



Domein

De Lissewal

Graag stellen wij ons tijdelijk pop-up bar

Restaurant “De Yperley” voor. Wij ontvangen U 12 prachtige avonden met plezier in onze unieke binnentuin met zuiders karakter.

Deze beperkte kaart biedt U een

Aangenaam aperotime

Met tapabordjes tot lekkere streekgerechtes.

Alle ander feesten blijven doorgaan in De Lissewal.

Vanaf 1 september ontvangen wij U terug in ons restaurant “De Reveillon” in de Lissewal op zondagmiddag.

Jaarlijks verlof van 27 juli tem 12 augustus 2026

“Yperley”

heet U van
harte welkom

Woensdag 18u-22u
Donderdag 18u-22u
Vrijdag 18u-22u
15-16-17-22-23 en 24 juli
19-20-21-26-27 en 28 augustus

**heet U van
harte welkom**

Woensdag 18u-22u
Donderdag 18u-22u
Vrijdag 18u-22u
15-16-17-22-23 en 24 juli
19-20-21-26-27 en 28 augustus

Stella Lagerbier	3.20
Stella 00	3.40
Kriek Bell vue	3.80
Rodenbach / hoegaarden / hommelbier	3.80
St-Bernardus triple / prior bruin/ triple 00	5.80
Ypra / Ypra 00	5.80
Duvel	5.80

Glas Cava	7.50
Porto wit & rood	8.50
Kirr	8.00
Kirr royal	9.50
Picon Maison	9.50
Ricard	8.00
Gin “Bombay East” + frisdrank	13.50
Gin “Hendrick’s” + frisdrank	15.50
Aperol Spritz	9.50
Bacardi rhum wit/bruin	9.50
Campari/ Pisang/ Passoa	8.50
Supplement Schweppes/frisdrank	3.80/3.20
Passion Mule met gingerbeer	13.50
Mocktail gember-citrus/Mojito/passie	8.50

Cola cola/ cola zero	3.20
Plat water / spuit water chaudfontaine	3.20
Fruitsap	3.40
Schweppes Tonic	3.80
Ice-tea	3.80
Tonissteiner Orange	3.80
Fles water 1 l	10.00

Espresso	3.40
Koffie verkeerd	3.80
Koffie décafiné	3.40
Mokka	3.40
Cappuccino met slagroom	3.80
Thee natuur	3.40
Thee munt/kamille/rozenbottel/linde	3.60
Irish Coffee (whiskey)	10.50
French Coffee (cognac)	10.50
Italian Coffee (amaretto)	10.50
Normand Coffee (calvados)	10.50
Marnissimo Coffee (grand marnier)	10.50

Limoncello / Jenever	8.50
Grand Manier / Calvados / Cognac / whiskey	9.00
Cointreau / Amaretto / Baileys / Mandarin Napoleon	9.00

Glas witte wijn/ rode wijn/ rosé wijn	6.20
Fles Huiswijn wit / rood / rosé	28.00
Pichet ¼ l	10.00
Pichet ½ l	20.00
Domein Douchy “Chardonnay” of “Cabernet Sauvignon”	32.00
Domein Roonenbergh “Chardonnay”	35.00

Chevalier Brut 75 cl	28.00
Cava Old Heres 75 cl	30.00
Roonenbergh	35.00
Champagne Gruet Brut 75 cl	65.00
Champagne de St. Gall Selection brut 75 cl	78.00

Robert Cantin Sancerre 75 cl	46.00
Pinot Gris 75 cl	30.00
Jean Durup Chablis Vieilles Vignes “Chardonnay” 75 cl	49.00
Domaines Larochette Saint-Véran “Chardonnay” 75 cl	46.00

Chateau Durand Laplagne Puisseguin St. Emilion 75 cl	38.00
<i>“Merlot-cabernet sauvignon-cabernet franc”</i>	
Chateau de Maison Neuve 75 cl	38.00
<i>“Merlot-cabernet sauvignon”</i>	
Chateau La Croix de Bourseau Lalande de Pomerol 75 cl	50.00
Chateau La Commanderie Lalande de Pomerol 75 cl	50.00
Chateau Haut Chaigneau Lalande de Pomerol 75 cl	50.00
Chateau Croque Michot 75 cl	68.00
<i>“Merlot-cabernet sauvignon-petit Verdot”</i>	
Chateau de Pressac Grand Cru Classé 75 cl	80.00
<i>“Merlot-cabernet sauvignon-cabernet franc-carmenère”</i>	
Chateau La croix de Gay Pomerol 75 cl	80.00
Chateau Le Gay Pomerol 2011 75cl	135.00

Rosé Peyrall 75 cl	28.00
Rosé Manon 75 cl	34.00

TAPAPLANKJES

Visreepjes met tartaar 8 stuks	19.00
Luxe plankje voor 2 personen	26.00
<i>Grillworst/worstjes/vissla/pastei/zongedroogde tomaatjes</i>	
<i>chorizo/gerookte ham/rillette/gerookte zalm/ kaasjes</i>	
Gebakken witte pens met mosterd	13.00
Assortiment van kroketjes 10 stuks	13.50

VOORGERECHTEN

Gerookte zalm met een dressing van zure room	18.50
<i>Saumon fumé/Smokes Salmon</i>	
Kaaskroketjes (2 stuks) met zijn garnituur	15.50
<i>Croquettes de fromage/ Cheese croquettes</i>	
Garnaalkroketjes (2 stuks) met zijn garnituur	18.50
<i>Croquettes de crevettes /Shrimp croquettes</i>	
Carpaccio van rund met groene pesto en parmezanschilfers	18.00
<i>Carpaccio de Boeuf/Carpaccio of beef</i>	
Huisbereide Yperleypastei met zijn crudités	15.50
<i>Paté Maison/Paté of the house</i>	
Gerookte ham met meloen	17.50
<i>Jambon fumé/Smoked ham</i>	
Huisbereide foie gras met uiencompote	22.50
<i>Foie Gras maison/Foie Gras</i>	

HOOFDGERECHTEN

Kaaskroketjes (3 stuks) met sla en frietjes	23.00
Garnaalkroketjes (3 stuks) met sla en frietjes	29.00
Filet Mignon “Farmmeat”/ Filet Mignon / Fillet Mignon	30.00
Kraaibiefstuk met sjalottensaus/Onglet/Crow steak	32.00
Kabeljauwhaasje/ krokante groentjes/ tomkakaisaus	34.00
<i>Filet de cabillaud/ fillet of Cod</i>	
Varkenswangetjes St Bernardus Prior	28.00
<i>Joues de Porc/Pork cheeks Prior</i>	
Vol-au vent met kalfszwezeriken	30.00
<i>Vol-au-vent riz de veau/Vol-au-vent sweetbreads</i>	

Côte à L’os “Farmmeat” (2 pers) / T-Bone	78.00
Salade van gerookte zalm, heilbot en forel	30.00
<i>Salade de saumon et truite fumé/</i>	
<i>Smoked fish salad</i>	
Salade van fetakaas	
<i>Salade vegetarian/Vegetarian salad</i>	
Mosselen natuur	29.00
<i>Moules nature/ mussels nature</i>	
Mosselen witte wijn	32.00
<i>Moules au vins blanc/Mussels in white wine</i>	
Mosselen met room en look	32.00
<i>Moules crème et l’ail/Mussels crème and garlic</i>	

Deze gerechten worden geserveerd met vers frietjes,
Sla en verse mayonaise
Supplement béarnaise, champignonroomsaus
of peperroomsaus à 4.00 €pp

DESSERTEN

Chocolademousse	10.50
Crème brûlé	10.50
Dame Blanche	10.50
Coupe Aardbeien	12.50
Banane Chocola Split	12.50

KINDERGERECHTEN

Verse rik-eye burger met appelmoes en frietjes	14.00
Frikandel (2 stuks) met frietjes	11.50
Kindermossel met frietjes	15.00

SUGGESTIEMENU

“Yperley”

Keuzemenu

Gerookte zalm met een dressing van zure room
Saumon fumé/Smokes Salmon

Huisbereide Yperley pastei met zijn crudités
Paté Maison/Paté of the house

Carpaccio van rund met groene pesto en parmezaanschilfers
Carpaccio de boeuf/ Carpaccio of beef

Huisbereide foie gras met uiencompote
Foie gras/Foie gras

Duo van kaas en garnaalkroket
Croquette de fromage et crevettes/ Cheese and shrimp croquettes

Filet Mignon “Farmmeat”
Steak/Steak

Kabeljauwhaasje/ krokante groentjes/
Tomkakaisaus
Filet de Cabillaud/Fillet of cod

Chocolademousse
Crème brûlé
Dame blanche
Irish coffee

55.00 €