

Aperitieven – *Apéritifs*

Alsputs aperitief – <i>Apéritif Alsput</i>	5,00
Champagne glas – <i>verre</i>	9,90
Schuimwijn Krier Frères brut glas – <i>verre</i>	4,50
Cava glas – <i>verre</i>	5,00
Sherry	3,50
Vaantje (Hals aperitief op basis van likeurwijn)	3,50
Martini wit – <i>blanc</i>	3,50
Martini rood – <i>rouge</i>	3,50
Porto wit – <i>blanc</i>	3,50
Porto rood – <i>rouge</i>	3,50
Kirr	5,00
Kirr Royal (schuimwijn)	6,50
Kirr Alsput (champagne)	11,90
Gancia	3,50
Campari orange (bio-appelsien)	6,00
Campari soda	5,50
Campari on the rocks	4,00
Pineau des Charentes	4,00
Pernod soda	5,50
Picon met witte wijn – <i>vin blanc</i>	6,00
Picon met pilsbier – <i>Picon bière</i>	5,50
Pisang orange	6,00
Safari orange	6,00

Cocktails

8,00

Alsputeke (coco-pompelmoes-jenever)
Stephmensen (gin-cointreau-oranje)
Sunrise (tequila-oranje-grenadine)
Margaritta (tequila-cointreau-lemon)
Bacardi Speciale (bacardi-gin-lemon-grenadine)
Pina Colada (rum-batida-ananas)
Daiquiri (rum-candico-lemon)
Bloody Mary (vodka-lemon-tomatensap)
Gin Fizz (gin-lemon-sugar-soda)
Zoum-Zoum (bacardi-batida-baileys)
Whisky Sour (whisky-sugar-lemon)



Alcoholvrije Aperitieven – *Apéritifs sans alcool* 6,00

Hildekens Shake
(orange – ananas – 4 vruchtencoulis – lemon)

Miekes Prefer
(pompelmoes – orange – lemon)

Alspud Refresher
(orange – soda – grenadine)



Afzakkertjes – *Pousse Café*

St-Veroonsjenever	5,00
J&B	6,00
Johnny Walker	6,00
Chivas Regal	8,00
Glenfiddich	8,00
Cognac	7,00
Bisquit	7,00
Poire Williams	7,00
Eau de Villée	7,00
Bacardi	6,00
Gin	6,00
Calvados	6,00
Calvados Père Magloire	7,00
Armagnac	7,00
Vodka	6,00
Grand Marnier	6,00
Cointreau	7,00
Amaretto	7,00
Citroenjenever	4,00
Lenniks Poireke	4,00

Alcoholvrije bieren – *Bières sans alcool*

Tourtel	2,50
Palm green	2,50
Hoegaarden Rosé	3,50

Bieren op 't vat – *Bières au fut*

Bel pils 25 cl	2,00
Bel pils 50 cl	3,70
Kriek Boon 20 cl	2,90
Kriek Boon 33 cl	3,50
Kriek Boon 50 cl	5,50
Maredsous 8° donker 25 cl	3,00
Maredsous 8° donker 33 cl	3,90
Ename 6,3° blond 25 cl	2,30
Ename 6,3° blond 33 cl	3,20
Keizer Karel blond 20 cl	2,70
Keizer Karel blond 33 cl	3,50

Bieren op de fles – *Bières à la bouteille*

Op-ale Speciale	2,20
Mater witbier	2,20
Palm	2,00
Carlsberg	2,50
Rodenbach	2,50
Paardje Horse-Ale	2,50
Brigand	3,40
Kwak	3,70
Kasteelbier blond	3,50
Kasteelbier donker	4,40
Trappist : Orval	4,90
Westmalle bruin	3,20
Westmalle tripel	3,80
Abdijbieren:	
Affligem blond	3,80
Affligem bruin	3,80
Affligem tripel	4,90
Maredsous blond 6°	3,50
Maredsous tripel 10°	4,50
Geuze Moriau 37,5 cl	5,90
Geuze Moriau 75 cl	10,90
Bresalis tripel	4,90
Duvel Moortgat	3,50
Martin's Pale-Ale	4,10
Scotch Gordon	4,40
Duikbootje (witbier met citroenjenever – <i>blanche avec jenièvre de citron</i>)	6,00
Faro	3,00
Duivel van Halle (bruin)	3,30
Prior Tongerlo	3,80
Sloeber	3,60
Keizer Karel (robijn)	3,60
Hopus	3,50
Gentse Strop	3,40
Brugse Tripel	3,90
Cornet	3,90
Palm Hop Select	3,50
Vedette	2,80
Ommegang	3,80



Frisdranken – *Boissons fraîches*

Gerolsteiner natural / sprudel (glas – verre)	2,00
Gerolsteiner natural / sprudel 1/2 liter	3,70
Gerolsteiner natural / sprudel 1 liter	7,00
Prik & Tik water (niet)bruisend / (<i>non</i>) <i>pétillant</i> / limonade	
per glas – par verre	2,00
per liter – par litre	6,00
Coca-Cola	2,00
Coca-Cola light / zero	2,00
Coca-Cola 1 liter	7,00
Gerolsteiner citron light	2,00
Gerolsteiner orange light	2,00
Lipton Ice Tea	2,50
Schweppes tonic / agrum	2,50
Oasis	2,50
Gini	2,50
Tomatensap	2,50
Pajottenlander biologisch appelsap	2,00
sinaas- / kriek- / roze pompelmoes -sap	3,00



Warme dranken – *Boissons chauds*

Koffie Brésor – <i>Café</i>	2,00
Puro bio faire trade koffie – <i>Café</i>	2,20
Décaféiné koffie – <i>Café décafiné</i>	2,20
Mokka Brésor / puro	2,00 / 2,20
Cappuccino (met slagroom of gestoomde melk) Brésor / puro	3,00 / 3,20
Warme choco Olympica – <i>Chocolat chaud</i>	2,00
Warme choco slagroom – <i>Chocolat chaud chantilly</i>	3,00
Thee	2,20
Koffie verkeerd – <i>Lait russe</i> Brésor / puro	3,00 / 3,20

Warme cocktails – *Cocktails chauds*

Irish Coffee (whisky)	7,00
Flemish Coffee (jenever)	7,00
Italian Coffee (amaretto)	8,00
Hollandse Coffee (advokaat)	8,00
Marquissette (grand marnier)	8,00
Lentl Cocktail (porto – appelsap)	5,00
French-coffee	8,00
Halse Koffie	4,00



Ontbijt – <i>Petit Déjeuner</i>	6,00
2 ontbijtkoeken met koffie , <i>thee of warme choco</i> 2 couques et café , <i>thé ou chocolat chaud</i>	
Ontbijtbuffet	15,00
Biofruitsap - <i>Jus de fruit bio</i> Fruit en/of yoghurt - <i>Fruit et/yaourt</i> Ontbijtkoeken & confituur – <i>Charcutrie & confiture</i> Koffie, thee of warme choco <i>Café ou chocolat chaud</i> Liefst reservering	
Dagschotel - <i>Plat du jour</i>	12,00
Hoofdgerecht - <i>plat du jour</i> - 1 plat	
Dagmenu – <i>Menu du jour</i>	15,00
Soep – hoofdgerecht – dessert <i>Potage – plat du jour – dessert</i>	
Alsputmenu – <i>Menu Alsput (min. per 2 pers.)</i>	27,50 p p
Voorgerecht - <i>Entree</i> Entrecote - salade - frit Chocolademousse of irish coffee <i>Mousse au chocolat ou irish coffee</i>	
Alsputmenu + forfait drank (aperitief + wijn of streekbier + water + koffie)	42,50
<i>Alsputmenu + forfait boisson</i> (<i>aperitive + vin ou biere régionale + eau + café</i>)	

Koude voorgerechten – *Les entrées froides*

Tomaat met grijze garnalen <i>Tomate aux crevettes grises</i>	14,90
Breughelham met meloen of kiwi <i>Jambon de breughelienne au melon ou kiwi</i>	11,90
1/2 dozijn creuze oesters (seizoen) <i>1/2 douzaine d'huitres</i>	18,50
Noorse zalm met z'n garniture <i>Le saumon norvegien et sa garniture</i>	13,90

Warme voorgerechten - *Les entrées chaudes*

Dagsoep – <i>Potage du jour</i>	5,00
Kreeftensoep - <i>Bisque de homard</i>	8,50
Escargots alsput	9,50
<i>Escargots petits grise de namur</i>	12,50
kaaskroketten - <i>Fondu au parmesan</i>	11,90
Zeetongrolletjes in fijne groentensaus <i>Filets de sole et sa fine sauce aux petits légumes</i>	17,50
Scampi's van het huis - <i>Scampis maison</i>	14,50
Scampi's in look – <i>Scampis à l'ail</i>	13,50

De prijs van een voorgerecht opgediend als hoofdgerecht wordt
vermeerderd met 3,50 €

Le prix d'une entrée servi comme plat principal est majoré de 3,50 €

Hoofdgerechten – Plats principaux

Vlees - Viandes	± 200 gr	± 300 gr
Steak met sla en rauwkost <i>Steak salades et crudités</i>	15,90	19,40
Steak met saus alsput - <i>sauce Alsput</i>	17,90	21,40
Steak peper – <i>steak au poivre</i>	17,90	21,40
Steak champignons	17,90	21,40
Steak provençaalse saus- <i>sauce provinciale</i>	17,90	21,40
Steak béarnaise	19,30	22,80
Entrecote met salade (min. 2 pers) (± 350 / ± 450 gr p.p.)	21,70	25,90
Ossehaas met sla (min. 2 pers) (± 200 / ± 300 gr p.p.)	25,70	29,90
Lamskroon natuur - <i>Couronne d'agneau</i>	29,90	
Lamskotelet - <i>Côtelette d'agneau</i>	24,90	
Lambout - <i>Gigot d'agneau</i>	21,90	
Kip natuur met sla of appelmoes - <i>Poulet naturel</i>	14,90	
Garnituren- <i>Les garnitures</i>		
Gratin dauphinois	4,50	
Warme groetenschotel met gratin dauphinois (min.2 pers) <i>Bouquetière de légumes au gratin dauphinois</i>	12,50 p.p.	
Appelmoes – <i>Compôte</i>	2,90	
Rauwkostschotel - <i>Plat crudités</i>	4,90	
Warme daggroenten - <i>Légumes du jour</i>	4,90	
Sausen- <i>Les sauces</i>		
Provençaalse saus - <i>Sauce provençale</i>	3,50	
Paddenstoelensaus - <i>Sauce champignons</i>	3,50	
Pepersaus – <i>Sauce aux poivres</i>	3,50	
Alsputse saus - <i>Sauce alsput</i>	3,50	
Béarnaise saus - <i>Sauce béarnaise</i>	4,90	
Huisbereide tartaarsaus sauce - <i>Sauce tartare maison</i>	4,90	
Portie mosterd of ketchup - <i>Portion de moutarde ou ketchup</i>	1,00	
Portie mayonaise - <i>Portion mayonnaise</i>	1,50	
Portie cocktailsaus - <i>Portion sauce cocktail</i>	1,50	

Steak, entrecote, ossehaas, lamsvlees en kip kunnen met verschillende sausen en garnituren opgediend worden
Le steak, l'entrecôte, le filet pur, l'agneau et le poulet peuvent être servis avec différentes sauces et garnitures

Vis- Poissons

Zeetong met sla <i>Sole meunière et sa salade</i>	29,90
Normandische zeetongrolletjes <i>Fillet de sole normande</i>	31,90
Paling in't groen <i>Anguilles au vert</i>	29,90
Tomaat garnaal met grijze garnalen , frieten <i>Tomate aux crevettes, frite</i>	22,50

Mosselen (seizoen)

Zo lekker en zó fijn kunnen ze alleen in Alsput zijn

Dagprijs

Mosselen parqué met mosterdsaus
Mini - mosselpot met verse kruiden
Medium - mosselpot met verse kruiden
Maxi - mosselpot met verse kruiden

Streekgerechten

1 pens met appelmoes of sla <i>1 boudin compote ou salade</i>	9,50
2 pensen met appelmoes of sla <i>2 boudins compote ou salade</i>	13,50
Alsputse karbonades met kriek boon <i>Carbonades flamande avec kriek boon</i>	12,90
Gegratineerde witloof <i>Chicon au gratin</i>	15,90
Koude schotel met frieten <i>Assiette froide, frites</i>	15,90
Stoemp gegarneerd <i>Stoemp garnie</i>	15,90

Hoofdgerechten worden opgediend met frieten, maar zijn eveneens verkrijgbaar met natuuraardappelen, rijst, aardappelkroketten of puree.

*Les plats principaux sont servis avec frites.
Pomme nature , riz, croquettes de pommes de terre ou purée sur demande.*

Nagerechten - *Desserts*

Alspuutse fruitschaal met vanilleijs en slagroom <i>Assiette de fruits alspuut glace vanille chantilly</i>	9,80
Aardbeien in hun coulis met slagroom (alleen in't seizoen) <i>Coupe de fraise sur coulis (seulement en saison)</i>	7,50
Sabayon (min.2 pers.)	8,80 p.p.
Chocoladeschuim - <i>Mousse au chocolat</i>	5,50
Gebak van het huis - <i>Pâtisserie maison</i>	5,50
Warme fruittaart met ijs <i>Tarte aux fruits chauds avec glace vanilles</i>	7,50
Sorbet fantasie - <i>Fantasie de sorbet</i>	6,20
Dame blanche met slagroom en warme chocolade <i>Dame blanche chantilly et chocolat chaud</i>	6,20
Cafe glace met slagroom / <i>Cafe glace chantilly</i>	8,50
Vanille ijs met slagroom / <i>Glace vanille chantilly</i>	5,30
Braziliaanse beker met slagroom / <i>Coupe brésilienne chantilly</i>	6,20
Kinderijs (1 bol) vanille / <i>Coupe enfant vanille</i>	3,50
2 pannenkoeken met bruine suiker of confituur <i>2 crêpes a la cassonade ou avec confiture</i>	3,50
2 pannenkoeken met slagroom <i>2 crêpes chantilly</i>	5,10
Siberische pannenkoeken - <i>Crêpes siberiennes</i>	7,00
Geflambeerde Siberische pannenkoeken <i>Crêpes siberiennes flambées</i>	11,30
Geflambeerde pannenkoeken - <i>Crêpes flambées</i>	9,80
Portie beleggen kaas - <i>Portion de fromage</i>	9,90
Supplement chocolade	1,60
Supplement slagroom	1,60