wijting,
Verse Tartaar, Olijven, Zongedroogde Tomaten,
Feta, Rode Ui

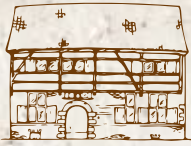
Gevulde Butternut met Parelcouscous . . € 24.50 

Butternut pompoen, Spinazie, Feta, Shiitake,
Pijnboompitten, Erwtjes



Ontdek onze BoesC@fé Originals!

Per tafel graag max. 4 verschillende gerechten bestellen om de duurtijd te beperken.



BoesC@fé
Lunch & Dinner

Van het land

Huisbereide Videe € 23.90

Knapperige Salade, Frietjes

Spare Ribs van het Huis € 29.30

Knapperige Salade, Frietjes

Steak Tartaar € 29.90

Mergpijp uit de Oven, Shiitake, Parmigiano Reggiano, Frietjes

Kipbrochette aan de Haak met Paprika en Ui (400gr) € 28.00

Knapperige Salade, Warme Saus naar keuze, Frietjes

Steak van Aberdeen Angus (270gr) € 31.50

Geroosterde Paprika, Onion Rings, Koolsla, Knapperige Salade, Jus Natuur, Frietjes

Bavette - Tagliata van Grainfed Aberdeen Angus € 34.90

Gestoomde Witloof, Girolles in Mosterdroom, Parmezaan, Rucola, Rozemarijn Patajes

Ardense Gehaktballetjes van Everzwijn € 28.50

Jagersausje, Warme Seizoensgroentjes, Kroketten

Uit de zee

Sliptongen (3stuks) € 31.50

Citroen, Peterselie, Hoeveboter, Knapperige Salade, Frietjes

Noorse Zalmfilet "Label Rouge" op Vel Gebakken € 29.90

Parelcouscous, Spinazie, Shiitake, Erwtjes, Chardonnaysausje

Pladijsfilet op Oostendse Wijze € 29.90

Mosselen, Grijze Garnalen, Venusschelpen, Champignons, Fijne Julienne Groentjes, Tomaat, Peterselie, Puree

Kabeljauwfilet op Vel Gebakken met Venusschelpen € 33.50

Knolseldercreme, Boschampignons, Truffelroomsausje, Puree

Gegrilde Visschotel Assortiment van 7 à 8 verschillende Vis en Schaaldieren. € 48.00 p/p

Verse Tartaarsaus, Knapperige Salade, Frietjes, Verse Tartaar, Enkel per 2 personen.

Mosselen (tijdens seizoen)

Natuur € 28.50

Witte Wijn € 29.90

Look € 29.80

Lookroom € 31.90

Chili Look € 29.90

Truffellookroom € 33.00

Geserveerd met Frietjes, Mosselsaus en Mayonaise

Make it extra special

Peperroom, Champignonroom

Dragonroomsaus € 4.50

Kruidenboter € 4.00

Béarnaise, Champignon Natuur € 5.50

Warme seizoensgroentjes € 9.00

Frietjes/ Kroketten € 4.50

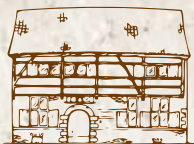
Puree € 6.00

Rozemarijn Patatjes € 6.00

Gemengde Salade € 5.50

Per tafel graag max. 4 verschillende gerechten bestellen om de duurtijd te beperken.

Van het land, Uit de zee, Mosselen



BoesC@fé
Lunch & Dinner

Croques

Croque Monsieur	€ 14.90
Croque Madame	€ 16.80
Croque Hawaï	€ 16.80
Croque Videe	€ 18.90
Croque Bolognaise	€ 17.80
Croques uit het Vuistje	€ 9.50

Voor de allerkleinsten

Kindervidee	€ 16.50
Knapperige Salade, Frietjes	
Kinder Spare Ribs	€ 15.50
Knapperige Salade, Frietjes	
Frikandel met Frietjes	€ 10.00
Kinderspaghetti Bolognaise	€ 12.50

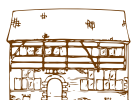
Desserts

Chocolademouse	€ 8.50
Met Rood Fruit	
Knooppunt 122	€ 12.00
Kortessems Eppelkukske, Gefrituurde Jonagold, Sorbetijs van Kersen	
Chocolade moelleux	€ 12.00
Met Vanille-ijs	
Crème Brûlée	€ 12.00
Met Rood Fruit	



Ijsjes

Dame Blanche	€ 9.50
Dame Noir	€ 9.80
Coupe Advocaat	€ 9.80
Coupe Brésilienne	€ 9.80
Banana Split	€ 11.20
Coupe Vers Fruit	€ 15.50
Kinderijsje	€ 7.50
Slagroom	€ 1.20



Verse Pannekoeken € 9.50

van 14u tot 17u

Siroop, Suiker of Confituur

Iets te vieren?

We hebben verschillende zaaltjes waar we kleine tot grote groepen kunnen ontvangen!