Bieren van het vat

Primus 25cl	€ 2,50
San Miguel 25cl	€ 2,70
Tongerlo Blond 33cl	€ 3,80
Tongerlo Bruin 33cl	€ 3,80
LeFort tripel 33cl	€ 4.60

Bieren op fles

San Miguel 0.0 (alcoholvrij)	€ 2,90
Mystic Kriek	€ 2,80
Tripel K	€ 4,40
Duvel 33cl	€ 4,20
Gordons Scotch	€ 3,60
Karmeliet Tripel	€ 4,40
Omer blond 33cl	€ 4,20

Trappistenbier

Westmalle Tripel 33cl	€ 3,90
Westmalle Dubbel 33cl	€ 3,90
Chimay Blond Tripel 8° 33cl	€ 3,80
Chimay Bruin 9° 33cl	€ 3,80
Orval	€ 5,40

Cava

Cava Copa superior	€ 8,00
Cava Fles superior	€34,00

Frisdranken

Val Mineraal Water	€ 2,50
Val Bruis Water	€ 2,50
Val Orange	€ 2,50
Val Citroen	€ 2,50
Val Bitter Lemon	€ 2,50
Val Tonic	€ 2,50
Val Tea	€ 2,50
Coca Cola	€ 2,50
Coca Cola Zero	€ 2,50
Tönissteiner Agrum	€ 2,80
Tönissteiner Citroen	€ 2,80
Tönissteiner Orange	€ 2,80
Tönissteiner Vruchtenkorf	€ 2,80
Tönissteiner Naranja	€ 2,80
Cécémel	€ 2,70
Looza Sinaas	€ 2,70
Looza Appel	€ 2,70

Witte wijn

	Glas	Fles
	€ 4,40	€22,00

Embla | Castilla y Leon | Verdejo
Ronde volle body, met aangename frisse toetsen van ananas voor een verfrissend gevoel in de mond.

€ 4,60 €24,00

Campo Castillo | Campo de Borja (Zaragoza) | Viura
Licht droge wijn, elegante aroma's van citrus fruit en peer.

€ 5,80 €30,00

Altavin DO | Terra Alta Cataluña | 100% Garnacha blanc
Fruitig karakter van nectarine pittig door zachte kruidigheid met aangename afdronk.

€ 5,80 €30,00

Jorn Nou 'Petit blanco'
Catalunya | Garnacha, Blanco, Macabeo en Chardonnay
Fruitige neus met aroma's van appel, banaan en een tikkeltje citrus.

Rode wijn

	Glas	Fles
	€ 4,40	€22,00

Embla | Tempranillo cabernet | Sauvignon
Elegante rode wijn met intense fruitsmaak en boeiende toetsen van rood, zwarte vruchten en vanille. Medium body met lange afdronk.

€ 5,40 €28,00

Sentero | Tempranillo | Tinta de Toro
Neus van aardbei en bosvruchten. Kersenkleur met paarse tonen.

€ 5,80 €30,00

Alceo | Murcia | Tempranillo
Bloemige aroma's met zoete specerijen en tijm. Een wijn om van te genieten.

€ 6,20 €32,00

Chapillon Cuvée harmonie 2016
Aragon | 90% Petit Verdot - 10% Tannat
Dieprode kleur met paarse rand, pittige neus van bramen, natuurlijke tannines. Wijn met persoonlijkheid en lichtzoete finale.

€ 5,80 €30,00

Calaña Jumilla Alceño | 85% Monastrell - 15% Shiraz
Kersenrode kleur. Rijp rood fruit en vanille op een achtergrond van kruiden. Red blend

	Glas	Fles
	€ 7,90	€38,00

Generacion Lécera | Bajo Aragón | 100% Garnacha
Briljant paars rode-kleur. Elegant, levendig, lichte hints van vanille en zoete karamel, florale toetsen van viool en jasmijn.

€42,00

Que si Priorat | Garnatxa Negra | Samsó
Paarsrood in het glas met bloemige aroma's van mediterrane planten als venkel en rozemarijn Full time bodiemet lange finale en balsamico toetsen.

€44,00

Sentero expresión | Sentoro alta expression | Tinto de Toro
Heldere donkere kersenkleur met een granaatrand. In de neus een duidelijke aanwezigheid van rood fruit, vergezeld van geroosterde, kruidige, hout- en vanilletonen. Krachtig in de mond, lange aanhoudende afdronk..

€38,00

Oda negre | Castell del Remei | Tempranillo
Ronde volle body, met aangename frisse toetsen van ananas voor een verfrissend gevoel in de mond.

€51,00

Cervoles negre | Castell del Remei | Tempranillo
Kersenrode wijn met aroma's van zoethout, aardbeien, pruimen, karamel en chocolade. De smaak is vol en rijp en de afdronk heerlijk lang..

Rosé wijn

	Glas	Fles
	€ 4,60	€24,00

Campo Castillo Rosado
Campo de Borja (Zaragoza) | Garnacha
Zeer fris en fruitig, licht pikant en evenwichtig.

€ 5,40 €28,00

Sentero Rosato | Toro pagos del rey | Tempranillo
Glanzende kleur van aardbei. Aroma's van rood fruit. Elegant in de mond.

Aperitieven

Huisgemaakt aperitief (met of zonder alcohol)	€ 9,40
Ruwet cider elderberry	€ 4,30
Ruwet cider appel	€ 4,30
Aperol Spritz	€ 8,00
Martini (Bianco, Rosso, Fiero, Rosato)	€ 6,00
Porto (Rood/Wit)	€ 6,00
Sherry Dry	€ 6,00
Pineau Des Charentes	€ 6,00
Campari	€ 6,00
Kirr Royal	€ 8,00
Ricard	€ 7,50

Warme dranken

Espresso\ Cafeïnevrij	€ 2,50
Mokka	€ 2,50
Cappuccino met melk	€ 2,80
Cappuccino met slagroom	€ 3,00
Latte macchiato	€ 2,80
Hasseltse Coffee (Jenever)	€ 6,50
French Coffee (Cognac)	€ 7,50
Irish Coffee (Whiskey)	€ 8,00
Café Italiano (Amaretto)	€ 7,50
Thee (Lipton Black)	€ 2,50
Verse thee (zie onderaan)	€ 5,50
Warme choco van pure chocolade	€ 4,30

Sterke dranken

Grappa Specials	€ 11,20
Sambuca	€ 7,00
William Lawson Whisky	€ 7,00
Jack Daniel's	€ 7,50
Extra Smeets	€ 4,00
Amaretto Di Saronno	€ 7,00
Baileys	€ 7,00
Cointreau / Grand Marnier	€ 7,00
Bacardi	€ 7,00
Calvados	€ 7,00

GENIET VAN ONS UITGEBREIDE AANBOD AAN DRANKEN!

Gin's corner

Gin Specials (7cl perfect match) + **Premium**
80 soorten € 9,40

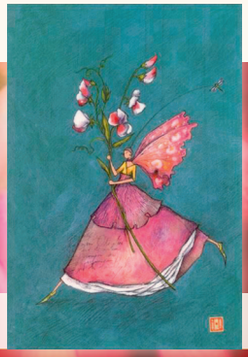
Tonics
Aangepaste tonics vanaf € 2,40

Rums
Meerdere soorten vanaf € 8,00

Cognacs
Meerdere soorten vanaf € 8,00

8 FEBRUARI 2019 — 8 MAART 2019

GERECHTEN UIT ALLE WINDSTREKEN • SMAKEN VOL HERINNERINGEN



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
Vissuggestie van de dag.

SKREI HAASJE
Met pastinaak en wortelpuree.
€28,90

PEZ DE VICTORIA ESTILO MEXICANA Y SALSA TOMATE
Victoriabaars.
€26,80

PLATO DEL DIA CARNE
Vlees suggestie van de dag.

CHILI CON CARNE A MI MANERA
€18,90

RAVIOLI CARNE IBERICO
Iberisch vlees
met champignon en spekjes
€25,40

DULCE DEL DIA
Zoet van de dag.

CREMA CATALANA
Aan tafel geflambeerd.
€9,50

AMANDEL, VANILLE-IJS EN APPEL
€9,50

IN FEBRUARI & MAART MAKEN WE GELUKS-ETEN MET EEN KNIPOOG NAAR DE LENTE.

Zelfs als het sneeuwt en buiten nog koud is maak ik mijn borden op met kleine toefjes.
"Spaanse winter" een bord vol energie en positieve invloeden...

ALCOHOL VRIJE DRANKEN

HOME MADE APERITIEF
€9,40

SAN MIGUEL 0.0
€2,90

MATUREO ALCOHOLVRIJE WIJN
Wit, rosato of tinto

GLAS €6,80 — FLES €34,00

Maandag, dinsdag, vrijdag, zaterdag en zondag: open van 11u00 tot 23u00 ■ Woensdag & donderdag: gesloten ■ Keuken geopend: Maandag, dinsdag en zondag tot 21u00 ■ Vrijdag en zaterdag tot 22u00

ENSALADA DEL DIA — Dagprijs
Variërende salade van de dag naar het humeur van de chef.

ENSALADA VEGETARIANO — Dagprijs
Inspiratie van het moment.

ENSALADA DE ATUN A LA PARILLA YELLOWFIN — € 25,80
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! maximum 4 verschillende gerechten per tafel.

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
€ 18,50 (Opa's recept)

Er kan gereserveerd worden.
Gelieve het juiste uur te respecteren.

ALMUERZO OTOÑO

PLATO ALMEURZO DEL DIA — Dagprijs
Lunch bordje van de dag.

FRITATA DEL MOMENTO — €15,40
Ei, groentjes en brood (tortilla).

RIJKELIJKE SOEP — €8,50
Met brood

GOFRES DE BRUSSELAS NEUVO ESTILO | WAFELS

MANZANA — € 9,50
Brunoise van appel, perenijs, caramel, gekarameliseerde noten en slagroom.

CHOCOLATE — € 9,50
Chocolade ijs, varianten van chocolade en chocolade saus.

WAFEL NATUUR — € 5,90

VANILLE	€ 6,00
BRESILIENNE	€ 8,00
DAME BLANCHE	€ 8,00
COUPE ADVOCAAT	€ 8,00
COUPE REMISE NEW STYLE Steeds variërend	€ 9,50

VEGETARISCH | HOMEMADE

BAKWIJZE VAN HET VLEES

BLEU	Bijna rauw, wel warm in de kern.
SAIGNANT	Bloedrood aanbevolen door de rasechte vleeseters.
À POINT	Het vlees heeft een roze kleur.
BIEN CUIT	Rijke smaak gaat verloren, niet aan te raden.

| ALLE SAUZEN WORDEN À LA MINUTE BEREID |

VOORGERECHTEN

CROQUETTAS JAMON IBERICO € 14,80
Met kroketjes van iberico ham op een rucolasalade

EMPANADILLAS € 13,40
Gevuld met tonijn

HUISGEMAAKTE KIPKROKET € 13,40
Met een tomatensausje

CROQUETAS DE BACALAO € 14,80
Kabeljauwkroketjes met een frisse salade

PRIMERO PLATO DEL DIA Dagprijs

PASTA'S

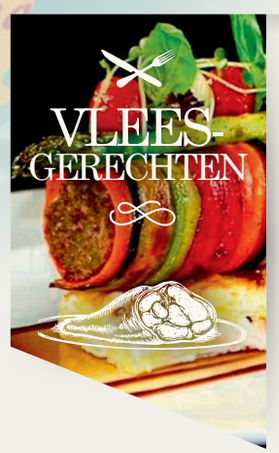
PASTICCIO (LASAGNE) € 16,40
Kip, champignon, hesp en bolognese saus.

CANNELLONI € 16,40
Pastarolletjes gevuld met gehakt en bolognese saus.

CANNELLONI RICOTTA & SPINAZIE € 18,00

RAGÙ NAPOLETANO MET PASTA € 15,40

VEGETARISCHE PASTA € 17,80
naar het humeur van de chef.



VLEESGERECHTEN

PUNTOS DE SOLOMILLO AL AJILLO CON PAPAS ARRUGADAS € 27,40
Steakpuntjes op canarische wijze met look en aardappelen.

ZUIDERSE BROCHETTE € 22,80
Met Griekse salade & frietjes.

HUISGEMAAKTE KAASKROKETTEN MET EEN HEERLIJKE SALADE EN TARTAAR € 20,40

GEBAKKEN STEAK IN DE PAN € 26,80
NATUUR OF À LA MINUTE HUISBEREIDE SAUS NAAR KEUZE
Peperroom geflambeerd • Champignonroom • Champignon natuur • Bearnaise

VISGERECHTEN

HUISGEMAAKTE GARNAALKROKETTEN MET EEN KNAPPERIGE SALADE EN TARTAAR € 23,60
Met frietjes of brood.

SCAMPI REMISE NEW STYLE € 24,90
Licht pikant, met pasta of brood.

GEMARINEERDE SCAMPI BROCHETTEN € 24,90
Tartaar, salade & frietjes.

HAPJES BIJ EEN GLAS

TAPAS DEL DIA €18,50 p.p.
steeds weer anders Vanaf 2 personen

CAMARONES MARIPOSA Y SALSA CHILI DULCE € 9,50
Scampi butterfly met home made zoete chili saus

CHIPIRONES FRITOS Y SALSA TARTAR DE LA CASA € 9,50
Gepaneerde inktvisjes met home made tartaar saus

HUMMUS ZANAHORIA € 9,50
Veggie americain

FALAFEL MET HUMMUS € 9,50

EXTRA

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

WIJ HEBBEN VOOR U HET GERECHT SAMENGESTELD MET HET BIJPASSENDE AARDAPPEL- OF PASTAGERECHT (INBEGREPEN IN DE PRIJS).