

Coletije

Van woensdag tot en met zondag (ook geopend op feestdagen) van 11u00 u tot 21u00 (keuken) (op zondag is de keuken om 20u00 gesloten), willen we je graag welkom heten.

Op maandag en dinsdag nemen we onze wekelijkse rust.

(Voor feesten vanaf 25 personen openen wij ook op onze vrije dagen)

Je kan bij ons terecht voor een drankje, een snelle hap, diner, Naargelang het seizoen en de creativiteit van onze chef worden onze gerechten regelmatig aangepast. Voor de kleine kapoenen is er een aangepaste kaart vol met lekkernijen. Omdat we met verse producten werken vragen we je om rekening te houden met eventuele wachttijden. Om alles vlot te laten verlopen rekenen we af per tafel.

Allergenen

Heb je een allergie, intolerantie of vragen over de samenstelling van het gerecht, geef het tijdig door aan één van onze medewerkers. Graag willen we je erop wijzen dat de samenstelling van onze gerechten soms kan wijzigen.

Feesten, seminars, recepties, ...

In ons restaurant gedeelte kan je feesten, seminars, recepties, ... organiseren tot ongeveer 65 personen. Dit kan met vooropgestelde menu's, warme of koude buffetten of geef ons je voorkeuren door en samen bekijken we wat mogelijk is binnen jouw budget. Voor vragen kan je terecht bij onze medewerker

Wat je ook wenst, ons team staat voor je klaar.

Smakelijk team Coletije

Onze Dranken

Apéritief Coletje (Hugo met munt) / Cava.....
Campari / Gancia.....
Kirr / Kirr Royal
Aperol witte wijn / Cava.....
Oude Porto 10 jaar
Porto wit / rood.....
Pineau des Charantes.....

Martini wit / rood.....
Sherry dry / Sherry medium
Sangria wit / rood met vers fruit (seizoen).....
Safari / Passoa / Pisang Ambon.....
Wodka.....
Bacardi
Pernod.....

Cocktails

Dark 'n Stormy.....
Donkere rum / ginger beer / limoen
Mojito.....
Rum / Limoensap / rietsuiker / spuitwater / munt

Mocktails

Framboos / Fentimans rose lemonade.....
Gember / Ginger beer / Limoen.....
Crodino /of met tonic.....
Mojito

Gins

Met een flesje fentimans tonic water 125 ml

John Bull (Korhaan)
Kruidige gin vanuit Limburg.
Martin miller's.....
Zoet- bitterheid van de sinaas –appelschil.

One and nine 40% (1&9)
Fruitige gin
Hendricks 41.4% (Schotse, kruidige gin)
Schotse, kruidige gin (rozenblaadjes en botanische kruiden)

Digestieven

Baileys / Amaretto / Limoncello
Sambuca
Cointreau / Grand Marnier
Cognac Bisquit / Cognac Martell.....

Calvados.....
Jack Daniels
J&B / Johnny Welker Red
Chivas Regal

Frisdranken

Coca Cola / light / Zero / Sprite / Fanta
Nordic Tonic / Agrum
Ice tea / Ice tea green.....
Gini /Aquarius.....
Fristi / Chocomelk
Appletise.....
Finley pompelmoes / mojito
Dorstlessor Pomtom.....

Chaudfontaine reine / Buis / Perrier.....
Chaudfontaine reine 50 cl / buis 50 cl.....
Chaudfontaine reine 100 cl / buis 100 cl.....
Fruitsap Sinaasappel / Pompelmoes / Tomaat /
Appelsap / Appel-kers / Ace
Thönissteiner Sinaasappel / Citroen.....
Thönissteiner Vruchtenkorf / Naranja
Vers fruitsap Sinaasappel / Sinaas- citroen.....

Bieren

Jupiler Pils 25 cl / Pils 50 cl.....
Karmeliet tripel.....
Leffe blond / bruin
Duvel.....
Omer.....
Kriek Lindemans / Liefmans on the rocks.....
Carlsberg.....
Grimbergen bruin / blond.....
Vedett / Vedett extra white

La chouffe (blond) / Mc chouffe (bruin)
Cornet
Jupiler 00
Achel blond / bruin
Westmalle trappist / Tripel.....
St Bernardus tripel / Prior / abt 12
Orval.....
La trappe quadrupel 10°
Gouden Carolus 33 cl Whisky infused.....

Warme dranken

Espresso / Deca / Mokka.....
Espresso Special (chocoladekuipje-banaanadvokaat).....
Koffie verkeerd / verkeerd déca
Cappuccino (melk / slagroom).....
Koffie van het huis (advocaat)
Baileys Coffee
French Coffee (Cognac)

Irish Coffee (whisky).....
Gotische Coffee (Grand-Marnier)
Italiaanse Coffee (Amaretto)
Hasseltse Kaffé
Chouffe Coffee.....
Glühwein
Latte macchiato / smaakje (hazelnoot / Caramel / speculoos).....

Warme chocomelk / slagroom 3.00 / 3.60 Choc- o-lait milk / hazelnoot / Dark Mo Me Stick 

Thee (kannetje losse thee).....

▪ **Guangxi White Buds**

Witte thee met een zoet en floraal aroma. Hand gerolde witte thee waarvoor enkel de zilveren knoppen werden geplukt.

▪ **Cleopatra's Wens**

Mengeling van 3 soorten thee: Guanxhi groen, Oolog en Ya Bao Wit met daarbij gekonfijte ananas, maracuja en maïs.

▪ **Woudvruchten**

Een vruchteninfuus van appelstukjes, hibiscus, sinaasstukjes, zwart bessenblad, aardbei en framboos.

▪ **Macchu Picchu**

Een gearomatiseerde, groene thee, rooibos en maté. Een theeblend met wortel, appel, gekonfijte papaya, ananas, Citroengras en goudbloemkool.

▪ **Kamille**

100% kamillebloemen uit Egypte.

▪ **Jasmijn**

Een Chinese groene thee met aardse en florale smaken.

▪ **Saffron Summer**

Een verfrissende blend met saffraan en kardemom. Groene thee met saffraan, venkel, kaneel, kardemom, gember, munt en kruidnagel.

▪ **Bron Van Geluk**

Een kruidenmengeling van appelstukjes, citroengras, sinaasstukjes, ijzerkruid en goudsbloemblad.

▪ **Huismengeling**

Een zwarte thee (zwarte theeblend Assam, Keemum, COP) uit India, China en Sri Lanka die licht en fruitig is

Onze Wijnen

Witte Belgische wijnen

Onze wijn

- **Kluisberg Müller Thurgau (100% Pinot Gris)** 2018 België

Speels, fris fruitige wijn. Een echte allemansvriend met fijne zuurtjes die bij heel veel verschillende gerechten past. Fruitige neus/smaak van perzik, mirabellen en gele veldbloemen met een frisse citrustoets.

Onze aanrader

- **Kluisberg Pinot Gris (100% Pinot Gris)** 2018 België

Kruiden en rechtlijnige zuren zorgen voor een stevige, compromisloze verfrissing met citrustoetsen in de finale. Geschikt bij vette vis, wit vlees en voor iedereen die houdt van een smaakbom in het glas.

Tip van onze sommelier

- **Entre-Deux-Monts Pinot (Chardonnay-Pinot auxerrois- Pinot Gris)** 2018 België

Fruitige aanzet met een uitdrogende afdronk. Zeer leuke wijn in combinatie met vis en schaaldieren.

Onze Belgische topper

- **D'Hellekapelle Chardonnay** 2018 België

Fruitig met frisse zuren, ondersteund door houtrijping. Ronde, complexe gerechten frist deze wijn uit het Heuvelland probleemloos op.

Onze zoete

- **Kluisberg Kerner (100% Kerner)** 2018 België

Lichte muskaatgeur met pittige en levendige zuren, half droge wijn.

Rosé Belgisch en Frans

Onze wijn

- **Haut Marin Côtes de Gascogne** 2018 Frankrijk

Sappig, soepel, rood fruit getypeerd. Zachte, ronde tannines zorgen voor een vlot drinkbare wijn die bij veel gerechten past.

Onze aanrader

- **Kluisberg Merlot (100% Merlot)** 2018 België

Een speelse neus van aardbei, framboos en rode bessen.

Rode Belgische en Franse wijnen

Onze wijn

- **Haut Marin Côtes de Gascogne** 2018 Frankrijk

Sappig, soepel, rood fruit getypeerd. Zachte, ronde tannines zorgen voor een vlot drinkbare wijn die bij veel gerechten past.

Onze aanrader

- **Les Olivettes (Syrah, Grenache, Carignan, Mouvèdre)** 2017 Frankrijk

Deze krachtige speelvogel zorgt voor zwart fruit in de aanzet en eindigt met tannines die voor power zorgen zonder hard of vermoeiend te zijn. Ideale huwelijkspartner bij wild, rood vlees, BBQ en gegrilde gerechten en voor wie een stevig glas wenst.

Tip van onze sommelier

- **Kluisberg Merlot** 2016 België

Vol rood fruit met zelfs carameltoetsen in de afdronk. Een stevige rosé die ook in de winter tot zijn recht komt bij rood vlees, vette vis, rode fruitdesserten en chocolade.

Onze Belgische topper

- **Aldeneyck Pinot Noir (Maasvallei Limburg)** 2016 België

Geheel terecht is deze fles in 2018 verkozen tot Beste Belgische Wijn. Het rood fruit wordt ondersteund door houtrijping en mondt uit in tabak, leder en cedertoetsen.

Onze snacks, salade en pasta

Croques

"Onze croques worden geserveerd met een fris slaatje!"

	enkel	dubbel		enkel	dubbel
Monsieur			Vidée		
Madame			Champignon natuur		
Hawai			Champignon-room		
Van 't huis (mozza, tomaat, ui, rode pesto)			Bolognaise		

Snacks

Kippenpasteitje (videé)	Ambachtelijke bereide garnaalkroketten
Gegratineerd witloof	(2 of 3 stuks)
Stoofvlees	Ambachtelijke bereide kaaskroketten
Duo garnaal- en kaaskroket	(2 of 3 stuks)

Deze gerechten worden geserveerd met koude groenten en brood!

Salade

Salade van't huis (kaas en hesp)	Salade gebakken kip en ananas
Salade verse roze zalm	Salade geitenkaas, spek, honing, appel, noten
	Salade scampi's(5st), spek, gerookte zalm

Supplement bij snacks en salade:

frietjes, kroketten, puree	
Heppens gras, huisbereide gratin	
Mayonaise	

Pasta's

"Voor onze gerechten gebruiken wij verse pasta!"

Spaghetti bolognaise klein / groot	Penne met ham en kaas klein / groot
Spaghetti bolognaise gratineerd	Tagliatelle, kip, champignons in curryroom
Spaghetti van 't huis / gratineerd	Tagliatelle van het huis
Spaghetti madam bolognaise	(9 scampi's, tuinkruiden en room)
Spaghetti carbonara	Spaghetti Provençaal (vegetarisch)
Spaghetti carbonara "Coletje"	Penne prei (vegetarisch)
Huisbereide lasagna klein / groot	Vegetarische lasagna

Deze gerechten worden geserveerd met brood!

Kinderkaart

“Gerechten voor de allerkleinsten tot 12 jaar!”

Croque uit het vuistje 1st / 2st
Spaghetti
Penne met ham en kaas
Slaatje hesp en kaas met brood
Kippenpasteitje met frietjes
Steak met saus naar keuze en frietjes
Kippenfilet met saus naar keuze en frietjes
Bitterballen met frietjes
Hamburger (frikandel) met frietjes
Platte hamburger met broodje en frietjes
Cheese-burger met broodje en frietjes
Vissticks met frietjes.....
Kinderribben met frietjes
Kinderribben van 't huis met frietjes

Mayonaise of ketchup kan je kiezen of beide.

Supplement heppens gras.....

Onze soep, voorgerecht, Vlees en Vis

Soep en voorgerechten

Dagsoep.....
Tomatensoep
Tomatenroomsoep
Rundscarpaccio, parmezaan en kappertjes
Krab Cocktail
Ambachtelijk bereide kaaskroketten 2 st.....

Ambachtelijk bereide garnaalkroketten 2 st
Duo garnaal- en kaaskroket.....
Scampi (6 st) met lookboter
Scampi (6 st) met Lookroom
Scampi (6 st) "diablo"

Vis

Scampi (9st) met Lookboter / Lookroom.....
Scampi (9st) "diablo"
Trio van vis met witte wijnsaus
Vispannetje met preisauz

Tongrolletjes met gerookte zalm en een zacht dillesausje.....

Gebakken Schotse zalmfilet met fijne groentjes en bieslooksaus
Gepaneerd kabeljauwhaasje met een preiroomsaus

Vlees

Steak Heppens gras en groentjes 180 gr
Steak Heppens gras en groentjes 250 gr

Ribbetjes
Ribbetjes v.h. huis (in oriëntaalse marinade)
Steak natuur met warme of koude groentjes 250 gr.....
Schnitzel
Kippenfilet

Varkenswangen in trappistenbier
Filet pure (+250 gr)
Varkenshaasje.....
Kalfstong, Madeirasaus en warme groentjes.....
Konijn op grootmoeders wijze

Van de **Grill**: Entrecote (+ - 300 gr).....
Grillmix vlees (+ - 400 gr).....
Steak (+ - 250 gr).....

Sauzen supplement:

Peperroomsaus / Lookroom
Provençaals /Roquefort/ Champignonroom Béarnaise/
Stroganoff / Saus v.d. chef/ gebakken champions.....

Bijkomend supplement bij Heppens gras en huisbereide gratin

"De gerechten met Heppens Gras en van de Grill zijn met koude groenten."

"Inbegrepen: Onze vis - en vleesgerechten worden geserveerd met groenten, frietjes, kroketten, puree of brood."

Bakwijze

Bleu of 'rauw' is vlees dat rauw en nauwelijks warm is (bloederig).

Saignant of half rauw, licht roze (minder bloederig).

A point, 'medium' of 'rosé' is half doorbakken, roze is (weinig tot niets bloederig).

Bien cuit of 'doorbakken' is de laatste keuze, tenzij je het vlees zwart wilt. Er is weinig zichtbaar vocht en het vlees krijgt een doffe grijsbruine kleur.

Onze ijsjes en lekkernijen

Coupe

Kinderijsje met verrassing: 2 bollen
Vanille 4 bollen vanille-ijs
Gemengd ijs 4 bollen naar keuze.....
Dame blanche
5 bollen vanille ijs / nootjes / chocoladesaus
Mont blanc
5 bollen chocolade ijs / nootjes / advokaat
Dame blanche special
3 bol vanille ijs / 2 chocolade ijs / nootjes / chocoladesaus
Bosvruchten.....
4 bollen vanille / huisbereide bosvruchten (warm of koud)
Dame noir
5 bollen chocoladeijs / nootjes / chocolade saus
Dame noir special
5 bollen chocolade ijs / nootjes / chocolade-advokaat
Bresilienne
4 bollen mokka / nootjes / caramel saus
Banaan.....
4 bollen vanille ijs / 1 banaan / chocoladesaus
Coupe banana-split
5 bollen vanille ijs / 2 bananen / advokaat
Spaghetti-ijs klein / groot
3 bollen vanille ijs / aardbeiensaus / witte
chocoladebloesem / 5 bollen vanilleijs

Special.....
2 bollen straciatella / 2 bollen chocoladeijs /
stroopwafelstukjes / nootjes / warme chocoladesaus
Advokaat
5 bollen vanille ijs / advokaat
Speculoos
4 bollen Speculaas ijs / baileys / peculaas crumble
Ananas
4 bollen vanille ijs / 1/2 ananas / ananas saus
Krieken.....
4 bollen vanille ijs / huisbereide krieken (warm of koud)
Malaga
4 bollen vanille ijs / huisbereide rum rozijnen
Marsepein
4 bollen vanille ijs / marsepein / chocoladesaus
Chocomousse
4 bollen vanille ijs / chocolademousse
Negresco.....
4 bollen chocolade ijs / chocolademousse / chocoladesaus
Melange.....
2 bollen vanille ijs / 2 bollen chocolade ijs / witte en bruine
chocolademousse
Blanche
4 bollen vanille ijs / witte chocolademousse
Mikado.....
4 bollen vanille ijs / banaan /chocolademousse / advokaat

Extra

Slagroom.....
Chocoladesaus.....

Ijs per bol.....
Advokaat.....

Sorbet

Sorbet
2 bollen citroensorbet / 2 bollen passievruchtensorbet

sorbet special
2 bollen citroensorbet / 2 bollen passievruchtensorbet
huisbereide bosvruchten / ca

Milkshake

Vanille / Chocolade / Mokka / Banaan

Taart

“Huisbereid en klaargemaakt in de oven (+10 min)”

Appeltaart 1st / 2 st..... Warme appeltaart 1 st / 2 st

Wafel

Suiker.....	Banaan en advocaat.....
Banaan	Kersen (warm of koud) / Bosvruchten
Banaan en chocoladesaus	

Pannenkoeken / Pancakes

“Onze pannenkoeken worden vers gebakken!”

Kinderpannenkoek 1 st (natuur).....	Vanille ijs.....
.....met nutella, confituur, suiker, siroop	Chocoladesaus
Siroop/Suiker/Confituur/Nutella.....	Vanille ijs en chocolade saus.....
Appel	Vanille ijs, banaan en chocolade saus.....
Appel en ijs	Vanille ijs en banaan.....
Warme kersen (huisbereid).....	Banaan.....
Warme kersen(huisbereid) en ijs	Vanille ijs, banaan en advocaat.....
Rozijnen met rum (huisbereid)	Vanille ijs met advocaat.....
Rozijnen met rum (huisbereid) en ijs.....	

Nagerechten

Donkere chocolademousse.....	Huisbereide tiramisu
Witte chocolademousse	Chocolade moelleux met vanille ijs
Duo van chocolademousse	Tarte tartin met vanille ijs.....
Huisbereide appelstrudel met ijs	Crème brulee met vanille ijs.....