

Wij wensen u van harte welkom in Miraneau!

Voor gezelschappen vanaf 8 personen vragen we om uw keuze te beperken tot max. 7 verschillende gerechten per gang.

Om een vlotte bediening te garanderen geven we slechts 1 rekening per tafel.

Indien u meer informatie wenst omtrent de allergenen in onze gerechten, kunt u zich wenden tot het personeel. Wij kunnen overdracht van voedselallergenen nooit 100% voorkomen, maar we doen ons best voor u!

OPENINGSUREN

Keuken

Dinsdag	12.00 – 14.30 16.30 – 20.30
Woensdag	12.00 – 14.30 16.30 – 20.30
Donderdag	12.00 – 14.30 16.30 – 20.30
Vrijdag	12.00 – 14.30 16.30 – 21.30
Zaterdag	16.30 – 21.30

zondag & maandag gesloten

BIEREN

BIEREN OP VAT

Stella Artois	3.30
Stella Artois 33cl.	4.20
Corsendonk Blond	4.50
Corsendonk Bruin	4.50

BIEREN OP FLES

Stella Artois 0.0%	3.30
Cornet Oaked 'alcoholvrij 0.3'	4.80
Kriek Belgique (on the rocks)	3.80
Hoegaarden Wit	3.50
Westmalle Dubbel	4.90
Westmalle Tripel	5.20
Cornet	5.00
Omer	5.00
Duvel	5.00
Karmeliet	5.00
SchuppenBoer	5.00
Swiekes	5.00
Corsendonk Agnus	5.00
Corsendonk Pater	5.00

WATERS

Chaufontaine bruis	3.10
Chaufontaine plat	3.10
Chaufontaine bruis 0.5l.	5.60
Chaufontaine plat 0.5l.	5.60

FRISDRANKEN

Coca-Cola	3.30
Coca-Cola zero	3.30
Fuze Tea	3.50
Fanta	3.30
Royal Bliss tonic	3.50
Tönissteiner citroen	3.60
Cécémel	3.30
Fristi	3.50
Minute Maid	3.50
appel. sinaasappel. pompelmoes	
PomTon	7.00

APERITIEVEN

Huisaperitief	8.90
appel. granaatappel. wodka	
Aperol Spritz	9.00
La Vie en Rose	9.40
Martini Bianco. rose lemonade	
Martini Bellini	7.60
Martini Bianco	6.60
Martini Rosso	6.60
Martini Fiero	6.60
Witte Porto	6.00
Rode Porto	6.00
Ricard (3cl.)	6.20
Campari	6.40

PERFECT SERVE GIN TONICS

Bombay Sapphire	12.80
limoen. Fever-Tree Indian	
Bombay Premier Cru	14.80
citroen. Fever-Tree Indian	
Bombay Bramble	13.40
framboos. blauwe bessen. Fever-Tree Elderflower	
Marula	15.00
appelsien. zoethout. Fever-Tree Indian	
Monkey 47	15.00
limoen. Fever-Tree Indian	

BUBBELS

Spumante 'Le Couchon Brut'	7.90 31.50
Moët & Chandon Brut	85.00
Moët & Chandon Brut 37.5 cl.	52.00
Ruinart Blanc De Blancs	150.00
Ruinart Rosé	165.00

STERKE DRANKEN

VODKA'S

Eristoff	6.80
Grey Goose Original	8.00

RUMS

Bacardi Carta Blanca	6.80
Bacardi Spiced	6.80
Bacardi Añejo Cuatro	6.80
Bacardi Ocho Años	8.20

WHISKY'S

William Lawson's	6.80
Aberfeldy 12Y.	9.00
Craigellachie 13Y	9.00
Royal Brackla 12Y	9.00

HUISWIJNEN

WITTE WIJNEN

Bel Oliver – Sauvignon Blanc. Pays d'Oc. Frankrijk	4.90 26.90
Jardins Cathares – Chardonnay. Languedoc. Frankrijk	5.80 31.90
Estrella – Moscatel. Valencia. Spanje (<i>zoet</i>)	5.20 28.60

ROSÉ WIJNEN

Fraktique – Grenache Gris. Languedoc. Frankrijk	4.90 26.90
Masseria Borgo dei Trulli – Primitivo. Puglia. Italië	31.00

RODE WIJNEN

Venti Di San Donaci – Sangiovese Negroamaro. Puglia. Italië	4.90 26.90
Jardins Cathares – Merlot. Languedoc. Frankrijk	5.80 31.90

SUGGESTIEWIJNEN

achteraan vindt u onze wijnkaart met nog meer heerlijke wijnen

COCKTAILS

Mojito	11.60	Lazy Red Cheeks	12.60
Bacardi rum. munt. limoen		Eristoff vodka. framboos. limoen. violette	
Strawberry mojito	11.80	Cuba libre	11.20
Bacardi rum. aardbei. munt. limoen		Bacardi Ocho Años. Coca-Cola. limoen	
Mango mojito	11.80	Strawberry Caipiroska	13.80
Bacardi rum. mango. munt. limoen		Grey Goose vodka. aardbeien. limoen	
Moscow Mule	12.80		
Eristoff vodka. Fever-Tree Ginger Beer			
munt. limoen			

MOCKTAILS

Martini Floreale & Tonic (<0.5%)	7.80	Passion Mule	10.60
Martini Vibrante & Tonic (<0.5%)	7.80	onze tropische, alcoholvrije variant op de Moscow	
Virgin Mojito	8.80	Mule – op basis van passievrucht, zoete amandel,	
Virgin Pink	7.60	spicy kruidnagel & Fever-Tree Ginger Beer	
Fever-Tree Raspberry & Rhubarb tonic. violette. limoen		Hugo Lemon Dream	8.80
Copperhead gin 0.0%	10.60	een frisse mocktail met munt. citroen	
sinaasappel. jeneverbes. Fever-Tree Elderflower		& vlierbloesem	

VOOR BIJ DE APERO

Plateau Miraneau	27.60	Bitterballen	6.50
assortiment warme & koude hapjes		mosterd	
voor twee personen		Nacho's	9.20
Serranoham	11.80	tomatensalsa. cheddar	
Olijven	5.50	Mini loempia's	6.50
Focaccia met paprika tapenade	5.50	chilisaus	
Borrelkaas 'Reypenaer'	7.80	Krokante Nobashi garnaal	7.80
mosterd		sriracha saus	

WARME DRANKEN

KOFFIE

Mokka	3.20
Koffie	3.20
Decafeïne	3.20
Cappuccino slagroom	3.90
Cappuccino melk	3.90
Latte Macchiato	3.90
met smaakje: hazelnoot. vanille. karamel +0.60	
Koffie verkeerd	3.90

SPECIALE KOFFIE'S

Irish koffie	9.80
Italian koffie	9.80
Baileys koffie	9.80

CHOCOLADEMELK

Warme chocolademelk	4.00
met slagroom +0.70	

THEE

Thee	3.20
Earl Grey	
Rozenbottel	
Munt	
Groen	
Red Fruit	
Kamille	
Verse muntthee	5.50
Verse gemberthee	5.50
Spiced Chai Latte	4.00

LUNCHKAART

tussen 12u & 14u30

BAGELS

- gerookte zalm. avocado	19.00	Ambachtelijke kaaskroketten	15.50
- kip. parmezaan	17.00	tomatenconfituur. parmezaan. slaatje	
- mozzarella. tomatenpesto. rucola	15.00	Ambachtelijke garnalkroketten	21.30
supplement serranoham + 4.50		pesto van bloemkool. slaatje	
Tomaat mozzarella	18.00	Duo van kaas- en garnalkroket	19.80
		tomatenconfituur. pesto van bloemkool. slaatje	

Supplement: frietjes. kroketten. puree. tagliatelle of brood 3.00

LUNCHMENU

VOORGERECHT + HOOFDGERECHT 32.50

Tweewekelijks stellen wij u een lunchmenu voor – dagelijks geserveerd tussen 12u & 14u30.
Benieuwd naar de lunch van deze week? Onze collega's stellen de menu graag aan u voor.

VOORGERECHTEN

Tomatenroomsoep met balletjes	8.50
Aspergesoep. gerookte zalm	11.50
Scampipannetje	19.50
Scampi prei & curry	19.50
Carpaccio van rund truffelmayonaise. parmezaan. rucola	18.20
Ambachtelijke kaaskroketten tomatenconfituur. parmezaan	14.90
Ambachtelijke garnaalkroketten pesto van bloemkool	20.70
Duo van ambachtelijke kaas- en garnaalkroket	19.20

PASTA'S

Tagliatelle scampi	25.80
Tagliatelle carpaccio	25.50
Spaghetti vongole	25.80
Spaghetti bolognese	17.80
Huisgemaakte vegetarische lasagne	24.60

SALADES

Salade geitenkaas rode biet. appel. geroosterde noten. Luikse siroop supplement spek + 2.00	23.80
Salade scampi mango. curry	24.80
Caesar salade	25.50
Salade carpaccio	26.00
Salade tomaat mozzarella	23.00

Inbegrepen: frietjes. kroketten. puree. tagliatelle
of brood (extra portie: 3.00)

Mayonaise / ketchup: 1.00

VEGGIE

Salade tomaat mozzarella	23.00
Salade geitenkaas rode biet. appel. geroosterde noten. Luikse siroop	23.80
Huisgemaakte vegetarische lasagne	24.60
Vegetarische burger knolselder. sriracha mayonaise zoete aardappelfrietjes	22.80

VLEES

Steak 26.90

Filet pur 38.50

Inbegrepen: - groenten: warme groenten. slaatje. witloofslaatje (extra portie: 3.50)
- saus: béarnaise. peperroomsaus. champignonroomsaus. natuurjus (extra portie: 3.10)

Steak Tartaar – koude bereiding 26.80

Videe 22.80

Gemarineerde ribbeken 26.40

Carpaccio van rund 24.80

truffelmayonaise. parmezaan. rucola

Pulled pork burger 23.60

Gelakt buikspek 23.80

erwtjes. jonge worteltjes

Varkenshaasje 24.60

seizoensgroenten. saus naar keuze

VIS

Scampipannetje 26.80

Zalmfilet 29.20

graanmosterdsaus. julienne groenten

Scampi prei & curry 26.80

Kabeljauwhaas 31.80

preipuree. witte wijnsaus

VOOR DE KIDS

Curryworst 9.50

Kindervidee 12.00

Vissticks 9.50

Kinderspaghetti 9.00

Kinderportie ribbeken 14.00

Inbegrepen: frietjes. kroketten. puree. krieltjes. tagliatelle of brood
(extra portie: 3.00)

Mayonaise / ketchup 1.00

DESSERTEN

Coupe vanille	8.80
Dame blanche	10.80
Crème brûlée	9.60
Café Glacé	10.60
Huisgemaakte tiramisu	11.50
Kinderijsje	4.50

KOFFIE & THEE

Mokka	3.20
Koffie	3.20
Decafeïne	3.20
Cappuccino slagroom	3.90
Cappuccino melk	3.90
Latte Macchiato	3.90
met smaakje: hazelnoot. vanille. karamel +0.60	
Koffie verkeerd	3.90
Thee	3.20
Earl Grey	
Rozenbottel	
Munt	
Groen	
Red Fruit	
Kamille	
Verse muntthee	5.50
Verse gemberthee	5.50
Spiced Chai Latte	4.00

Tarte tatin	12.40
vanille-ijs	
Moelleux	12.00
vanille-ijs	
Brusselse wafel	9.50
vanille-ijs. chocoladesaus	

SPECIALE KOFFIE'S

Irish koffie	9.80
Italian koffie	9.80
Baileys koffie	9.80

AFTER DINNER

Baileys	6.80
Amaretto	6.80
Limoncello	6.80
Cognac	6.80

WHISKY

William Lawson's	6.80
Aberfeldy 12Y.	9.00
Craigellachie 13Y	9.00
Royal Brackla 12Y	9.00

WITTE WIJNEN

Carasviñas – Verdejo. Rueda. Spanje 35.00

Magnifieke Verdejo, zeer aromatisch, bloemig en gefruït. Zacht en rijp in de mond, schitterende allrounder. Prima bij salades, tapas, fingerfood en alles uit de zee.

La Mission Royale Chardonnay – Viognier. Frankrijk 33.00

Sappige, volle en gulle witte wijn met heel mooi floraal aroma. Lichtjes houtgerijpt. Krachtige en lange afdronk. Top bij vis, gevogelte en rijke pasta's.

Castello Della Rosa – Pinot Grigio. Dolomiti. Italië 36.00

Extracten van ananas, witte perzik, groene appel en citrus vullen de neus! Zeer goede zuren in balans met het krokante fruit. Mooi, verfijnd en delicate finale.

Masseria Borgo dei Trulli – Vermentino. Puglia. Italië 34.00

Aroma's van citroenschil, mango, witte perzik en een kruidigheid. Heel speelt met frisse fijne zuurtjes in de mond. Complex met een ziltige toets.
Super bij gegrilde vis, gamba's en gegrild wit vlees, gevogelte.

Loubadère – Sauvignon Blanc. Cote de Gascogne. Frankrijk 35.00

Fijne citrus in het boeket stuift het glas uit. Krokant en zéér levendig in de mond!
Rijke frisse smaak. Super als aperitief en bij alle schelp en schaaldieren.

Antoine de la Farge – Pouilly Fumé. Frankrijk 48.00

Wat een top wijn. Accenten van kiwi en limoentjes in de neus, rijk van smaak en lichtjes mineraal met groene *touch*. Zeer in balans. Voor de liefhebber van excellente Loire wijn!

RODE WIJNEN

Valdivieso – Cabernet Sauvignon. Chili 33.00

Een zachte, licht aangename rode wijn met ronde fruit tannines. Soepel en fruitig. Evenwichtig en vrij fluwelig, maar toch stoer en robuust. Lekkere allrounder!

Masseria Borgo dei Trulli – Primitivo. Puglia. Italië 35.00

Breed boeket van rijpe donkere pruim en rijpe bramen. Aangename sappige wijn, vol en gul!
Een ras Primitivo zonder weerga!

Tapiz – Malbec. Argentinië 37.00

Aroma's van diep rood fruit. Stevige krachtige wijn met rijpe tannines. Lange afdronk met een hint van hout en chocolade. Perfect bij alle vleesgerechten.

Château Fontareche “Pierre Mignard” – Corbières. Frankrijk 35.00

Dieprode intense wijn, lichtjes houtgerijpt. Een op en top zuiderse stijl, hier zorgen de Grenache, de Mourvedre en de Syrah voor een volle rijke wijn. Ideaal bij rood vlees.

Prima – Tempranillo. Tinta de Toro. Spanje 46.00

Sublieme krachtige, volle en gekruide dieprode wijn 91/100 Parker, van de hand van grootmeester wijnmaker Mariano Garcia. 38 jaar wijnmaker op Vega Sicilla Unico. Uitmuntend bij al onze vleesgerechten!

Cabaletta Rosso delle trevenezia – Veneto. Italië 34.00

De 8% indroging gedurende 3 weken van de Rondinella druif zorgt voor een zachte complexe rode wijn. Vol impressies van zwart fruit, donkere bosbesjes en rode pruim. Heerlijk zalvend in de mond. Super bij een Italiaanse, mediterrane keuken.