



DE BRALLE
Restaurant
Heuveland

Borrelhapjes to share

Tapasplank € 28

Gerookte zalm, bruchetta met fijn gesneden Italiaanse ham, gegratineerde nachos, een kaas- en een garnaalkroket
2 tot 4 personen

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

BORRELHAPJES / AMUSES

Puntzakje met gefrituurde mix hapjes 16 st Amuses fritures chaudes 16 pcs (des mini croquettes)	15
Bitterballetjes met mosterd 10 st Boulette de viande et moutarde 10 pcs	10
Warme nachos met guacamole en zure room 2p of 4p Nachos au four, guacamole et crème fraîche pour 2 ou 4p	8 - 10
Focaccia met kerstomaat, emmenthal en mozzarella (Optie + italiaanse ham) Focaccia avec tomates cerises, mozzarella et emmenthal (+ jambon italien)	13 - 14
Veggie mix frituurhapjes 8 st Des petits amuses fritures végétarien 8 pcs	9
Portie calamares 4 st en loempia 4 st Portion des nems 4 pcs et calamars 4 pcs	9
Plankje met fijn gesneden italiaanse hammetjes 10 small / 15 large Planche de tranches de jambon salé , coppa, jambon Italien, salami..	
Portie kaas en salami Portion fromage et salami	10
Droge worst van de lokale beenhouwer Saucisse sèche du boucher à Dranouter	4

Gelieve per tafel niet meer dan 4 verschillende gerechten te bestellen.
Merci de limiter votre choix à 4 plats différents par table.

APERITIEVEN / APEROS

Aperitief Maison	10
West vlaamsche Picon met witte wijn	9
Picon de flandre au vin blanc	
Klassieke Picon met witte wijn	8
Picon au vin blanc classique	
Aperol Spritz (sinaas/orange)	9
Limoncello Spritz (citroen/citron)	9
Hugo (Cava, verse munt, limoen en vlierbloesemsiroop)	8
Vin mousseux, menthe fraîche, sirop de fleur du sureau, citrons verts.)	
Martini wit of rood	6
Ricard	6
Ouzo	6
Glas cava of fles	7 / 30
Bruine rum cola of zero	10
Passoa of pisang orange	9
Hendrickx gin tonic	13
Kirr witte wijn of royale	7/8
Porto rood	7

FRISDRANKEN
BOISSONS NON ALCOOLISEES

Spa bruis of plat 0,5l	4.5
Pepsi	2.8
Pepsi Zero	2.8
Mirinda	2.8
7up	2.8
Shwepps Tonic	2.8
Lipton Ice Tea	3
Lipton Ice Tea Peach	3
Looza appel	3
Looza ace	3
Tonissteiner Citroen	3
Tonissteiner Orange	3
Karaf kraanwater 0,5l	2.5
Caraffe d'eau 0,5l	

BIEREN / BIERES

VAN HET VAT / AU FÛT

Bralle bier, trippel blond van 8°	4.5
La Chouffe blond 8°	4.5
Brugse zot blond 7.5°	4.5
Bernardus bruin/brune van 8°	4.5

VAN DE FLES / EN BOUTEILLE
BLOND

Bavik super Pils	2.8
Julia Birth	5.5
(fris biertje van hoge gisting, laag in alcohol)	
Julia Birth, biere fraiche équilibrée 5,7°	
Duvel	5
Omer	4.5
Westmalle trippel	5
Bernardus trippel	4.5
Fourchette, meer granen trippel / multigrain	5
Martha sexy blond 8°	4.5
Ouden duiker ambachtsbier pale ale	4.5
Bux trippel	4.5

BRUIN

Martha Brown eyes strong dark 12°	4.5
Westmalle bruin	4.5
Bernardus 12°	4.5

VARIATIE OP DE FLES / VARIATION DE BOUTEILLE

Orval	6
Oude geuze Boon	3.8
Ichtegems oud buin	3.8
Martha Guilty pleasure (kriek/cerise)	4.5
Kriek Boon	3.8
laag in alcohol	
Sportzot (brouwerij Brugse zot) 0.4%	4.5

ALCOHOLVRIJ/SANS ALCOOL

Pisang orange (zoet)	8
Campari orange of tonic (bitter)	8
Safari orange (zoet)	8
Hugo	8
Picon zonder alcohol	8
Aperol Spritz	9



Free Wifi: De-Bralle
pw: debralle79

WIT - BLANC

Domaine Monteberg - Dranouter
Kerner - Rondo Regent (of rosé indien voorradig)
Fles / bouteille 32
Glas / verre 6.5

4 Cépages
Verfrissend en droog - Fraîche et sec
Fles / bouteille 34
Glas / verre 7

ROSÉ

Domein Entre-Deux-Monts - Anais - Westouter
Fles / bouteille 32
Glas / verre 6.5

ROOD - ROUGE

Klein Rijselhoek - Loker
Regent - Cabernet
Natuurwijn ongefilterd, vegan
Fles / bouteille 30
Glas / verre 6

HUISWIJN / VIN DE LA MAISON
VAN BIJ WIJNEN VANSTEENKISTE IEPER
Vin du patron Saint Chinian Languedoc
Glas / verre 4.5
1/4 karaf 8.5
1/2 karaf 16
Fles / bouteille 22

FAVORIETEN VAN DE CHEF PIETER
COUPE DE COEUR DU CHEF PIETER
Mas Karolina 'Côtes Catalanes' - Roussillon
wit/ blanc - rood/rouge - rosé
al 15 jaar trots op onze elegante en smaakvolle favoriet
Fles / bouteille 38
Glas / verre 7

WITTE WIJN
VIN BLANC
Warwick Estate - Zuid-Afrika - Stellenbosch 32
Classic Chardonnay, aromatisch en sappig

Saint Véran louis jadot 49

RODE WIJN
VIN ROUGE
Domaine de Courteillac - Bordeaux supérieure 39
Merlot vol souplesse en Cabernet in perfecte harmonie

Antico Colle - Italië - Montepulciano 34
Sangiovese in zijn meest verfijnde vorm

Château Lamothe - Cissac - Haut-Médoc - Cru Bourgeois 45
De kracht en structuur van Cabernet Sauvignon

Campo di Borja - Tres Picos 'Borsaro' 56
(de Châteauneuf van Spanje)

Clos de May Haut Médoc cru Bourgeois 46

VOORGERECHTEN / ENTREES

Mergpijpjes 2 stuks (tijdig bestellen, min 20min. bereidingstijd) met toast en grof zout Os à moelle 2 pcs toast gros sel	16
Frisse carpaccio van rundsfilet en gerookte Holstein, parmezaanse schilfers en pesto Carpaccio de filet de boeuf et du Holstein fumé, parmesan et pesto	15
Gravlax van zalm met een artisanaal garnaalkroketje Graflax de saumon et une croquette de crevette artisanale	14
Gebakken Sint-Jacobsvruchten met crème van zoete aardappel en limoendressing Noix de saint-jacques, crème de pomme de terre douce, vinaigrette au citron vert	16
Mosselpotje in witte wijn (seizoen) Des moules aux vin blanc (saison)	16
Krokant gepocheerd eitje met bloemkool en espuma van mousseline Oeuf pochée chou fleur mousseline	14

SALADES

Salade met gebakken sint-jacobsvruchten, scampi, gerookte zalm en garnaalkroketje Salade de noix de saint-jacques, scampis, saumon fumé et une croquette de crevettes	26
Salade burrata met carpaccio van rundsfilet, Italiaanse ham, parmezaanse schilfers en rucola Salade burrata avec carpaccio de bœuf, jambon Italien, parmesan et rucola	24
Salade met 2 of 3 artisanale garnaalkroketjes & frietjes Salade avec 2 ou 3 croquettes de crevettes, salade et frites	19 (2) / 25 (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:

Lunchbordje vis: vissoepje,
garnaalkroket, slaatje en een visgerecht

Lunchbordje vlees: tomatensoep,
vleeskroket, slaatje en een vleesgerecht

- Wordt geserveerd met brood -

indien EXTRA gewenst

Frietten	4
Mayonaise	0.50
Ketchup	0.50
Huisgemaakte tartaarsaus	1
Extra salade	3.50

Brochette van scampi en coquilles, met Paella rijst, currysaus Brochette de gros crevettes (scampi) et coquilles, riz paella et sauce curry	27
Gegrilde Kalfsentrecote met een italiaans slaatje en verse frietjes + Kruidenboter, peper- of champignonsaus Entrecote de veau grillé, salade et frites maison + Beurre aux herbes (froid), sauce poivre ou champignons	30
Lasagna van het huis bolognaise/ mascarpone, gemengd slaatje Lasagna Maison bolognaise/ mascarpone et salade mixte	19
Op vel gebakken zeebaars met champignon risotto, espuma van mousseline en kroepoek Du bar cuit sur la peau, risotto au champignons, mousseline	28
Steak blauw/wit met sla en verse frietjes Kruidenboter, peper- of champignonsaus Steak Bleu blanc Belge, salade et frites maison Beurre aux herbes (froid), sauce poivre ou champignons	28
Traag gegaard lam op de GRILL gebakken met groentetaartje en rösti Tranche d'agneau, cuit sur le grill tarte de légumes et rösti	25
Trio van varken (varkenswangetje, varkenshaasje en stukje gegrilde beenham), aardappelgratin en sausje van Brugse zot Trio de cochon (joue de porc, filet mignon de porc et jambon de porc grillé), gratin dauphinois et sauce bière blonde Brugs zot	23
A la minute gemaakte rundstartaar van het huis met frietjes Tartare de boeuf faite à la minute, salade mixte et frites	24
Vol au vent van graankip en kalfszwezerik, wortel en verse frietjes Vol au vent de poulet et ris de veau, carottes et frites maison	26
Bralle burger: huisgemaakte hamburger met cheddar, bacon, augurk, sla en frietjes Burger Maison: steak haché avec du cheddar, bacon, salade et frites	19
Ovenkoek "Croque Monsieur", gemengd slaatje/ optie Boumboum (friet +3) Faluche "Croque Monsieur" salade mixte/ option sauce bolo (suppl frites +3)	15 / 19
Gefrituurde groentenburger met tartaar, salade en frietjes Burger de légumes, sauce tartare maison, salade et frites	18
Zalm in bladerdeeg boursin, groentetaartje, aardappelgratin met mozzarella Saumon en croûte, boursin, tarte de légumes, Gratin dauphinois et mozzarella	28
Bourgondisch stoofpotje, cheese fries, bacon en truffelmayo Boeuf bourignon, cheese fries / bacon et mayonnaise de truffe	24

BRALLE MENU

Duo gravlax van zalm en een artisaanaal garnaalkroketje
of
Frisse carpaccio van rundsfilet en gerookte Holstein,
parmezaanse schilfers en pesto

Duo Gravlax de saumon et une croquette de crevettes
ou
Carpaccio de bœuf, parmesan, pesto et pignons de pin

**

Op vel gebakken zeebaars met champignon risotto,
espuma van mousseline en kroepoek
of
Gegrilde Kalfsentrecote met peper of champignonsaus,
sla en verse frietjes

Du bar cuit sur la peau, risotto au champignons,
espuma de mousseline et kroupouk
ou
Entrecote de veau grillé, salade et frites maison
sauce poivre ou champignons

**

Irish Coffee of Dame blanche
Irish Coffee ou Dame Blanche

€ 45

MENU D'HELLEKAPELLE

Scampi's van de chef
Gros crevettes façon du chef

**

Trio van varken
(varkenswangetjes, haasje en een stukje gegrilde beenham),
gratin patatje en een sausje van Brugse zot
Trio de cochon
(joue de porc, filet mignon de porc et jambon de porc grillé),
gratin dauphinois et sauce bière blonde Brugse zot

**

Chocolademousse of koffie

€ 35,00

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.

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
Huisgemaakte kinderlasagne Lasagna enfant	11

DESSERTS

Crème Brulée	9
Lauwe chocolade brouwnie met vanille ijs en caramel	9
Wafel met speculoos ijs en slagroom Gauffre avec glace biscuit caramélisé et chantilly	8.5
Pannacotta van witte chocolade met rood fruit Pannacotta fruits rouge	7.5
Chocolade mousse met slagroom Mousse au chocolat et chantilly	8
Coupe Brésillienne met slagroom Glace noisettes, sauce caramel, noisette et chantilly	8
Dame blanche	8
Café glacé (koffie ijs gemengd met koffie en slagroom)	8
Coupe colonel (citroensorbet met of zonder limoncello of witte wodka)	10
Verwenkoffie (1 koffie met kleine versnaperingen) Café gourmand (une tasse de café et petits desserts)	11
Carpaccio van ananas met limoensorbet	9
Coupe fraise (vanaf mei verkrijgbaar)	10

Heeft u een allergie? Overleg uw menu keuze met de gastheer/vrouw.
Avez-vous une allergie? Discutez de votre choix de menu avec l'hôte/hôtesse.

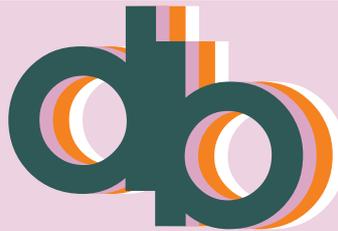
Gelieve per tafel niet meer dan 4 verschillende gerechten te bestellen.
Merci de limiter votre choix à 4 plats différents par table.

WARME DRANKEN / BOISSONS CHAUDES

Koffie / Café	2.8
Koffie verkeerd / Grand Café crème	3.5
Capuccino met slagroom of melkschuim	3
Warme cecemel / chocola chaud	3.8
Irish / Italian / Baileys coffee / chouffe	9
Verwenkoffie/thee / Café/thee Gourmand	11
gember-citroen, rode vrucht, munt, kamille, groen of zwart	
Verse thee	4

DIGESTIEF

Calvados	7
Amaretto	7
Aberlour whisky	8
Grand Marnier	7
Limoncello	7
Baileys	7



Dikkebusstraat 171 - 8958 Loker

+ 32 (0)57 36 46 54

info@debralle.be

de bralle.be

GESLOTEN op
maandag, dinsdag en zaterdagmiddag



Kindvriendelijke brasserie
met originele keuken en
indoorspeelplein

www.circus157.be



IN DE ZON

Referentiepunt voor smulpapen en
liefhebbers van de koers, ontdek ons
nostalgisch decor en prachtig
panoramisch terras

www.indezon.be