



Bieren van het vat

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

Bieren op fles

San Miguel 0.0 (alcoholvrij)	€ 3,00
Mystic Kriek	€ 2,80
Duvel 33cl	€ 4,20
Gordons Scotch	€ 3,80
Karmeliet Tripel	€ 4,40
Omer blond 33cl	€ 4,20

Trappistenbier

Westmalle Tripel 33cl	€ 4,00
Westmalle Dubbel 33cl	€ 3,90
Chimay Blond Tripel 8° 33cl	€ 3,90
Chimay Bruin 9° 33cl	€ 4,00

Witte wijn

	Glas	Fles
Embla Castilla y Leon Verdejo	€ 4,40	€22,00

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
Embla Tempranillo cabernet Sauvignon	€ 4,40	€22,00

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

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	€ 2,80
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	€ 2,80
Looza Sinaas	€ 2,80
Looza Appel	€ 2,80

	Glas	Fles
Calaña Jumilla Alceño 85% Monastrell - 15% Shiraz	€ 5,80	€30,00

Kersenrode kleur. Rijp rood fruit en vanille op een achtergrond van kruiden. Red blend

€ 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 Sentero 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.

Rosé wijn

	Glas	Fles
Embla Rosato Castilla y Leon	€ 4,60	€24,00

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)	€ 9,50
Aperol Spritz	€ 8,50
Martini (Bianco, Rosso, Fiero, Rosato)	€ 7,00
Porto (Rood/Wit)	€ 7,00
Sherry Dry	€ 7,00
Pineau Des Charentes	€ 7,00
Campari	€ 7,00
Kirr Royal	€ 8,50
Ricard	€ 8,00

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	€ 7,50
William Lawson Whisky	€ 7,50
Jack Daniel's	€ 8,00
Extra Smeets	€ 4,00
Amaretto	€ 8,00
Baileys	€ 8,00
Cointreau / Grand Marnier	€ 8,00
Bacardi	€ 8,00
Calvados	€ 8,00

GENIET VAN ONS UITGEBREIDE AANBOD AAN DRANKEN!

Gin's corner

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

Tonics

Aangepaste tonics vanaf € 3,00

Rums

Meerdere soorten vanaf € 8,00

Cognacs

Meerdere soorten vanaf € 8,00

4 OKTOBER 2019



15 NOVEMBER 2019

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

FOODBELEVING

BRASSERIE - RESTAURANT REMISE NEW STYLE



VERGEET ONS ZEKER
NIET TE TAGGEN IN JOU FOTO!

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

START THE WEEKEND WITH GOOD FOOD GET DISCOUNT ON FRIDAY. EAT CHEAP ON MONDAY AND TUESDAY



ATUN RATATOUILLE Y PATATA

Tonijn met ratatouille en aardappel.

€29,80



CAZUELA DE PESCADO

Vis stooftje in een herfstjasje met puree.

€28,80



STEAK OTOÑO

Met een sausje van rode wijn, meloesui en een aardappelgebakje.

€31,20



PECHUGA DE PATO

Eendenborstfilet met pompoen puree en garnituur.

€29,80



BRASIL NEW STYLE

€9,50



GOFRE OTOÑO

Fancy herfst wafeltje.

€9,50

EERLIJK DUURT HET LANGST.
OVER SMAAK VALT NIET TE TWISTEN,
VLEES, VIS, VEGGIE, VEGAN. WAT MET PASSIE GEMAAKT WORDT PROEF JE.
LAAT JE SMAAKPAPILLEN HET WERK DOEN,
SMAAK IS IETS COMPLEX EN WORDT EEN BELEVING, GENIETEN TOT IN DE PUNTJES VAN JE LIJF!

DIT IS HET SEIZOEN
OM DANKBAAR TE ZIJN
WAT DE ZOMER
HEEFT NAGELATEN

ALCOHOL VRIJE DRANKEN

HOME MADE
APERITIEF
€9,40

SAN MIGUEL 0.0
€2,90

NATUREO
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

€22,80 (Opa's recept)

Er kan
gereserveerd
worden.

Gelieve het juiste uur
te respecteren.

FACIL
PARA
COMER
LUNCH

TOT 17 UUR

ALMUERZO OTOÑO

PLATO ALMEURZO DEL DIA **Dagprijs**

Lunch bordje van de dag.

FRITATA DEL MOMENTO **€15,40**

Ei, groentjes en brood (tortilla).

RIJKELIJKE SOEP **€9,50**
Met brood

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



VIJF
UURTJE

VAN 14 UUR
TOT 17 UUR

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.

GALLETA DE MANZANA **€ 9,50**

Appelkoekje met appelrozijnen ijs

WAFEL NATUUR **€ 5,90**

KIJK OOK BIJ ONZE SUGGESTIE
"VEEL TE LEKKER"

AMBACHTELIJK
BEREID
IJS

VANILLE **€ 6,00**

BRESILIENNE **€ 9,50**

DAME BLANCHE **€ 9,50**

COUPE
ADVOCAAT **€ 9,50**

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

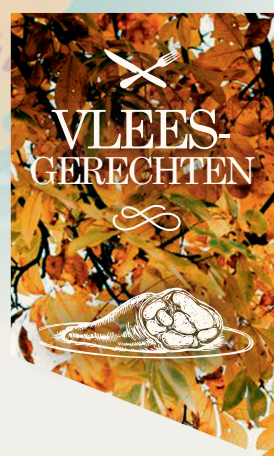
| ALLE SAUZEN WORDEN À LA MINUTE BEREID |



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.	€ 19,40
CANNELLONI Pastarolletjes gevuld met gehakt en bolognese saus.	€ 19,40
CANNELLONI RICOTTA & SPINAZIE	€ 19,40
RAGÙ NAPOLETANO MET PASTA	€ 18,60
VEGETARISCHE PASTA naar het humeur van de chef.	Dagprijs



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	€ 22,80
GEBAKKEN STEAK IN DE PAN NATUUR OF À LA MINUTE HUISBEREIDE SAUS NAAR KEUZE	€ 26,80
Peperroom geflambeerd • Champignonroom • Champignon natuur • Bearnaise	

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



HUISGEMAAKTE GARNAALKROKETTEN MET RIJKELIJKE GARNAALSALADE EN TARTAAR	€ 25,20
Met frietjes of brood.	
GEGRILDE YELLOWFIN TONIJN MET KNAPPERIGE ZUIDERSE SALADE	€ 29,80
SCAMPI REMISE NEW STYLE Licht pikant, met pasta of brood.	€ 25,80

KIJK OOK BIJ ONZE SUGGESTIE
"VIS SUGGESTIES"



FRIETJES, KROKETTEN, PUREE	€ 4,00
PAPAS ARRUGADAS, PASTA	€ 5,00
BROOD EN BOTER	€ 4,00
SALADE	€ 5,00
MAYONAISE/KETCHUP/MOSTERD	€ 1,00
HUISGEMAAKTE TARTAAR	€ 1,50

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