

# Brasserie

# De Koekoek

Het Koekoek-Team heet u van harte welkom

Zondag tot vrijdag doorlopend open van 12u tot 22u

Zaterdag open van 17.30 u tot 22u

Keuken open tot 21u

- Vanaf 8 personen vragen wij om de keuze te beperken tot 3 verschillende voor-& hoofdgerechten
- 1 Rekening per tafel

Heeft u een voedsel allergie of voedsel intolerantie vraag naar de mogelijkheden aan onze obers. Wij zullen in het mate van het mogelijke het gerecht met veel plezier aanpassen.

# APEROS

Apero De Koekoek	8,50
Alcoholvrije Apero De Koekoek	7.00
Mojito Virgin	6.00
Martini wit of rood	6.00
Porto wit of rood	6.00
Porto rood 10 years	8.00
Pineau des Charentes	6.00
Sherry Dry	6.00
Passoa	6.00
Campari	6.50
Gancia	6.00
Pisang Ambon	6.00
Malibu	6.00
Batida de Coco	6.00
Sunshine (home-made limoncello & Schweppes tonic)	9.00
Cuba Libre	9.00
Aperol Spritz	9.50
Pastis Ricard	6.50
Picon witte wijn	8.00
Kirr	6.00
Kirr Royal (Taittinger)	13.00
Prosecco Bosco Del Merlo/glas	7.50
Prosecco Bosco Del Merlo/Fles	37.00
Champagne Taittinger/glas	12.00
Champagne Taittinger/fles	75.00

## GINS

Tanqueray	8.50	<b>Tonic Premium Mixers:</b>	
Bombay Sapphire	8.50	Tonic Original	3.60
Pink 47	8.50	Tonic Pink pepper	3.60
Mombasa Strawberry	9.00	Tonic Orange blossom & lavender	3.60
Mombasa	9.00	Tonic Hibiscus	4.00
Hendrick's	9.00		
G'Vine Nouaison	9.00		
G'Vine Floraison	9.00		
Bulldog	9.00		
Mom God save the gin	9.00		
Mare	9.50		
Mare Capri	10.00		
Cubical Botanical Premium	9.50		
Cubical Botanical Ultra Premium	12.00		
Copperhead	12.00		

## Kleine honger

Loempia's (10st)	8.00
Calamares (10st)	8.00
Bitterballen (10st)	8.00
Kaasballen (10st)	8.00
Warme mix (20st)	16.00

## Bieren van't vat

Estaminet 25cl	2.90
Estaminet 33cl	3.60
La Trappe Quadrupel 33cl	4.60
Steenbrugge Blond 33cl	4.60
Brugge tripel 33cl	4.60
Kriek Boon 33cl	4.60
Oude Lambiek Boon 25cl	3.60

## Bieren van't flesje

Carlsberg	3.50	Westmalle dubbel	4.50
Carlsberg 0.0	3.50	Westmalle tripel	4.50
Palm	3.20	Steenbrugge wit	3.60
Estaminet 0.0	2.90	Steenbrugge dubbel	4.20
Rodenbach	3.20	Oude Geuze Boon 37,5cl	8.00
Duvel	4.50	Oude Kriek Boon 37,5cl	9.00
Cornet	4.50	Geuze Mariage Parfait 37,5cl	9.00
Orval	5.50		
St Hubertus Blond	4.50	<i>Supplement grenadine</i>	<i>0.50</i>

## Frisdranken

Coca cola/zero	2.90	Schweppes tonic	3.00
Fanta	2.90	Gini	3.00
Sprite	2.90	Cécémel	3.00
Ice tea	3.00	Agrum	3.00
Fuze tea peach	3.00		

# Fruitsappen

Sinaas	3.30	Pompelmoes	3.30
Appel	3.30	Tomaat	3.30
Ace	3.30	Vers geperst sinaasappelsap	6.00
Ananas	3.30	Vers geperst sinaasappelsap + citroen	6.50

## Waters

ACQUA MINERALE FONTE MARGHERITA		CHAUDFONTAINE:	
Plat/bruis 44 cl	4.50	Plat/bruis 25 cl	2.80
Plat/bruis 80 cl	8.00	Plat/bruis 50 cl	5.00
		Plat/bruis 100 cl	9.00

## Warme dranken

Koffie	2.90	Cappuccino met melkschuim	3.50
Mokka	2.90	Cappuccino met slagroom	4.00
Deca	2.90	Warme chocomelk	3.80
Koffie verkeerd	4.00	Warme chocomelk met slagroom	4.50
Latte Macchiato	4.00		

## Warm & sterk

Irish koffie	9.00	Cuban koffie	9.00
French koffie	9.00	Hasseltse koffie	9.00
Italian koffie	9.00	Zwitserse koffie	9.00

# PURE LEAF VERSE THEE

De thee van Pure Leaf is afkomstig van theevelden van topkwaliteit en geplukt op het hoogtepunt van hun versheid. De origine van elke thee is op haar unieke manier gelinkt aan een uitgesproken smaak. We werken samen met boeren die ethisch verantwoorde thee van de hoogste kwaliteit kunnen leveren om onze authentieke en compromisloze thee-ervaring te verzekeren van de eerste tot de laatste slok.

Origine: India, Kenia, Indonesië, Sri Lanka

<b>Earl grey zwarte thee</b> Uit Sri Lanka met bergamot, voor een zacht kopje thee met een frisse en fruitige citrustoetsen en bloemenaroma.	4.20
<b>Kamille thee</b> Kamillebloemetjes die tijdens het plukken voorzichtig ontsleed zijn. Zo blijven de vluchtige aromatische oliën maximaal behouden en krijgt uw kopje thee een unieke smaak.	4.20
<b>Muntthee</b> De fijnste essentiële pepermuntolie met krachtige toetsen van menthol, die de unieke smaak van deze melange een aangename frisheid geven.	4.20
<b>Zwarte thee met rode vruchten</b> De zwarte thee uit Kenia vormt de basis van dit recept, dat tot leven komt dankzij een heerlijke melange van aardbei, framboos, aalbes en braam.	4.20
<b>Gunpowder groene thee</b> Deze Indonesische thee is genoemd naar de vorm van de blaadjes (dichtgerold tot kleine bolletjes). Licht rokerige, maar toch zachte en verfrissende smaak	4.20
<b>Gemberthee met oranjebloesem</b> Deze thee heeft de smaak van pittige gember gecombineerd met delicate oranjebloesem voor een bijzonder theemoment	4.20

# Whiskey & Bourbon 5 cl

<b>Dewar's white label</b>			8.00
- De neus: gekonfijt fruit en honing			
- De smaak: vol en zacht fruitig			
- Afdronk: warm, zoet en fruitig			
<b>Chivas Regal 18 years GOLD SIGNATURE</b>			12.00
- De neus: zoete citrusvruchten, appel, peer, eikenhout met kaneel			
- De smaak: karamel, amandelen en gebrande sinaasappel			
- Afdronk: droge en licht kruidige afdronk			
<b>The Glenlivet Nadurra Matured in Oloroso First Fill Cherry Cask</b>			15.00
- De neus: sterk, sherry, kruidig, rozijnen, zoet, chocolade			
- De smaak: gerookt, bitterzoet banaan, perzik			
- Afdronk: karamel, kers, appel vanille			
<b>The Macallan 12 years Fine Oak Trippel cask</b>			15.00
- De neus: licht fruit, gemaaid gras			
- De smaak: peer en hout, kruidige ondertoon			
- Afdronk: lang en zoet			
<b>The Macallan 12Years Fine oak dubble cask</b>			18.00
- De neus: citrus zoetheid van vanille en pure chocolade			
- De smaak: citrus met tonen van gember kaneel en gebakken appel			
- Afdronk: medium zoet, moutig en ietwat droog			
<b>The Macallan 12Years Sherry oak cask</b>			20.00
- Neus: sterke tonen van rozijnen, bessen, pruimen, met hints van honing			
- Smaak: vol met een boterzachte zachtheid warme smaak van kruiden en fruit			
- Afdronk: middellange tot middellange afdronk van gebakken peer, sigaar, zwarte peper en kruidnagel			

Johnny Walker red label	6.50	Chivas Regal 12 jaar	8.50
Jameson	7.00	Glenlivet 12 jaar	10.00
Jack Daniel's	7.00	Talisker 10 jaar	10.00
Glenfiddich 12 jaar	8.50		

## Alcohol 5 cl

Bacardi witte rum	7.00	Cognac Courvoisier VS	7.50
Calvados Père Magloire	7.50	Cognac Courvoisier VSOP	9.00
Brugal Anjo Superior Rum	7.00	Poire Williams	9.00
Havana club witte rum 3 jaar	7.00	Grand Marnier	7.50
Absolut vodka blue	7.00	Cointreau	7.50
Grey Goose vodka	9.00	Amaretto Di Saronno	7.00
Crystal Head vodka	11.00	Grappa	8.50
Averna	7.00	Advocaat home-made	7.00
Zeer oude jenever	6.00	Limoncello home-made	7.00
Baileys	7.00	Sambuca	7.00
		<i>Supplement soft</i>	2.50

# Voorgerechten

Kaaskroketten 2st	14.00
Garnaalkroketten 2st	16.00
Duo van kaas- & garnaalkroketten	15.00
Ravioli van kreeft met koekoeksaus	16.00
Scampi met lookboter 5st	15.00
Scampi met appelschijfjes 5st	17.00
Scampi De Koekoek 5st <i>Licht pikant</i>	17.00
Rundscarpaccio	16.00
Toast gerookte zalm handgesneden	17.00
<i>Frietjes bij voorgerecht</i>	2.70
<i>Supplement sla</i>	3.00

## Slaatjes

Slaatje geitenkaas	19.00
<i>Warme geitenkaas met appel &amp; honingvinaigrette</i>	
Exotisch slaatje	19.00
<i>Gebakken kippenreepjes met vers fruit</i>	
Salade niçoise	19.00
<i>Tonijn, ansjovis &amp; groene boontjes</i>	
Zot slaatje	26.00
<i>Gerookte zalm, scampi's &amp; calamares</i>	
Slaatje De Koekoek	24.00
<i>Gebakken rundsvlees, scampi's, feta &amp; olijven</i>	
<i>Frietjes bij slaatje</i>	2.70

## Wokgerechten

Wok uit de zee	26.00
Wok veggie met zoetzure saus	19.00
Wok met rundsvlees & teriyaki	24.00
Wok met kip & currysaus	23.00
Wok met scampi's & koriander	26.00

## Hoofdgerechten met vlees

Steak Filet Mignon "Haspengouw Beef" +- 230 gr	23.00
Entrecôte Haspengouw Beef +- 400 gr	28.00
Ossenhaas Argentijns +- 230 gr	30.00
Côte à l'os 2p +- 1200 gram	pp 30.00
Tomahawk Ierse Black Angus 2p +- 1100 gram	pp 35.00
T-Bone Ierse Black Angus +- 450 gram	35.00
Rib Eye +- 350 gram	30.00
Huisgemaakte steak tartaar	21.00
Kipbrochette	20.00
Lamskoteletjes met gratin Dauphinois, mosterdsaus & seizoensgroenten	32.00
Gemarineerde ribbetjes	21.00
Huisgemaakte balletjes in tomatensaus	19.00
Huisgemaakte vol-au-vent	22.00
Varkenswangetjes met Kriek Boon & Rodenbach	22.00
<i>Al onze vleesgerechten worden geserveerd met verse frietjes/kroketten/puree</i>	
<i>Saus naar keuze: peperroom, archiduc, béarnaise &amp; choron</i>	3.60
<i>Vleessaus</i>	2.00
<i>Supplement verse frietjes/kroketten/puree</i>	2.70

## Hoofdgerechten met vis

Gegratineerd vispannetje met aardappelpuree, kabeljauw, zalm & vis van de dag	23.00
Op vel gebakken kabeljauw met stoemp	26.00
Op vel gebakken zalm met dijonaïsesaus & seizoensgroenten	24.00
Scampi Black tiger met lookboter 9st	23.00
Scampi Black tiger met curry & appelschijfjes 9st	25.00
Scampi Black tiger De Koekoek 9st <i>Licht pikant</i>	25.00

## Voor de allerkleinsten tot 12 jaar

Fish sticks met tartaarsaus & frietjes	14.00
Kippenreepjes met appelmoes & frietjes	14.00
Balletjes (1st) in tomatensaus & frietjes	11.00
Balletjes (2st) in tomatensaus & frietjes	14.00
Steak met frietjes	18.00



# Croques

Verkrijgbaar elke werkdag tussen 12u & 16u

Croque monsieur 2st met fris slaatje	14.00
Croque hawai 2st met fris slaatje	15.00
Croque madame 2st met fris slaatje	16.00

## Pasta's

Lasagne Bolognaise	16.00
Penne Arrabiata	16.00
Linguini Carbonara	16.00
<i>Supplement kaas</i>	1.50

## Pannenkoeken

verkrijgbaar tussen 14u30 & 17u30

Pannenkoeken met suiker	6.00
Pannenkoeken met vanille ijs	8.00
Pannenkoeken Mikado	8.00
Pannenkoeken Mikado & banaan	9.00
<i>Supplement slagroom</i>	1.50
<i>Supplement chocoladesaus</i>	1.50

## Ijsjes

Vanille	7.50
Dame blanche	9.00
Bresilienne	9.00
Advocaat	11.00
Banana split	10.00
Kinderijsje 1 bol	5.00
Kinderijsje 2 bollen	6.50
<i>Supplement slagroom</i>	1.50

## Nagerechten

Huisgemaakte tiramisu	7.50
Huisgemaakte chocolademousse	7.50
Huisgemaakte crème brûlée	7.50
Warm appeltaartje met speculoosijs	9.00
Coupe Colonel	7.50
Café Glacé Classic	7.50
Café Glacé De Koekoek met Amaretto Di Saronno	8.50

## Suggestie

### voorgerecht

Duo van wildpaté	14€
Haazenpaté	14€
Patrijsspaté of fazant	14€
Slaatje met gerookte eendeborst	15€
Gebakken ganzenlever met calvados	18€

### hoofdschotel

Fazantenfilet fine champagne	26€
Stoofpotje van hertenkalf	25€
Roggeveugel Meunière	24€
Dessert	