

## Bieren van het vat

Primus 25cl	€ 2,40
San Miguel 25cl	€ 2,50
Keizer Karel blond 33cl	€ 3,70
Tongerlo Blond 33cl	€ 3,40
Tongerlo Bruin 33cl	€ 3,40

## Bieren op fles

Star Blond (alcoholvrij)	€ 2,60
Mystic Kriek	€ 2,80
Witbier Haacht	€ 2,80
Speciaal 1900	€ 2,80
Vedett 33cl	€ 2,90
Duvel 33cl	€ 3,90
Gordons Scotch	€ 3,50
Karmeliet Trippel	€ 4,30
Carlsberg	€ 2,60

## Trappistenbier

Westmalle Trippel 33cl	€ 3,90
Westmalle Dubbel 33cl	€ 3,90
Chimay Blond Trippel 8° 33cl	€ 3,50
Chimay Bruin 9° 33cl	€ 3,60
La Trappe Trippel 8°	€ 4,30
Orval	€ 5,20
Rochefort 8°	€ 4,80
Rochefort 10°	€ 5,20

## Cava

Cava Coupe	€ 6,00
Cava Fles	€ 28,00



## Onze wijnen

Larinium <sup>(Wit) (Italië)</sup>	Glas/ Fles	€ 4,00 / € 21,00
Valmiñor Albariño <sup>(Wit) (Spanje)</sup>	Glas/ Fles	€ 5,40 / € 28,00
Altavins Gamatxa <sup>(Wit) (Spanje)</sup>	Glas/ Fles	€ 5,80 / € 30,00
Campo Alegre <sup>(Wit) (Spanje)</sup>	Glas/ Fles	€ 5,80 / € 30,00
Quinteiro <sup>(Rosé) (Spanje)</sup>	Glas/ Fles	€ 4,00 / € 21,00
Feroes <sup>(Rosé) (Spanje)</sup>	Glas/ Fles	€ 5,20 / € 28,00
Larinium <sup>(Rood) (Italië)</sup>	Glas/ Fles	€ 4,00 / € 21,00
Aduna Rioja <sup>(Rood) (Spanje)</sup>	Glas/ Fles	€ 5,80 / € 30,00
El Chopo <sup>(Rood) (Spanje)</sup>	Glas/ Fles	€ 5,80 / € 30,00
Castell del reimei, oda negre <sup>(Rood) (Spanje)</sup>	Glas/ Fles	€ 7,20 / € 38,00
Cérvoles Negre <sup>(Rood) (Spanje)</sup>	Glas/ Fles	€ 9,40 / € 51,00
Langa sup <sup>(Rood) (Spanje)</sup>	Glas/ Fles	€ 6,40 / € 38,00
Sentero torro <sup>(Rood) (Spanje)</sup>	Glas/ Fles	€ 5,40 / € 28,00

## Frisdranken

Val Mineraal Water	€ 2,40
Val Buis Water	€ 2,40
Val Orange	€ 2,40
Val Citroen	€ 2,40
Val Bitter Lemon	€ 2,40
Val Tonic	€ 2,40
Val Tea	€ 2,40
Coca Cola	€ 2,40
Coca Cola Zero	€ 2,40
Tönisteiner Agrum	€ 2,70
Tönisteiner Citroen	€ 2,70
Tönisteiner Orange	€ 2,70
Tönisteiner Vruchtenkorf	€ 2,70
Liégeois (Limonade en Grenadine)	€ 2,70
Cécémel	€ 2,60
Looza Sinaas	€ 2,60
Looza Appel	€ 2,60

## Aperitieven

Huisgemaakt aperitief (met of zonder alcohol)	€ 7,00
Sangria recetta original	€ 7,50
Ruwet cider elderberry	€ 4,30
Ruwet cider appel	€ 4,30
Aperol Spritz	€ 7,00
Crodino/San Bitter (Alcoholvrij)	€ 4,50
Martini (Bianco, Rosso, Fiero, Rosato)	€ 5,50
Porto (Rood/Wit)	€ 4,50
Sherry Dry	€ 4,50
Pineau Des Charentes	€ 4,50
Campari	€ 4,50
Kirr Royal	€ 6,80
Ricard	€ 5,00

## Warme dranken

Espresso/ Cafeinevrij	€ 2,30
Mokka	€ 2,30
Cappuccino met melk	€ 2,50
Cappuccino met slagroom	€ 2,60
Latte Macchiato	€ 2,60
Hasseltse Coffee (Jenever)	€ 5,80
French Coffee (Cognac)	€ 7,50
Irish Coffee (Whiskey)	€ 7,50
Café Italiano (Amaretto)	€ 7,50
Thee (Lipton Black)	€ 2,30
Verse thee (zie onderaan)	€ 5,50
Warme Melk	€ 2,50
Warme Choco van pure chocolade	€ 4,30

## Sterke dranken

Grappa Bianco / Frutti Di Bosco	€ 7,60
Grappa Specials	€ 11,20
Averna	€ 4,50
Sambuca	€ 5,00
William Lawson Whisky	€ 5,00
Jack Daniel's	€ 7,50
Extra Smeets	€ 3,50
Amaretto Di Saronno	€ 6,00
Baileys	€ 5,50
Cointreau / Grand Marnier	€ 6,00
Bacardi	€ 6,00
Smirnoff Vodka	€ 5,00
Jägermeister	€ 5,00
Calvados	€ 6,00

## GENIET VAN ONS UITGEBREIDE AANBOD AAN DRANKEN!

### Gin's corner

Bombay Dry Gin	€ 5,50
Bombay Sapphire	€ 6,50

Gin Specials <sup>(7cl perfect match)</sup> + Premium	
80 soorten	€ 9,40

### Tonic's

Aangepaste tonics	vanaf € 2,40
-------------------	--------------

### Cognac's

Meerdere soorten	vanaf € 8,00
------------------	--------------

## typica de españa



Mighty Leaf tea

## VERSE THEE

- Organic Mint Mélange
- Chamomille Citrus
- Wild Berry Hibiscus
- Cherry Lemon Green Tea
- Organic Detox Infusion
- White Orchard

€5,50



21 APRIL 2017 19 MEI 2017

INSPIRADO DE PRIMAVERA | ODE AAN DE PANNEN VAN HET ZONNIGE ZUIDEN

100%  
FEEL  
GOOD!

# BRASSERIE - RESTAURANT REMISE NEW STYLE

Remise New Style  
kan je ook volgen  
via



LEROYPLEIN 2 ■ 3740 MUNSTERBILZEN ■ 089 85 67 11 ■ WWW.DEREMISENEWSTYLE.BE

Al onze gerechten worden gemaakt met dagverse producten, na een drukke lunch kunnen sommige gerechten uitverkocht zijn



## PLATO DEL DIA PESCADO

Vis suggestie van de dag.

wijntip  
Larinium  
wit (Italië)

### PARA COMPARTIR..... PLATO SALMON

3 x Zalm om te delen, Tartaar-Carpaccio -mi- cuit  
Met asperges 3 x anders.

€32,00 p.p.

wijntip  
Campo Alegre  
wit (Spanje)

## ZEEWOLF

Met asperges op vlaamse wijze.

€28,60 p.p.



## PLATO DEL DIA CARNE

Vlees suggestie van de dag.

wijntip  
Aduna rioja  
rood (Spanje)

### PARA COMPARTIR...

Lekker stukje vlees van belgisch wit blauw rund  
om te delen, Carpaccio-Tartaar -Steak mi -cuit  
Met aangepaste salades, home made mayo en frietjes

€32,00 p.p.

wijntip  
El Chopo  
rood (Spanje)

## PLUMA IBERICO IBIZA STYLE

Sappig mals stukje vlees van het varken  
met groenten en aardappels van het zuiden.

€34,80



## DULCE DEL DIA

Zoet van de dag.

### MEZCLA DE FRESAS

Aardbeien vanillesausje crumble van boterkoekje.

€9,50

### COCO IBIZA STYLE

Chocolade granola -Cocos ijs -granita van limoen.

€9,50

WE LOVE LENTE..... GEZELLIG TAFELN..... BUITEN ETEN.....  
LEKKER GENIETEN..... LICHTE GERECHTEN..... VOLLE SMAKEN.....  
ASPERGES OP HUN BEST..... GENIETEN MAAR.....



## ENSALADAS

### ENSALADA DEL DIA

Variërende salade van de dag naar het humeur van de chef.

ENSALADA PRIMAVERA € 21,60

Aardbeien, blauwe-bessen, salade met huisgemaarineerde feta en quinoa.

ENSALADA DE PASTAS € 17,80

Pasta, koolroosjes trio en pecannoten overgoten met een vinaigrette.

ENSALADA DE € 21,80

ESPÁRRAGOS  
Y HEUVO MIMOSA

Salade van asperges en mimosa ei

ENSALADA DE ATUN € 22,80

A LA PARILLA

Tonijn van de grill op een salade met wasabi dressing

## BRASSERIE - RESTAURANT REMISE NEW STYLE

Omdat we ervan houden om elke dag opnieuw te koken met dagverse ingrediënten kan het na een drukke lunch al eens gebeuren dat een gerecht niet meer voorradig is. Onze excuses hiervoor.

Sommige gerechten eisen een langere bereidingstijd! Vanaf 6 personen vragen we u graag om uit maximum 4 verschillende gerechten te kiezen.

Heeft u een allergie en wilt u de ingrediënten van het gerecht kennen wij geven graag uitleg.

## Lekker uit de Belgische keuken VIDEE MET FRIETJES

Huisgemaakt van  
frikandelletje tot koekje  
(Opa's recept)

€ 17,50



VANILLE € 5,50

BRESILIENNE € 6,50

DAME BLANCHE € 6,50

COUPE  
ADVOCAAT € 7,30

COUPE REMISE  
NEW STYLE € 8,50



## BOCADILLO DE LA PRIMAVERA

### BOCADILLA DEL DIA

Naar het humeur van de chef.

HAMBURGESA NEUVO ESTILO € 16,80

VAN PUUR RUNDVLEES

Rundshamburger ui tomaat en kaas.

DOMINICAN € 14,80

Ananas, mango en kip.

LOMO ADOBADO Y ALIOLIO € 16,80

Broodje met gebakken reepjes van gemarineerd varkenshaasje looksausje sla en frietjes.

VEGETARIANO € 13,60

Focaccia broodje met lauwe gegrilde groenten met een looksausje.

## GOFRES DE BRUSSELAS NEUVO ESTILO

FRESAS € 9,50

met gemarineerde aardbeien, aardbeien slagroom, vanille ijs en witte chocolade.

ARÁNDANOS € 10,40

Gemarineerde verse blauwe bessen, gebrande Italiaanse merengue, blauwe bessen ijs en Bessen slagroom.

MANZANA € 9,50

Brunoise van appel, perenijs, caramel, gekarameliseerde noten en slagroom.

CHOCOLATE € 9,50

Straciatella chokolade ijs, varianten van chokolade en witte chokolade saus.

CARAIBE € 9,50

Ananas-mango gemarineerd cocosijs cocos schilfers en limoen.

WAFEL NATUUR € 5,90

## MIER UURTJE

VAN 14 UUR  
TOT 17 UUR

## BAKWIJZE VAN HET VLEES

BLEU Bijna rauw, wel warm in de kern.

SAIGNANT Bloedrood aanbevolen door de rasechte vleeseters.

A POINT Het vlees heeft een roze kleur.

BIEN CUIT Rijke smaak gaat verloren, niet aan te raden.

VEGETARISCH | HOMEMADE

| ALLE SAUZEN WORDEN À LA MINUTE BEREID |



## VOORGERECHTEN

🏠 HUISGEMAAKTE KAASKROKET & TARTAAR	€ 14,40
CROQUETTAS JAMON IBERICO	€ 14,80
Met kroketjes van iberico ham op een rucola salade	
EMPANADILLAS	€ 13,40
Gevuld met tonijn	
🏠 HUISGEMAAKTE KIPKROKET	€ 13,40
Met een tomatensausje	

🏠 HUISGEMAAKTE GARNAALKROKET & TARTAAR	€ 14,40
MEJILLONES TIGRES	€ 14,50
Gefrituurde mosseltjes op een salade van gergrilde groentjes	
CROQUETAS DE BACALAO	€ 14,80
Kabeljauw kroketjes met een frisse salade	



## PASTA'S

PASTICCIO (LASAGNE) 🏠	€ 16,40
Kip, champignon, hesp en Bolognese saus.	
CANNELLONI 🏠	€ 15,50
Pastarolletjes gevuld met gehakt en Bolognese saus.	
CANNELLONI RICOTTA & SPINAZIE 🏠 🍷	€ 18,00
RAGÙ NAPOLETANO MET PASTA 🏠	€ 14,30
VEGETARISCHE PASTA 🏠 🍷	€ 17,80
naar het humeur van de chef.	



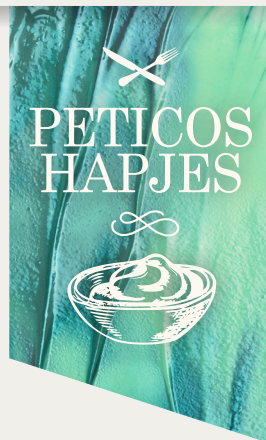
## VLEESGERECHTEN

PUNTOS DE SOLOMILLO AL AJILLO CON PAPAS ARRUGADAS	€ 23,80
Steakpuntjes op canarische wijze met look en aardappelen.	
ZUIDERSE BROCHETTEN	€ 21,60
Met Griekse salade & frietjes.	
GEMARINEERDE LAMSKOTELETJES	€ 27,80
Met seizoensgroentjes.	
HUISGEMAAKTE KAASKROKETTEN & TARTAAR	€ 19,40
GEBAKKEN STEAK IN DE PAN NATUUR (300 GR.)	€ 19,00
GEBAKKEN STEAK IN DE PAN (300 GR.)	€ 24,40
MET SAUS NAAR KEUZE (À LA MINUTE HUISBEREID)	
Peperroom geflambeerd • Champignonroom • Champignon natuur • Diavolo • Pizziola • Bearnaise	



## VISGERECHTEN

ZALM-KABELJAUW BROCHETTE	€ 23,50
Met aardappel en groentenragout.	
SARDINES A LA PARILLA CON TOMATE AL HORNO	€ 22,80
Gegrilde sardientjes met tomaat uit de oven.	
HUISGEMAAKTE 🏠	€ 22,80
GARNAALKROKETTEN & TARTAAR	
Met frietjes of brood.	
SCAMPI REMISE NEW STYLE	€ 21,20
Licht pikant, met pasta of brood	
GEMARINEERDE SCAMPI BROCHETTEN 🏠	€ 22,80
Tartaar, salade & frietjes.	



## PETICOS HAPJES

**1 TAFEL  
=1 REKENING!  
A.U.B.  
VANAF € 25**



KAASBOLLETJES	€ 7,50
Gefrituurd.	
PORTIE OLIJVEN	€ 7,00
Huisgemarineerd.	
BITTERBALLEN	€ 7,50
De enige echte.	



## EXTRA

FRIETJES, KROKETTEN, PUREE	€ 3,00
PAPAS ARRUGADAS, PASTA	€ 4,50
BROOD EN BOTER	€ 2,00
SALADE	€ 3,00
WARME GROENTEN	€ 4,50
MAYONAISE/KETCHUP/MOSTERD	€ 0,50
HUISGEMAAKTE TARTAAR 🏠	€ 1,00
GEMALEN GRUYÈRE KAAS 🏠	€ 1,00