



Alle dagen open  
Bar open van 11u - ....  
Keuken open van 12u – 21.00u

Hoofdgerechten zijn steeds voorzien van  
culinair verantwoorde bijgerechten!

Wij werken met dag verse producten!  
OP = OP  
De volgende dag weer VERS aanwezig

- Groepen vanaf 6 personen,  
gelieve zich te beperken  
tot 5 verschillende gerechten
- Wij werken met het nieuwe  
geregistreerde kassa systeem  
1 tafel = 1 rekening

# Bistronomie Menu

Stel uw eigen menu samen met de gerechten naar keuze uit onze "Bistronomie kaart"

## Alle dagen "Lunch & Diner"

2 gangen

1 voorgerecht + 1 hoofdgerecht

Of

1 hoofdgerecht + 1 dessert

€ 29,00

3 gangen

1 voorgerecht + 1 hoofdgerecht + 1 dessert

€ 37,50

4 gangen

1 voorgerecht + 1 verrassing van de chef + 1 hoofdgerecht + 1 dessert

€ 45,00

Vraag naar onze Aperitief Maison € 10,00  
Cava met huisgemaakte limoncello, Gin en verse munt

Vergeet onze voordelige dranken forfait niet € 15,00 pp  
1 cava, 1/2l water, 1/2 fles wijn + koffie of thee

### Hebt u allergieën ?

Vraag naar onze kaart met de desbetreffende allergenen

# Bistronomie kaart

Maart – April 2017

---

## Voorgerechten

---

- |  |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Graved Lax                      | € 16,00 |
| Met biologische geitenkaas, dille en crumble van kruiden |         |
| <input type="checkbox"/> Gebakken ganzenlever            | € 21,00 |
| Met rode biet, krieken en witloof                        |         |
| <input type="checkbox"/> Gebakken coquilles              | € 22,00 |
| Met groene asperges en pompoen, afgewerkt met truffel    |         |
| <input type="checkbox"/> Carpaccio van Belgisch rund     | € 18,00 |
| Met crème van geitenkaas, tomaat en truffel mayonaise    |         |

---

## Hoofdgerechten

---

- |   |         |
|---|---------|
| <input type="checkbox"/> Lamszadel                              | € 26,00 |
| Afgewerkt met geroosterde kool en jus van rozemarijn            |         |
| <input type="checkbox"/> Poulet noir                            | € 22,00 |
| Met spitskool, pommes fondant en jus met dragon                 |         |
| <input type="checkbox"/> Rode Poon (vis van het jaar)           | € 24,00 |
| Met portobello 's, mosterdsla, afgewerkt met mierikswortel      |         |
| <input type="checkbox"/> Filet Mignon                           | € 24,00 |
| Met seizoen groenten, krokantje van aardappel en Albufeira saus |         |

---

## Desserts

---

- |  |   |        |
|--|---|--------|
| <input type="checkbox"/> Pina Colada                                       | € |        |
| Gel en espuma van ananas, granite van Bacardi en sorbet van Kokos          |   | 10,00  |
| <input type="checkbox"/> Salsa van Pompelmoes                              | € |        |
| Met granite van chili en limoen en sorbet van sinaasappel en gember        |   | 10,00  |
| <input type="checkbox"/> Meringue  |   |        |
| Met framboos en lycheegelei, rozenblaadjes en sorbet van rood fruit        |   | € 9,50 |
| <input type="checkbox"/> Antwerpse handjes                                 |   |        |
| Met witte chocolade, vanille ijs afgewerkt met gel van rozen en rood fruit |   | € 9,50 |

# Plaasj Klassiekers

---

## Voorgerechten

---

- ❑ Carpaccio met notensla, balsamico crème, fleur de sel en Parmezaanse kaas € 13,80
- ❑ Gerookte Schotse zalm met toast € 15,80
- ❑ Scampi's Look of curry € 14,50
- ❑ Artisanale kaaskroketten met gefruite peterselie € 11,90
- ❑ Artisanale garnaalkroketten met gefruite peterselie € 16,50
- ❑ Twijfelaar "kaas- en garnaalkroket" € 14,50
- ❑ Steak tartaar "à la minute gesneden en bereid" € 14,50
- ❑ Dagsoep van markt verse groenten € 6,00

---

## Kids Menu

een keuze uit onderstaande gerechten met kinderijsje en een [cadeautje](#) uit de schatkist

€ 15,00  
(tot 12jaar)

- 
- ❑ Kipfilet met frietjes
  - ❑ Stoofvlees met verse frietjes
  - ❑ Pasta bolognaise
  - ❑ Fishsticks en verse frietjes
  - ❑ Vol au vent met verse frietjes
  - ❑ Curryworst met verse frietjes
  - ❑ Kinder steak met verse frietjes



# Plaasj Klassiekers

---

## Hoofdgerechten “Vlees”

Met culinair verantwoord bijgerecht

---

- Steak tartaar € 22,50  
“A la minute gesneden en bereid”
- Huis gemarineerde spareribs € 19,00  
met huisgemaakte BBQ saus
- Stoofvlees € 19,50  
met Grimbergen op Vlaamse wijze
- Vol au Vent van graankip € 18,50  
Met champignons en huisbereid bladerdeegkoekje
- Filet van geroosterd Spaans bergvarken “Blackwell” € 22,00
- Entrecote “Angus beef” € 32,00  
Met tomatenboter en jus van Madeira
- Steak “Maison” met slaatje en verse frietjes € 25,00  
supplement voor saus naar keuze
- Kipfilet met crumble van spek en crème van bloemkool € 18,50  
supplement voor saus naar keuze

---

## Hoofdgerechten “Vis”

Met culinair verantwoord bijgerecht

---

- Scampi's look € 23,50
- Scampi's curry € 23,50
- Echte klassieke “Bouillabaisse” met rouille € 24,50
- Sliptongen met fris slaatje en verse tartaar saus € 26,50

Fruits de mer “enkel op reservatie 2 dagen vooraf”

# Plaasj Klassiekers

---

## Oesters

---

- Natuur "6 stuks" € 16,00
  - Van de Chef "6 stuks" € 20,00
  - 3 natuur + 3 van de chef € 18,00
- 

## Kreeft

---

- Gegrilde kreeft op wijze van de chef € 49,00
- Prijs van de kreeft is voor een volledige kreeft. € 25,50 pp  
Dit gerecht kan per 2 personen ook als ½ kreeft besteld worden
- 

## Surf & Turf

---

- ½ gegrilde kreeft met citroen-lookboter & Agnus beef entrecote € 38,50
- 

## Mosselen

buiten seizoen 2 dagen vooraf te bestellen

---

- Natuur € 25,50
  - Van de Chef "venkel, dragon en thijm" € 26,50
  - Bloody Mary "wodka, tomatensap en selder" € 26,50
  - Natuur "voor de kleine eters 0,9kg" € 20,50
- 

## FRUIT DE MER

Per 2 personen te nemen, 2 dagen vooraf te bestellen

---

- Schotel volgens markt aanbod € 69,00 pp
- Schotel volgens markt aanbod € 85,00 pp  
incl Champagne, wijn en koffie
- Extra Kingcrab € 18,00 pp

# Plaasj Klassiekers

---

## Pasta's

---

- Pasta met portobello's en truffel € 16,80
  - Pasta Bolognaise € 14,50
  - Pasta met scampi € 21,00
- 

## Salades met brood

---

- Geitenkaas met honing, rode biet en appel € 18,20
  - Thaise beef salade met cashewnoten (koud geserveerd) € 22,80
  - Caesar salade met truffel mayonaise € 18,50
- 

## Snacks *tot 17h00*

---

- Wrap met zalm € 10,50
  - Foccacia met Italiaanse ham en frisse kruiden € 11,50
  - Den echte boeren croque € 10,50
  - Nen echte veggie croque met kaas en tomaat € 10,50
- 

## Supplementen

---

- Frieten, pasta, kroketten, puree of aardappel in de schil € 3,50
- Sauzen : champignon, peper, kruidenboter of tomatenboter € 3,50
- verse Béarnaise € 4,50
- Witlofsalade, tomatensalade of gemengde salade € 3,50
- Warme seizoensgroenten € 4,50
- Mayonaise "De Kroon" € 0,80
- Appelmoes € 0,80
- Extra brood of lingue breek brood € 1,00

# Plaasj Klassiekers

## Knabbeltjes

---

- |   |         |
|---|---------|
| □ Huis gemarineerde olijfjes  | € 3,50  |
| □ Gemarineerde ansjovis   | € 4,50  |
| □ Kaasblokjes van belegen Goudakaas   | € 6,30  |
| □ Salami "top kwaliteit" met mosterd  | € 7,90  |
| □ Koud gemengd  | € 12,10 |
| □ Bourgondische bitterballen  | € 8,90  |
| □ Calamares   | € 8,90  |
| □ Gepaneerde scampi   | € 8,90  |
| □ Mini loempia's  | € 7,90  |
| □ Kippenboutjes   | € 9,50  |
| □ Warm gemengd  | € 18,50 |
| □ Tapas bord<br>met Lingue breek brood<br>uitgebreid assortiment volgens markt aanbod | € 27,50 |
- 

## Desserten

---

- |  |        |
|--|--------|
| □ Tarte Tatin met vanille ijs                                | € 9,50 |
| □ Crème brûlée   | € 8,50 |
| □ Dame blanche<br>met bourbon vanille en Belgische chocolade | € 8,50 |
| □ Môvenpick ijskaart per bol "vraag ernaar"                  | € 2,30 |
- 

## Brusselse wafels Verse pannenkoeken

---

*Van 14u tot 17U*

- |                           |        |
|---------------------------|--------|
| □ Met suiker              | € 5,50 |
| □ Met slagroom            | € 5,90 |
| □ Met ijs en slagroom     | € 6,40 |
| □ Met aardbeien (seizoen) | € 8,00 |



# Plaasj Aperitieven

---

## Cava Masia de la Luz

---

- Glas € 6,00
  - Fles € 27,50
- 

## Apero's

---

- Aperitief Maison € 10,00  
Cava, Gin, huisgemaakte limoncello en verse munt
- Martini Bianco, Rosso, Rosato € 5,00
- Martini Bellini met lichte perzik smaak € 6,50
- Martini Riserva Speciale Rubino (kruidige toets) € 6,50
- Martini Riserva Speciale Ambrato (honing toets) € 6,50
- Kirr "witte wijn" € 5,00
- Kirr Royale "cava" € 7,00
- Campari € 5,00
- Pisang Ambon € 5,00
- Safari, Passoa € 5,00
- Ricard "comme il faut" 2cl € 3,50
- Ricard 4cl € 7,00
- Picon € 4,00
- Pommeau 5y "Le Père Jules" € 6,50
- Huisgemaakte Limoncello € 7,50
- Porto Offley Tawny wit / rood € 5,00
- Sherry Dry / Medium € 5,00
- Pineau de Charentes € 5,00



# Plaasj Gin assortiment

- ❑ **Bombay Dry**  
Behoort tot de meest elegante en complexe gins uit een rijtje van velen. De gin is beroemd om zijn zachtheid en nuance. Jeneverbes en citroenschillen.  
 € 6,60
- ❑ **Bombay Sapphire**  
Peper met een lichte toets van citrus. Jeneverbessen met aardse ondertoon gecombineerd met florale en kruidige toetsen vooral door toevoeging van het citroengras.  
 € 7,40
- ❑ **Bombay East**  
Zwarte pepers en citroengras zijn de 2 botanicals die complementeren bij de jeneverbessen in de gin. Een zachte notensmaak van amandelen en Chinese kaneel  
 € 9,90
- ❑ **Star of Bombay**  
Het hogere alcoholpercentage van 47,5% zorgt ervoor dat je de jeneverbes- en citrus aroma nog beter proeft, hierdoor krijgt het een exotisch smaakprofiel.  
 € 10,80
- ❑ **Buss N°509 raspberry**  
Is de enige fruitige gin op de markt, van Belgische bodem, ontstaan in Antwerpen, wordt gemaakt van verse frambozen en de fijnste kruiden  
 € 8,20
- ❑ **Buss N°509 grapefruit**  
Wordt gedistilleerd in kleine batches, gemaakt van 100% graandistillaat. Pompelmoes, jeneverbes, koriander, zoethout, engelwortel, vanille, kardemom, iriswortel  
 € 8,20
- ❑ **Monkey 47**  
Omvat een zeer sterk doordringende smaak van jeneverbessen en subtiele tinten citrus. Het aroma is floraal, met de geur van veenbessen en zwarte peper.  
 € 11,60
- ❑ **Gin Mare**  
Gin Mare is een bijzonder smaakvolle gin uit Spanje, die je het gevoel van een 'escape' biedt. Met ingrediënten zoals basilicum, arbequina olijven, tijm en rozemarijn, kom je helemaal in mediterrane sferen.  
 10,50

# Plaasj Cocktails

- ❑ Martini Royale  
Bianco / Rosato € 7,50
- ❑ Mojito  
Met Bacardi Carta Blanca € 9,50
- ❑ Virgin Mojito  
Met Canada Dry € 7,50
- ❑ Mojito de lux  
Met Bacardi Carta Blanca en cava € 12,50
- ❑ Cuba Libre  
Met Bacardi Carta Oro € 9,00
- ❑ Negroni  
Bombay Sapphire, Martini Rubino, Martini Bitter € 11,00
- ❑ Sbagliato  
Martini Rubino, Martini Bitter en cava € 11,00
- ❑ High Ball  
Dewar's whisky 12y, Schweppes Ginger Ale € 11,90
- ❑ Sangria  
Rood / Wit met vers fruit (seizoen) € 6,50
- ❑ Aperol Spritz  
Met cava € 8,50
- ❑ Hugo  
Prosecco, vierbessensiroop en munt € 7,50
- ❑ Cosmopolitan  
Vodka, Cointreau, appel-kers en limoen € 11,00



---

## Strongbow Cider

---

€ 4,50

- ❑ Appel
- ❑ Rode vruchten
- ❑ Elderflower

# Plaasj Koude Dranken

---

## Frisdranken

- Chaudfontaine bruis/plat 25cl € 3,20
- Chaudfontaine bruis/plat 50 cl € 4,90
- Chaudfontaine bruis/plat 1 l € 8,00
- Coca Cola € 3,20
- Coca Cola light € 3,20
- Coca Cola zero € 3,20
- Coca Cola life € 3,20
- Fanta Orange € 3,20
- Sprite € 3,20
- Gini € 3,40
- Ice Tea / Ice Tea Green € 3,40
- Agrum € 3,40
- Agrum zero € 3,40
- Fristi / Cecemel € 3,40
- Red Bull € 4,00
- Canada Dry € 3,40
- Finley Blood Orange € 3,50
- Finley Lemon & Elderflower € 3,50
- Appletiser € 4,00
- Schweppes Tonic zero € 3,40

---

## Minute Maid

€ 3,40

- Sinaasappel
- Multi Vitamines
- Tomaat
- Pompelmoes
- Appel
- Appel - Kers

---

## Verse Jus

€ 5,00

- Sinaasappel
- Citroen
- Pompelmoes
- Gemengde jus

---

## Schweppes

### Premium

€ 4,00


- Original Tonic
- Lavender/Orange Blossom
- Pink Pepper
- Ginger - Cardamon
- Ginger Ale
- Hibiscus

# Plaasj Bieren

---

## Bieren van 't vat

---

- |                        |        |  |        |
|------------------------|--------|--|--------|
| ❑ Maes pils 25cl       | € 3,20 | ❑ Grimbergen dubbel 25cl   | € 4,20 |
| ❑ Maes pils 33cl       | € 3,50 | ❑ Grimbergen blond 25cl  | € 4,20 |
| ❑ Maes pils 50cl       | € 4,70 | ❑ Grimbergen seizoen 25cl  | € 4,20 |
| ❑ La Chouffe 25cl      | € 4,40 |  |        |
| ❑ La Chouffe 33cl      | € 4,90 |  |        |
| ❑ Affligem tripel 30cl | € 4,40 | ❑ Mort Subite Kriek Lambic 25cl  | € 3,50 |

---

## Fles Bieren

---

- |                     |        |                                 |        |
|---------------------|--------|---------------------------------|--------|
| ❑ Rodenbach         | € 4,20 | ❑ Kasteelbier donker            | € 4,40 |
| ❑ Mc Chouffe        | € 4,80 | ❑ Duvel                         | € 4,50 |
| ❑ Seefbier          | € 3,40 | ❑ Duvel "Triple Hop"            | € 4,70 |
| ❑ Cornet            | € 4,70 | ❑ Affligem dubbel               | € 4,20 |
| ❑ Hapkin            | € 4,40 | ❑ Palm                          | € 3,20 |
| ❑ Corona            | € 3,70 | ❑ Mort Subite Gueuze Lambic     | € 3,50 |
| ❑ Desperados        | € 3,70 | ❑ Mort Subit Witte Lambic       | € 3,50 |
| ❑ Brugs Tarwebier   | € 3,30 | ❑ Mort Subite Kriek Lambic kurk | € 5,70 |
| ❑ Maes alcohol vrij | € 3,20 | ❑ Mort Subit Gueuze Lambic kurk | € 5,70 |

# Plaasj Warme Dranken

- Espresso / Mokka € 3,20
- Decafeïne € 3,30
- Cappuccino gestoomde melk € 3,50
- Latte Macchiato € 3,50
- Espresso met slagroom € 3,50
- Choc o Lait melk / puur € 5,00
- Choc o lait met sterke drank € 8,50
- Gluhwein (winter) € 4,00
- Cuban Koffie (Bacardi) € 8,50
- Irish Koffie (William Lawson) € 8,50
- French Koffie (Grand Marnier) € 8,50
- Parijse Koffie (Cognac) € 8,50
- Italian Koffie (Amaretto) € 8,50
- Café Frappé (koude latte) € 4,30
- Extra slagroom € 0,50



€ 4,00

## Mighty leaf tea

- Organic Breakfast
- Organic Earl Grey
- Organic Mint
- Organic Spring Jasmin
- Organic Green Dragon
- Camomille & Citrus € 4,50
- Cherry & Lemon
- Wild Berry Hibiscus
- Verse munt thee

Vraag naar onze gearomatiseerde

Latte Macchiato

“Speculaas, Vanille, Caramel of Chocolate”

# Plaasj Sterke Dranken

- Bacardi Carta Blanco € 6,00
- Bacardi Carta Oro € 6,50
- Bacardi Carta Negra € 6,70
- Bacardi Carta Ocho (8jaar) € 7,70
- Eristoff wodka wit / red € 6,00
- Grey Goose € 8,00
- Grey Goose orange € 8,50
- William Lawson's € 6,00
- Aberfeldy 12y single malt € 9,90
- Craigellachie 13y single malt € 12,50
- Jack Daniels € 6,50
- Jack Daniels single barrel € 12,50
- Dewar's blend white label € 6,50
- Dewar's blend 12y € 9,90
- Calvados € 6,50
- Calvados "Le Père Jules 3y" € 12,50
- Calvados "Le Père Jules 10y" € 14,50
- Calvados "Le Père Jules 20y" € 16,50
- Grand Marnier / Cointreau € 6,50
- Baron Otard Cognac vs € 6,50
- Baron Otard Cognac vsop € 7,80
- Baileys Irisch cream / Amareto di Saronno € 6,50
- Elixir d'Anvers € 5,00
- Sambuca / Poire Williams / Grappa € 6,50
- Bols jong / oud € 4,00



# Dranken Forfait

## Aperitief

Cava Masia de la Luz brut

1 per persoon

## Wijn

Les Petits Secrets Frankrijk

½ fles per persoon

Wit – rood – rosé

€ 15,00

## Water

Chaudfonteine bruis/plat

½ liter per persoon

## Koffie of thee

1 per persoon

Keuze uit het assortiment niet met alcohol

Als u de dranken aan stukprijs zou nemen,

betaalt u € 23,80 pp

Dus u hebt een korting van € 8,80 pp

Onze dranken forfait kan per persoon besteld worden  
is niet verplicht per 2 of in groep



# Champagnes

## Veuve Clicquot

Glas Brut



€ 12,00

Fles Brut

**Veuve Clicquot**  
■ REIMS FRANCE ■

€ 79,00

## Jacquart Brut

Glas Rosé

Glas Brut

Twin set "2 glazen met hapjes" Brut of Rosé

Apetiser set "fles met hapjes" Brut of Rosé



€ 12,00

€ 11,00

€ 28,00

€ 80,00

# Cava

## Masia de la Luz

Glas



€ 6,00

Fles

€ 27,50

# Huiswijnen

---

## Les Petits Secrets

Glas 4.50

Karaf ½l 13.00

## Frankrijk

Fles 19.50

---

### Wit

Grenache Vermentino

Frisse witte wijn met fijne en delicate aroma's van bloemen en fruit.

Leuk als aperitief en lekker bij zeevruchten en vis.

### Rood

Grenache Syrah

Lekkere volle wijn met zachte tannines en frisse fruitsmaak. Past perfect

bij rood vlees met saus, grillades en charcuterie

### Rosé

Grenache Cinsault

Zalmroze van kleur, fruitig, elegant en fijn met geuren van rode bessen.

Aan te raden als aperitief en bij grillades en salades.

### Zoete witte wijn Rioja Spanje

Marqués de Càceres Satinella

Frisse zoete witte wijn die uitstekend kan dienen als aperiteif, maar past

perfect bij desserts en bepaalde kazen

# Witte Wijnen

## Pays D'Oc-Languedoc-Petit Bernard € 21,50

**Druivensoort:** Sauvignon Blanc 100%

**Omschrijving :** Een heldere, fonkelende kleur met zilveren weerspiegelingen. Toetsen van citrusvruchten vanuit een complexe neus. Deze wijn heeft een mooie, pure smaak met een elegante en evenwichtige uitstraling.

**Serveren bij :** Als aperitief, visgerechten

## Pouilly Fumé Montagu-Loire-Pascal Jolive € 38,50

**Druivensoort:** Sauvignon Blanc 100%

**Omschrijving:** Elegante, droge, fruitige wijn. Zeer uitgebalanceerd met groene geuren en een lichte toon van citrus. Krachtige wijn. Licht mineralig en mooi in balans, met een lange afdronk, een kenmerkende Pouilly Fumé van grote klasse.

**Serveren bij:** Gepocheerde en gegrilde visgerechten, mosselen, oesters, schaaldieren.

## Chablis-Bourgogne-Ropiteau € 28,50

**Druivensoort:** Chardonnay 100%

**Omschrijving:** Goudgeel met grote finesse. Vers fruit domineert met een lichte houttoets. Vet en evenwichtig met smaken van renetappel en honing.

**Serveren bij:** Wit vlees, schaaldieren en langoest.

## Pessac Leognan-Bordeaux-Le Dada de Rouillac € 39,50

**Druivensoort:** 70% Sauvignon blanc, 16% Sémillon en 14% Sauvignon gris.

**Omschrijving:** Heerlijke frisheid. Uitgesproken aroma's van witte bloemen en citrusvruchten, de smaak is duidelijk en de afdronk is aanhoudend.

**Serveren bij:** Sint-Jakobsnootjes, vis gerechten met room saus, gevogelte.

## St Chinian-Languedoc-La Maurine € 22,50

**Druivensoort:** 100% Viognier.

**Omschrijving:** Licht gouden kleur. Frisse geur met aroma's van exotisch fruit en ananas.

**Serveren bij:** Aperitief en zeevruchten.

## Grillo-Sicilië-Campo di Marzo € 22,50

**Druivensoort:** Grillo/Chardonnay.

**Omschrijving:** Frisse, kruidige wijn met een hint van peer en honing in de afdronk.

De zuren zorgen voor een balans en geven deze wijn voldoende lengte in de smaak.

**Serveren bij:** Lichtere gerechten als salades, vis, groenten, vegetarisch



**PLAASJ**  
koffie  
food & drinks

# Rode Wijnen

## Pays D'Oc-Languedoc-Petit Bernard

€ 21,50

**Druivensoort:** 100% Merlot.

**Omschrijving:** Dieppaarse kleur. Deze wijn heeft aroma's van rood fruit, zoals aardbei en framboos. De smaak verleidt door zijn volle en rijke structuur en de afdronk rijk aan aroma's.

**Serveren bij:** Gegrild lam of rundsfilet.

## Cahors-Languedoc-Rigal l'instant Truffier

€ 27,50

**Druivensoort:** 100% Malbec.

**Omschrijving:** Veelbelovende donkere kleur. Intense en complexe geuren. Evenwichtig en fruitig.

Mooi samenspel tussen kracht en levendigheid met soepele tannines en lichte toetsen van peper. Aroma's van rood fruit en kruiden.

**Serveren bij:** Rood vlees, BBQ, pasta en sterke kazen.

## St. Emillion-Bordeaux-Chateau Puy Fombrauge

€ 31,50

**Druivensoort:** 77% Merlot, 14% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon.

**Omschrijving:** Granaatrood. Intense aroma's van zwart fruit en bramen met een lichte houttoets. Deze wijn blijft fris met ronde tannines en een mooie intensiteit.

Aromatische, soepele en zachte afdronk.

**Serveren bij:** Geroosterd rundsvlees, wild en kazen met zachte korst.

## Hautes Côtes de nuits-Bourgogne-Ropiteau

€ 32,50

**Druivensoort:** Pinot Noir.

**Omschrijving:** Donkerrood. Een Pinot Noir met animale en fruitige aroma's. Sterk van smaak, levendig en robuust.

**Serveren bij:** Gebraad, wild en lichte kazen.

## Galopins-St Chinian-La Maurine

€ 26,50

**Druivensoort:** 50% Grenache, 50% Carignan.

**Omschrijving:** Rood purperen kleur, Neus met aroma's van cacao, humus en kreupelhout. Kersen aroma's.

**Serveren bij:** Rood vlees en wild.

## Campo di Marzo Negroamaro-Puglia-Italië

€ 22,50

**Druivensoort:** Negroamaro.

**Omschrijving:** Aantrekkelijke fruitige geur met een lichte kruidigheid.

Toegankelijke wijn, met een pittige smaak.

**Serveren bij:** Pasta, varkenvlees, licht wild en harde kazen.



# Rose Wijnen

## Marqués de Càceres Rosé-Rioja Spanje

€ 22,50

**Druivensoort:** 80% Tempranillo en 20% Grenache.

**Omschrijving:** Bleke aardbeikleur. Aangename geuren van klein rood fruit met bloemen.

Harmonieuze en fijne afdronk.

**Serveren bij:** Vis, wit vlees, BBQ en salades.

## La Maurine Rachel-Languedoc-St Chinian

€ 26,50

**Druivensoort :** 100% Mourvedre.

**Omschrijving:** Zalmroze kleur. Neus van pompoemes met hinten van kruiden en

fruit op het einde.

**Serveren bij:** Aperitief, salades of gegrilde vis- of vleesgerechten.

# Alcohol vrije Wijnen

## Wit - Rood - Rosé

Glas € 4,00

½ liter € 11,00

Fles € 18,50

# Plaasj informatie



**PLAASJ**  
kaffee  
food & drinks

Wandeldijk 1  
2050 Antwerpen  
03/722.19.19  
www.plaasj.be

Uniek feesten aan de  
schelde?

contacteer: [ils@plaasj.be](mailto:ils@plaasj.be)

Op onze website via  
de link “Uniek feesten”

Vraag naar onze info brochure



Deel jouw foto's met  
#PlaasjKaffee



Like us on  
**Facebook**

