



DE BRALLE
Restaurant
Heuvelland

Borrelhapjes to share

Tapasplank € 28

Gerookte zalm, bruchetta met fijn gesneden Italiaanse ham, gegratineerde nachos, een kaas- en een garnaalkroket
2 tot 4 personen (bereidingstijd 20min.)

Planche de tapas € 28

1 croquette de fromage et crevettes, saumon mariné, nachos gratiné avec cheddar, bruchetta avec tranches de jambon Espagnol
2 à 4 personnes (temps de préparer 20min.)

BORRELHAPJES / AMUSES

Puntzakje met gefrituurde mix hapjes 16 st. Amuses fritures chaudes 16 pcs (un mélange de mini croquettes)	15
Bitterballetjes met mosterd Boulettes de viande et moutarde	10
Warme nachos met guacamole en zure room 2 of 4p. Nachos au four, guacamole et crème fraîche 2 ou 4p.	8 / 10
Focaccia met kerstomaat, ementhal en mozzarella (optie + ital. ham) Focaccia avec tomates cerises, moza et ementhal (+ jambon italien)	14
Veggie mix frituurhapjes 8 st. Des petits amuses friture végétarien 8 pcs	9
Portie calamares (4) en loempia's (4) Portion den nems (4) et calamars (4)	9
Plankje fijn gesneden italiaanse hammetjes Planche de tranches de jambon salé, coppa, jambon italien, salami, ...	9 small / 14 large
Portie kaas en/of salami Portion fromage et/ou salami	10
Droge worst van de lokale beenhouwer Saucisse sèche du boucher à Dranouter	4

VOORGERECHTEN / ENTREES

Mergpijpje (tijdig bestellen, min 20min. bereidingstijd) met pastrami van Leuridan in Watou, kroketje van Dierendonck, marbré de boeuf Duo de os à mœlle avec une croquette de viande de marbré de boeuf et pastrami de la boucherie Leuridan à Watou	16
Frisse carpaccio van rundsfilet en gerookte Holstein, parmezaanse schilfers en pesto Carpaccio de filet boeuf et du Holstein fumé, parmesan et pesto	15
Gebakken ganzenlever met paté van het huis, toast en uienconfituur Foie gras poêlé et paté maison, toast et confiture d'oignons	16
Duo van gerookte zalm met een artisaanale garnalkroketje Duo de saumon fumé et une croquette de crevette	14
Gebakken Sint-Jacobsvruchten met crème van butternut pompoen en limoendressing Noix de saint-jacques, crème de potiron, vinaigrette au citron vert	16
Krokant gepocheerd ei, crème van pastinaak, grijze garnaal en espuma van mousseline Oeuf poché, crème de panais, crevettes grise, mousseline	14

SALADES

Salade met gebakken sint-jacobsvruchten, scampi, gerookte zalm en garnalkroketje Salade de noix de saint-jacques, scampis, saumon fumé et une croquette de crevettes	24
Salade burrata met carpaccio van rundsfilet, Italiaanse ham, parmezaanse schilfers en rucola Salade burrata avec carpaccio de boeuf, jambon Italien, parmesan et rucola	22
Salade met 2 of 3 artisanale garnalkroketjes & frietjes Salade avec 2 ou 3 croquettes de crevettes, salade et frites	19 (2) / 23 (3)
Salade met 2 of 3 kaaskroketjes en frietjes Salade avec 2 ou 3 croquettes de fromage et des frites	16 (2) / 20 (3)
Salade met 2 soorten geitenkaas op toast met een aubergine tapenade en uienconfituur, crumble van geitenkaas, met of zonder spek (zeker vermelden bij bestelling!), pijnboompitjes en appel Salade aux 2 chèvres sur toast avec une tapenade d'aubergines et confiture d'oignons, crumble de chèvre, avec ou sans lardons (préciser à la commande !), pignons et pomme	19,50

DAGSCHOTEL / PLAT DU JOUR

van woensdag tot vrijdagmiddag:
du mercredi au vendredi-midi:

- Lunchbordje vis/poisson: vissoepje, garnalkroket,
slaatje en een vispotje
Soupe de poisson, croquettes de crevettes,
salade et ragoût de poisson.
- Lunchbordje vlees/viande: tomatensoep, vleeskroket,
slaatje en huisgemaakt vleesgerecht
Soupe au tomates, croquettes de viande,
salade et plat de viande fait maison.

wordt geserveerd met brood / servi avec du pain

Indien EXTRA gewenst

Frietten	4
Mayonaise	0,50
Ketchup	0,50
Huisgemaakte tartaarsaus	1
Extra salade	3,50

HOOFDGERECHTEN - PLATS PRINCIPAL

Rib eye by Dierendonck met een italiaans slaatje en verse frietjes Kruidenboter, peper- of champignonsaus	28 +3
Rib eye by Dierendonck, salade et frites maison Beurre aux herbes (froid), sauce poivre ou champignons	+3
Ovenschotel met gevulde cannelloni Pugliese, traag gegaard kalfsvlees, tomaat, ricotta en basilicum-olie	19
Plat au four avec des cannellonis farcis avec du veau mijoté, tomates, ricotta et huile de basilic	
Op vel gebakken zeebaars met champignon risotto, espuma van mousseline en kroepoek	24
Filet du bar cuit sur la peau, risotto au champignons, mousseline et beignets de crevettes	
Duo van gebakken ganzelever en eendenborst met pastinaak, witloof, rösti en een sausje van honing en balsamico	29,5
Duo de foie gras poêlé et magret de canard, panais, endive, rösti, saus au miel et balsamic	
Steak van Leuridan in Watou met sla en verse frietjes Kruidenboter, peper- of champignonsaus	25 +3
Steak de boeuf de la boucherie Leuridan à Watou, salade et frites maison Beurre aux herbes (froid), sauce poivre ou champignons	+3
Sneetje traag gegaard lam op de grill gebakken met hutsepot van winterse groentjes en rozemarijn saus	24
Tranches d'agneau cuisson lentement, cuit sur le grill avec hochepot de légumes d'hiver et sauce au romarin	
Bourgondisch rundstoofpotje met warme seizoensgarnituur en frietjes Boeuf bourgignon, légumes chauds et frites	21
Blanket van kabeljauw (kabeljauwwang, rug en visballetjes), wortel, bloemkool en kriel aardappeltjes	25
Blancquette du cabillaud (dos de cabillaud, joue et boulettes de poissons), carottes, chou-fleur et petits pommes de terre	
Trio van varken (varkenswangetje, varkenshaasje en stukje gegrilde beenham), gratin patatje en sausje van Brugse zot	23
Trio de cochons (joue de porc, filet mignon de porc et jambon de porc grillé), gratin de pommes de terre et sauce bière blonde Brugse zot	
Vol au vent van graankip en kalfszwezerik, wortel en verse frietjes Vol au vent de poulet et ris de veau, carottes et frites maison	25
Bralle burger: huisgemaakte hamburger met cheddar, bacon, augurk, sla en frietjes	18,50
Burger Maison: steak haché fait maison, bacon, cheddar, salade et frites	
Croque emmenthal, rosette de Lyon, gegratineerd met raclettekaas, sla en frietjes Croque monsieur emmenthal, rosette de Lyon, gratiné au fromage raclette, salade et frites	18
Gegrilde groentenburger, tomatensalsa, sla en frietjes Burger de légumes grillé, salsa de tomates, salade et frites	17
Tagliatelle van zeevruchten met fijne groentjes, scampi en coquilles Tagliatelle de fruits de mer, fines légumes, scampi et noix de saint-Jacques	25

BRALLE MENU

Duo van gerookte zalm en een artisanaal
garnaalkroketje
of

Frisse carpaccio van rundsfilet en gerookte Holstein,
parmezaanse schilfers en pesto

Duo de saumon et une croquette de crevette
ou

Carpaccio de filet de bœuf, et du Holstein fumé,
parmesan, pesto

**

Op vel gebakken zeebaars met champignon risotto,
espuma van mousseline en kroepoek
of

Rib eye by Dierendonck
met peper- of champignonsaus, sla en verse frietjes

Du bar cuit sur la peau, risotto au champignons,
mousseline et beignets de crevettes
ou

Rib eye by Dierendonck, salade et frites maison
sauce poivre ou champignons

**

Irish Coffee, kaasplankje van boer Rik of Dame Blanche
Irish Coffee, fromage ou Dame Blanche

€ 45

KIDS / ENFANTS

Kippennuggets met appelmoes en frietjes Nuggets de poulet et frites	10
Steak met sla en frietjes Steak de bœuf, salade et frites	10
1 of 2 kaaskroketjes met frietjes 1 ou 2 croquettes de fromage et frites	8 (1) / 11 (2)
1 of 2 garnaalkroketjes met frietjes 1 ou 2 croquette de crevettes et frites	9 (1) / 12 (2)
Kinderhamburger met sla en frietjes Burger enfant avec salade et frites	10
Gevulde cannelloni met traag gegaard kalfsvlees, tomaat en ricotta Cannellonis farcis avec du veau mijoté, tomates, ricotta	11

MENU D'HELLEKAPELLE

Krokant gepocheerd ei, crème van pastinaak,
grijze garnaal en espuma van mousseline

Oeuf poché, crème de panais, crevettes grise,
mousseline

**

Bourgondisch rundstoofpotje,
warme groentjes en verse frietjes

Ragout de boeuf bourgignon,
légumes chaud et frites

**

Chocolademousse of koffie
(Kaasplankje suppl. € 3)

€ 35,00

EETKAART

Wist je dat - Le saviez-vous

De bralle is een bundel stro die men op een perse stak om daarmee het lentevuur te ontsteken. Het was oorspronkelijk een feest ter ere van de vruchtbaarheid waarbij vuur en rook het middel waren om de boze geesten te verdrijven.

La bralle est un fagot de paille que l'on mettait sur une perse pour allumer le feu du printemps. C'était à l'origine une fête en l'honneur de la fertilité où le feu et la fumée étaient les moyens de chasser les mauvais esprits.