



## Bieren van het vat

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

## Bieren op fles

San Miguel 0.0 (alcoholvrij)	€ 2,90
Mystic Kriek	€ 2,80
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

## Cava

### 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.

€ 5,40	€ 27,00
--------	---------

#### Contenda chardonnay blanco

Spanje | Chardonnay

Ronde, zachte chardonnay stijl. Tonen van appel, peche, venkel en tropisch fruit. In de mond glad en romig met een frisse afdrank.

€ 5,80	€ 30,00
--------	---------

#### Jorn Nou 'Petit blanco'

Catalunya | Gamacha, Blanco, Macabeo en Chardonnay

Fruitige neus met aroma's van appel, banaan en een tikkeltje citrus.

€ 6,20	€ 33,00
--------	---------

#### Luis Cañas (White Barrel Fermented 2017)

Spanje | Viura, Malvasia

Uitstekende neus met veel elegantie gecombineerd met vele hints van bloemen. Heerlijk droog in de mond met voldoende zuurtegraad voor een afdrank van rijp fruit

### 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 afdrank.

€ 5,40	€ 28,00
--------	---------

#### Sentero | Tempranillo | Tinta de Toro

Neus van aardbei en bosvruchten. Kersenkleur met paarse tonen.

€ 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.

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

## Frisdranken

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

€ 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% Gamacha

Brijlant 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 afdrank..

€ 38,00
---------

#### Oda negra | Castell del Remei | Tempranillo

Ronde volle body, met aangename frisse toetsen van ananas voor een verfrissend gevoel in de mond.

€ 51,00
---------

#### Cervoles negra | Castell del Remei | Tempranillo

Kersenrode wijn met aroma's van zoethout, aardbeien, pruimen, karamel en chocolade. De smaak is vol en rijp en de afdrank heerlijk lang..

## Rosé wijn

Glas	Fles
€ 4,60	€ 24,00

#### Embla Rosato | Castilla y Leon

Rose getinte rosé met volle smaak. Een boost van natuurlijke fruitsmaken. Zachte tropical toetsen. Leuke gebalanceerde rosé wijn.

€ 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
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\ Cafeinevrij	€ 2,50
Mokka	€ 2,50
Cappuccino met melk	€ 3,00
Cappuccino met slagroom	€ 3,00
Latte macchiato	€ 3,00
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

14 JUNI 2019  21 JULI 2019

GEEN TRADITIONELE KEUKEN WEL HET BESTE UIT ALLE WINDSTREKEN, MET RESPECT VOOR VERSE KWALITEITSVOLLE INGREDIËNTEN

life is better

@Remise  
New Style



# BRASSERIE - RESTAURANT REMISE NEW STYLE

Good food...  
Good mood...

Good vibes...  
Fresh food...

Enjoy your  
stay here!

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



## MAKREEL IBIZA STYLE

(sinaas en couscous)

€25,60



## FILETE DE PLATJA ESTILO ARABICA

(Scholfilet met sesam aubergine en puntpaprika)

€24,80



## GEMARINEERDE SIMMENTAL

Met chimichurri salsa, gegrilde groenten en Ibiza aardappel.

€31,40



## GEGRILDE KIP

Met Cognac Provençaalse styl.

€24,80



## CREMA CATALAN

€9,50



## CHOCOLADEMOUSSE

€9,50

*Doe mij een leuk terras  
en bubbels in een glas, of een aperitief met een rietje.  
Geef mij zon en draai een leuk liedje.  
Laat mij buiten eten en de zomer proeven....  
Zo krijg ik inspiratie en wordt het heerlijk om in de  
Remise New Style te vertoeven.*



VAKANTIE  
VAN 22 JULI  
T.E.M. 1 AUGUSTUS

2 AUGUSTUS  
OPEN  
VANAF 17U00

# ALCOHOL VRIJE DRANKEN

HOME MADE  
APERITIEF  
€9,40

SAN MIGUEL 0.0  
€2,90

MATURED  
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: Vrijdag t.e.m. dinsdag tot 21u00

# VEGGIE OF VEGAN

Go green, veggie or vegan. We love to cook fresh.  
Geef me de vrijheid om te koken & in een handomdraai tover ik je een heerlijk gerechtje!

## 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

€ 19,50 (Opa's recept)

Er kan  
gereserveerd  
worden.

Gelieve het juiste uur  
te respecteren.



## ALMUERZO OTONO

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

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



## GOFRES DE BRUSSELAS NEUVO ESTILO | WAFELS

MANZANA **€ 9,50**

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

CHOCOLATE **€ 9,50**

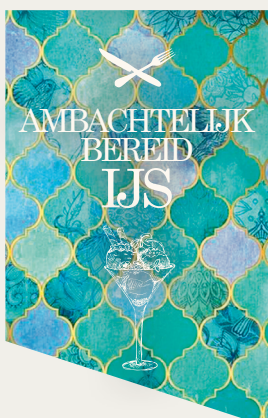
ijs, varianten van chocolade en chocolade saus.

WAFEL NATUUR **€ 5,90**

VIER  
UURTJE

VAN 14 UUR  
TOT 17 UUR

KIJK OOK BIJ ONZE SUGGESTIE  
"VEEL TE LEKKER"



VANILLE **€ 6,00**

BRESILIENNE **€ 8,00**

DAME BLANCHE **€ 8,00**

COUPE  
ADVOCAAT **€ 8,00**

COUPE REMISE  
NEW STYLE **€ 9,50**

Steeds variërend

## 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.

VEGETARISCH | HOMEMADE

| ALLE SAUZEN WORDEN À LA MINUTE BEREID |

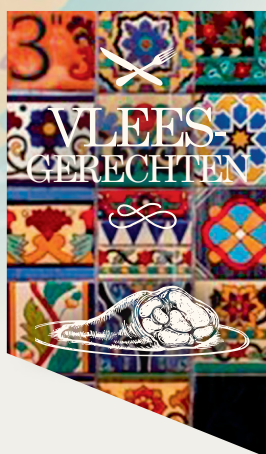
## VOOR-GERECHTEN



CROQUETTAS JAMON IBERICO Kroketjes van iberico ham op een rucolasalade	€ 14,80
EMPANADILLAS Gevuld met tonijn	€ 13,40
CROQUETAS DE BACALAO Kabeljauwkroketjes met een frisse salade	€ 14,80
PRIMERO PLATO DEL DIA	Dagprijs

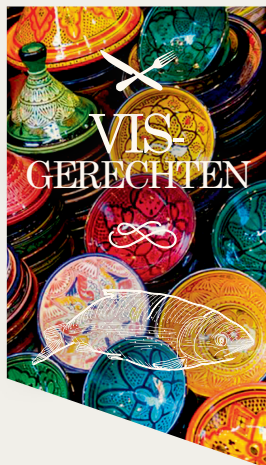


PASTICCIO (LASAGNE) 🏠 Kip, champignon, hesp en bolognese saus.	€ 16,40
CANNELLONI 🏠 Pastarolletjes gevuld met gehakt en bolognese saus.	€ 16,40
CANNELLONI RICOTTA & SPINAZIE 🏠 🌱	€ 18,00
RAGÙ NAPOLETANO MET PASTA 🏠	€ 15,40
VEGETARISCHE PASTA 🏠 🌱 naar het humeur van de chef.	€ 17,80



PUNTOS DE SOLOMILLO AL AJILLO CON PAPAS ARRUGADAS Steakpuntjes op canarische wijze met look en aardappelen.	€ 27,40
ZUIDERSE BROCHETTE Met Griekse salade & frietjes.	€ 22,80
HUISGEMAAKTE KAASKROKETTEN 🌱 MET EEN HEERLIJKE SALADE EN TARTAAR	€ 20,40
GEBAKKEN STEAK IN DE PAN NATUUR OF À LA MINUTE HUISBEREIDE SAUS NAAR KEUZE Peperroom geflambeerd • Champignonroom • Champignon natuur • Bearnaise	€ 26,80

AL ONZE GERECHTEN WORDEN GEMAAKT MET DAGVERSE PRODUCTEN, NA EEN DRUKKE LUNCH KUNNEN SOMMIGE GERECHTEN UITVERKOCHT ZIJN



HUISGEMAAKTE 🏠 GARNAALKROKETTEN MET RIJKELIJKE GARNAAL- SALADE EN TARTAAR Met frietjes of brood.	€ 25,20
GEGRILDE YELLOWFIN TONIJN MET KNAPPERIGE ZUIDERSE SALADE	€ 25,80
SCAMPI REMISE NEW STYLE Licht pikant, met pasta of brood.	€ 24,90

KIJK OOK BIJ ONZE SUGGESTIE  
"VIS SUGGESTIES"

## HAPJES BIJ EEN GLAS

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

CAMARONES MARIPOSA Y SALSA CHILI DULCE Scampi butterfly met home made zoete chili saus	€ 9,50
CHIPIRONES FRITOS Y SALSA TARTAR DE LA CASA Gepaneerde inktvisjes met home made tartaar saus	€ 9,50
FALAFEL MET HUMMUS	€ 9,50



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).