

Domein

# De Lissewal

Graag stellen wij ons tijdelijk pop-up bar-Restaurant "De Yperley" voor. Wij ontvangen U vanaf 5 juli tem 18 augustus\* met plezier in onze prachtige binnentuin met zuiders karakter. Deze beperkte kaart biedt U een aangenaam aperotime met tapabordjes tot lekkere streekgerechtjes. Alle andere feesten blijven doorgaan in de Lissewal.

Vanaf 27 augustus ontvangen wij U terug in ons Restaurant "De Reveillon" in De Lissewal op zondagmiddag

\*Van 31 juli t.e.m. 9 augustus gaan we er even tussenuit.

## "Yperley"

### Heet U van harte welkom

Woensdag 18u00 tot 22 uur  
Donderdag 18u00 tot 22 uur  
Vrijdag 18u00 tot 22 uur

#### BIEREN – bières - beers

Stella pils	2.90
Jupiler NA	3.10
Kriek Belle Vue	3.40
Rodenbach / Hoegaarden	3.40
Hommelbier	3.40
St.-Bernardus triple	4.90
St.-Bernardus Prior bruin	4.90
Duvel	4.90

#### APERITIEVEN – apéro - aperitif

Glas cava	7.50
Porto wit&rood / Martini wit&rood / Sherry	6.50
Kirr	6.50
Kirr royal	9.50
Picon maison	9.00
Ricard	7.00
Gin "Bombay east" + frisdrank	12.50
Gin "Hendrick's" + frisdrank	15.50
Aperol Spritz	9.00
Bacardi rhum wit/ Bacardi rhum bruin	9.00
Whisky j&b	9.00
Campari/Pisang/Passoa	8.00
Mocktail mojito / passie	9,00
Supplement schweppes/frisdrank	3.40/3.00

#### FRISDRANKEN – rafraîchissements – soft drinks

Coca Cola / cola zero	3.00
Fanta	3.00
Plat water	3.00
Spuut water	3.00
Fruitsap	3.20
Schweppes	3.40
Ice-tea	3.40
Fles water 1l	9.50

#### WARME DRANKEN – boissons chaudes – hot drinks

Espresso	3.00
Koffie verkeerd	3.20
Koffie décafiné	3.00
Mokka	3.00
Cappuccino met slagroom	3.50
Thee natuur / munt	3.00
Thee kamille/linde/rozenbottel	3.20
Irish coffee (whisky)	9.50
Italian coffee (amaretto)	9.50
French coffee (cognac)	9.50
Normand coffee (calvados)	9.50
Marnissimo coffee (grand marnier)	9.50

#### GEESTRIJKE DRANKEN – dégistifs - spirits

Jenever	8.00
Grand Marnier / Calvados	9.00
Cointreau / Amaretto	9.00
Cognac / Baileys	9.00
Whisky / Mandarin Napoleon	9.00
Poire William	9.50

#### ONZE HUISWIJNEN – vins - wines

Glas witte wijn/rode wijn/ rosé wijn	5.20
Fles huiswijn	24.00
Pichet ¼ l	8.00
Pichet ½ l	16.00
Domein Douchy "chardonnay" of "Cabernet sauvignon"	28.00

#### BUBBELS – des bulles - bubbles

Baron d'Auteuil brut 75 cl	24.00
Cava "Bellisco 75 cl	28.00
Champagne Gruet Brut 75 cl	58.00
Champagne de St.Gall Selection Brut 75 cl	70.00

#### WITTE WIJNEN – vins blancs – white wines

<u>FRANKRIJK</u>	
Robert Cantin Sancerre 75 cl	38.00
Jean Becker Pinot gris 75 cl	31.00
Jean Durup Chablis Vieilles Vignes "Chardonnay" 75 cl	42.00
Domaine Larochette Saint-Véran "Chardonnay" 75 cl	38.00

#### RODE WIJNEN – vins rouges – red wines

<u>FRANKRIJK</u>	
Chateau Durand Laplagne Puisseguin St. Emilion 75 cl	35.00
"Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc"	
Fief de La Haye Saint-Esthèphe 75 cl	52.00
"Merlot, cabernet sauvignon"	
Chateau Landat Haut Medoc	
"Merlot, cabernet Sauvignon, petit Verdot" 75 cl	46.00
Chateau La Croix de Bourseau Lalande de Pomerol 75 cl	48.00
Chateau La Commanderie Lalande de Pomerol 75 cl	46.00
Chateau Ricardelle Olivette Languedoc 75 cl	32.00
"Grenache, carignan, cinsault, syrah"	
Château de Pressac Grand Cru Classé 2015	75.00
Chateau La Croix de Gay Pomerol 2015 75 cl	79,00
Chateau Le Gay Pomerol 2011 75 cl	135,00

#### ROSE WIJNEN – vins rosés – rosé wines

Rosé Manon 75 cl	32.00
------------------	-------

## TAPAPLANKJES

### Rijk tapaplankje Voor 2 personen 18.00 €

Zongedroogde tomaatjes, grillworst, gedroogde worst, vissla, pastei  
Chorizo, toontjes, gedroogde ham

### Luxe tapaplankje Voor 2 personen 24.00 €

Zongedroogde tomaatjes, grillworst, gedroogde worst, vissla, pastei  
Chorizo, toontjes, gedroogde ham, rillette, gerookte zalm, kaasjes

### Gebakken witte pens met mosterd 11.00 €

### Carpaccio van tomaat met look/salsa en gedroogde ham 16,00 €

## VOORGERECHTEN

Gerookte zalm met een dressing van zure room <i>Saumon fumé/Smoked salmon</i>	17.50
Kaaskroketjes (2 stuks) met zijn garnituur <i>Croquettes de fromage/Cheese croquettes</i>	13.50
Garnaalkroketjes (2 stuks) met zijn garnituur <i>Croquettes de crevettes/Shrimp croquettes</i>	16.50
Carpaccio van rund met groene pesto en parmezaanshilfers <i>Carpaccio de boeuf/Carpaccio of beef</i>	16.50
Huisbereide Yperleypastei met zijn crudités <i>Paté maison/Paté of the house</i>	14.50
Gerookte ham met meloen <i>Jambon fumé/Smoked ham</i>	15.50

## HOOFDGERECHTEN

Kaaskroketjes (3 stuks) met sla en frietjes	18.00
Garnaalkroketjes (3 stuks) met sla en frietjes	25.00
Filet Mignon "Farmmeat" / Filet Mignon / Filit Mignon	27.00
Kraaibiefstuk met sjalottensausje/ <i>Onglet/Crow steak</i>	30.00

Gebakken zeebaars met vadauvansaus <i>Loup de mer/fillet of sea bass</i>	28.00
Varkenswangetjes St Bernardus prior <i>Joues de porc Prior/Pork cheeks Prior</i>	25.00
Gepekeld Varkenshaasje met champignonsaus <i>Filet de porc sauce champignons/ fillet of porc mushroomsauce</i>	25.00
Mosselen natuur / <i>Moules nature / mussels nature</i>	27,00
Mosselen witte wijn / <i>Moules au vin blanc/Mussels white wine</i>	29,00
Mosselen look-room / <i>Moules crème et l'ail / Mussels garlic</i>	29,00
<i>Vol-au-vent met kalfszwezeriken</i>	28.00
<i>Vol-au-vent riz de veau/Vol-au-vent sweetbreads</i>	
Salade van gerookte zalm, forel en makreel, garnaaltjes <i>Salade de saumon, truite &amp; maquereau / Smoked fish salad</i>	28.00
Vegetarische salade met fetakaas <i>Salade Vegetarien/ Vegetarian salad</i>	22.00
Scampi's in nantuasaus	26,00

Deze gerechten worden geserveerd met verse frietjes,  
sla en verse mayonaise

Supplement béarnaise, champignonssaus of pepersaus à 3,50 € pp

## DESSERTEN

Chocolademousse	9.50
Crème Brulé	9.50
Dame blanche	9.50
Coupe aardbeien	11.50

## KINDERGERECHTEN

Verse ribeye burger met appelmoes en frietjes	12.00
Frikandel (2 stuks) met frietjes	10.00



## Suggestiemenu

### "Yperley"

keuzemenu

Gerookte zalm met een dressing van zure room

*Saumon fume/Smoke salmon*

Huisbereide Yperley pastei met zijn crudités

*Paté Maison/Paté of the House*

Carpaccio van rund met groene pesto en parmezaanshilfers

*Carpaccio de Boeuf/ Carpaccio of beef*

Slaatje met kaas- en garnaalkroket

*Croquette de fromage- crevettes/ cheese and shrimpcroquette*

\*\*\*

Filet Mignon "Farmmeat"

*Steak/ Steak*

Gebakken zeebaars met vadauvansaus

*Loup de mer/fillet of Sea Bass*

geserveerd met sla en verse frietjes

supplement saus + 3,50 €

\*\*\*

Chocolademousse

Crème Brulé / Dame Blanche

Irish coffee

48,00 €