Hors-d' œuvre

De Rokerij V.O.C. **€ 17,50**
Notre spécialité de la maison fumé filet de maquereau, filet de hareng
sur les lamelles de pomme, céleri, laitue croustillante laisse et sauce au raifort.

Gevulde Champignon Truffelhoedjes **€ 15,50**
Champignons farcis, préparés au four selon une recette secrète originale.
Avec des morceaux de fromage de chèvre, parfumé à l'huile de truffe et port blanc.

De Boswandeling **€ 14,75**
Champignons, escargots, échalotes, ail, crème, vin blanc et fines herbes.

Het Zalmnestje **€ 19,50**
Nid de saumon fumé, écrevisses, crevettes et un oeuf poché,
recouvert de mayonnaise à l'aneth.

Limburgs Roem **€ 16,50**
Une combinaison de deux types de jambon fumé, servi avec de la saucisse séchée,
Des fruits à la moutarde et des feuilles de laitue croquantes.

De Verwennerij **€ 16,00 p.p**
Divers hors-d'œuvre chauds et froids, viande, poisson et légumes.
Sur une grande échelle pour minimum 2 personnes servi.

Geitenpracht met honingzoet **€ 14,50**
Fromage de chèvre aux noix et au miel d'Acacia,
servi sur fines herbes salade mixte et vinaigrette aux framboises.

Dutch Culinary Art

Potages

Gegrilde Paprito **€ 10,00**
Soupe de tomates paprika, peu épicée, avec un soupçon d'ail et de basilic.
Servi dans un petit pain.

Soupe du jour **Prix du jour**
Une soupe changeante, adaptée à la saison

Zilte Sop **€ 11,50**
Soupe de poisson épaisse et généreusement garnie de écrevisses,
crevettes, poisson et aneth.

Dis Watertje **€ 8,50**
végétale bouillon, champignons à la herbes fraîches.

* Ces plats sont servis avec une garniture appropriée,
les régimes et les ajustements sont toujours possibles

Menu enfant (Jusqu'à 12 ans)

Stukje gebakken zalm **€ 14,50**
Filet de saumon cuit avec des légumes frais, frites, mayonnaise et sauce aux pommes

Pakketje van kaas **€ 14,50**
Pâte filo avec du fromage fondu, servi avec légumes frais, compote de pommes frites et mayonnaise.

Kipschnitzel **€ 14,50**
Escalope de poulet pané avec des légumes frais, frites, compote de pommes et de mayonnaise.

Cuisine Végétarienne

Porto Pizza Bello **€ 23,00**
Porto Bello farci aux tomates, basilic sur spaghetti de courgettes, pignons de pin et haricots de lima.

De Pastei **€ 23,00**
Plat de pâte à tarte aux champignons, crème, pesto, poivron, haricots noirs et fromage frais.

Het Ei-Pannetje **€ 23,00**
Haricots de Lima, haricots noirs, poivrons, tomates, basilic, escapade de champignons, œuf, vieux fromage servi dans une casserole

De Zucchini **€ 23,00**
Courgette farcie avec poivrons, oignons, champignons, noix, fromage et herbes fraîches.

Plats de Poissons

Vis van de dag **Prix du jour**
Approvisionnement en douce de la journée, selon ce que le marché nous offre, savamment préparés par notre chef. Le demander!

Brammer **€ 27,00**
Casserole avec du poisson frais, crevettes, champignons, crème et recouverts de pâte à tarte.

Brakkemast **€ 27,00**
Plat avec un morceau différent de poissons de mer, saumon, maquereau de fumé et jambon.
Recouvert d'une tranche de brie, garnie d'une sauce de poisson au safran doux.
Servi sur des légumes frais, préparés dans le four.

De Visvijver **€ 28,50**
Bol en porcelaine avec morceaux de poissons frais, maquereaux fumés, saumon fumés, crevettes néerlandais, foie d'aiglefin, garnie de bouillon de poisson.

Het Sleepnet pour 2 personnes **€ 27,00 p.p.**
Spécialités de poissons du chef. La composition évolue, la qualité plus que bonne!

* Ces plats sont servis avec une garniture appropriée,
les régimes et les ajustements sont toujours possibles

Dutch Culinary Art

Menu surprise à travers le menu pour les groupes de 5 personnes ou plus
Etagère remplie de différents hors-d'œuvre, chauds et froids, comprenant des options de poisson, de viande et végétariennes.
Le plat principal est une combinaison de différents plats du menu, avec encore une fois des options de viande, de poisson et végétariennes.
Le dessert est une combinaison ludique de différents desserts servis de manière amusante. **€ 48,50 par personne**

Plats de Viande

Dag specialiteit **Prix du jour**
Approvisionnement en douce de la journée, selon ce que le marché nous offre, savamment préparés par notre chef. *Le demander!*

Braambol **€ 27,50**
Veau, échalotes, noix, champignons, Vin rouge-port de sauce et tranche de delfsblauw. Recouverte de filo et un mélange d'épices spécifiques.
Hautement recommandé!

Bokkenpot **€ 27,50**
Daube de Bœuf, cuisse de lapin confit, suprême de poulet, en casserole, sauce à la bière et légumes.

Jarret d'agneau de la Dis **€ 29,75**
Un jarret d'agneau cuit dans un bouillon avec entre autres de la bière brune, du fenouil, des carottes et de la mélasse de pomme**.** **Spécialité de la maison!**

Trippel de stoof **€ 27,50**
Bœuf braisé à l'ancienne dans une sauce au vin rouge et à la bière Trippel, purée de pommes de terre et légumes.

Backsinth met Bocksinth **€ 29,75**
Filet de cerf saute en recouverte de filo avec légumes et fines herbes, préparé au four avec un liqueur de Bocksinth.

Le Pastuif **€ 25,50**
Tendre poulet, champignons et oignon dans une sauce à la crème, au pesto maison dans une poêle recouverte d'une tranche de pâte feuilletée.

Konijn à la Cranberry Ale **€ 26,50**
Cuisse de lapin braisée dans du saindoux, cuite au four.
Servie avec une sauce spéciale à base de bière à la canneberge de Fortuna et de canneberges séchées.

Rib eye +/- 200 grammes **€ 29,75**
Grillé, avec le choix de : sauce poivrée épicée,
sauce au vin rouge-port robuste, ou sauce crémeuse au fromage bleu.

Dutch Culinary Art

* Ces plats sont servis avec une garniture appropriée,
les régimes et les ajustements sont toujours possibles

Entremets

Sabot de Dis **€ 11,50**
Un sabot hollandais avec de la glace à la vanille, des cerises amarena chaudes
et de la crème Chantilly.

Noirs Désirs **€ 12,50**
Le dessert ultime au chocolat, à base de glace, de biscuit, de truffe et d'une mousse divine.

Petit Pépin **€ 11,00**
Un petit gâteau fait maison à base de pain d'épice, de glace à la cannelle, de noix,
de pâte d'amande et de notre liqueur à la cannelle

Boerenjongens/meisjes en sabots **€ 10,50**
Dessert hollandais traditionnel : semoule avec boerenjongen (raisins secs à l'eau-de-vie)
ou boerenmeisjes (abricots secs dans de l'eau-de-vie). À vous de choisir.
Délicieux avec de la crème Chantilly et une tuile en chocolat aux fruits secs. Servi dans un sabot.

Bombe aux pommes **€ 10,00**
La tarte aux pommes chaude revisitée à notre façon.
Une pomme entière dans de la pâte feuilletée, juste sortie du four, avec de la sauce vanille.

Holland kaasplankje **(Plateau de fromages hollandais)** **€ 15,50**
Une combinaison de fromages hollandais, adaptés à la saison,
servis avec du sirop de pomme, du pain aux figues et des noix.

Sorbet de Dis **€ 10,50**
2 sortes de sorbet, accompagné de fruits frais, de menthe fraîche et de jus d'orange.
Convient pour un régime sans lactose ou végane

Café complet (le choix du chef) **€ 15,50**
Café Earth et ses douceurs.

Dutch Culinary Art

Irish Coffee avec Ierse Whiskey **€ 8,75**
French Coffee avec Grand Marnier **€ 8,75**
D.O.M. Coffee avec D.O.M. Benedictine **€ 8,75**
Spanish Coffee avec Tia Maria **€ 8,75**

Dis Coffee avec liqueur de cannelle maison **€ 8,75**
Fortement recommandé

En cas de régime ou de préférences alimentaires, faites-le-nous savoir, nous tenterons d'adapter le dessert.

Boires

Bouteille de l'eau gaz–sans gaz	€ 3,25
Une boisson gazeuse	€ 3,35
Jus d'orange	€ 4,35
Limonade Pinky Rose, citron et rose ou orange gingembre	€ 5,50
Chocomel	€ 3,60
Coffee	€ 3,45
Espresso	€ 3,45
Double expresso.	€ 5,60
cappuccino	€ 3,60
Le thé	€ 2,85
Thé frais (menthe, gingembre, cannelle-orange)	€ 3,35
Bière a pression medium 25 cl Hertog Jan	€ 3,45
Bière a pression large 50 cl Hertog jan	€ 6,50
Bouteille: Amstel malt Radler (0%)	€ 3,45
Bouteille: Hertog jan (0%)	€ 3,45

Renseignez-vous sur notre carte spéciale bière Fortuna

Distillerie

Silvius Gin Tonic	€ 12,50
Old salt Gin Tonic	€ 12,50
Jonge jenever	€ 4,00
Oude jenever	€ 4,00
Korenwijn	€ 4,00
Sherry medium–dry	€ 4,00
Martini blanc–rouge–dry	€ 4,00
Port rouge–blanc	€ 4,50
Whiskey v.a.	€ 6,00
Talisker	€ 8,50
Brandy v.a.	€ 6,00
Couvoisier	€ 8,50
Armagnac–Calvados	€ 6,00
Rum–Vodka–Campari	€ 5,00
Liqueur hollandaise v.a.	€ 5,00
Liqueur étrangère v.a.	€ 5,75
Eau de vie	€ 5,00
Grappa	€ 5,00

Dutch Culinary Art