

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

Liefmans Fruitesse <i>(On the Rocks)</i>	4.00
Hoegaarden Wit	3.50
Westmalle Dubbel	4.90
Westmalle Tripel	5.20
Cornet	5.00
Omer	5.00
Duvel	5.00
Karmeliet	5.00
Triple d'Anvers	5.00
SchuppenBoer	5.00
Swiekes	5.00
Corsendonk Pater	5.00

BIEREN OP FLES ALCOHOLVRIJ

Stella Artois 0.0%	3.30
Liefmans Fruitesse 0.0 <i>(On the Rocks)</i>	4.00
Cornet Oaked 'alcoholvrij 0.3%'	4.80
Sportzot 'alcoholvrij 0.4%'	4.50

WATERS

Chaudfontaine bruis	3.20
Chaudfontaine plat	3.20
Chaudfontaine bruis 0.5l.	6.00
Chaudfontaine plat 0.5l.	6.00

FRISDRANKEN

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

APERITIEVEN

Huisaperitief	9.00
appel. granaatappel. wodka	
Aperol Spritz	9.20
La Vie en Rose	9.40
Martini Bianco. Fever-Tree sparkling pink grapefruit	
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	11.80
limoen. Fever-Tree Indian	
Bombay Premier Cru	14.80
citroen. Fever-Tree Indian	
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

Wycked rum	6.80
vanille & caramel flavored rum (lokaal)	
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. Pay's d'Oc. Frankrijk	5.20 28.60
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	5.20 28.60
Masseria Borgo dei Trulli – Primitivo. Puglia. Italië	31.00

RODE WIJNEN

Venti Di San Donaci – Sangiovese Negroamaro. Puglia. Italië	5.20 28.60
Jardins Cathares – Merlot. Languedoc. Frankrijk	5.80 31.90

SUGGESTIEWIJNEN

achteraan vindt u onze wijnkaart met nog meer heerlijke wijnen

COCKTAILS

Mojito	11.80	Mai Tai	13.40
Strawberry mojito	12.60	exotische tiki cocktail obv rum. limoen & sinaas	
Mango mojito	12.60	Amaretto Sour	11.00
Moscow Mule	13.80	amaretto. citroensap	
Lazy Red Cheeks	13.60	Negroni	13.40
		Campari. rode vermouht. gin. sinaas	

MOCKTAILS

Cherry Kiss	10.80	Virgin Mojito	9.00
kers. sinaas. Limoen		Apero spritz 0.0%	8.20
Dark ‘not’ stormy	10.00	Hugo Lemon Dream	8.80
alcoholvrije variant van de ‘Dark & Stormy’ obv		mnt. citroen. vlierbloesem	
Opus Nigredo. Ginger Beer & limoen		Virgin Pink	7.80
Passion Mule	10.80	Fever-Tree sparkling pink grapefruit. violette. limoen	
onze tropische, alcoholvrije variant op de Moscow		Copperhead gin 0.0%	10.80
Mule – ovb passievrucht & Fever-Tree Ginger Beer		sinaasappel. jeneverbes. Fever-Tree Elderflower	

VOOR BIJ DE APERO

Charcuterieplankje	17.00	Pulpo à la plancha	16.00
Olijven	5.80	chimichurri	
Padrón Pepers	7.00	Gebakken artisjokharten	9.50
citroenvinaigrette		Kimchi	
Edamame	6.50	Krokante Nobashi garnaal	7.80
zeezout		sriracha saus	
Dumplings met kip	8.50	Mini loempia’s	6.80
sojasaus		chilisaus	
Calamares	9.00	Bitterballen	6.80
looksaus		mosterd	
Sardines in olijfolie	14.00	Focaccia met paprika tapenade	6.70

WARME DRANKEN

KOFFIE

Mokka	3.30
Koffie	3.30
Decafeïne	3.30
Cappuccino slagroom	4.00
Cappuccino melk	4.00
Latte Macchiato	4.00
met smaakje: hazelnoot. vanille. karamel	+0.60
Koffie verkeerd	4.00

SPECIALE KOFFIE'S

Irish koffie	9.80
Italian koffie	9.80
Baileys koffie	9.80
Caribbean koffie	10.80
met wycked rum	

THEE

Thee	3.30
Earl Grey	
Rozenbottel	
Munt	
Groen	
Red Fruit	
Kamille	
Verse muntthee	5.80
Verse gemberthee	5.80
Spiced Chai Latte	4.40

LUNCHKAART

tussen 12u & 14u30

Ambachtelijke kaaskroketten	18.80
tomatenconfituur. parmezaan. slaatje	
Ambachtelijke garnaalkroketten	23.70
pesto van bloemkool. slaatje	
Duo van kaas- en garnaalkroket	21.20
tomatenconfituur. pesto van bloemkool. slaatje	

BAGELS

- gerookte zalm. avocado	19.00
- kip. parmezaan	17.00
- mozzarella. tomatenpesto. rucola	15.00
supplement serranoham +	4.50

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.

Tijdens de maanden juli en augustus wordt er geen lunchmenu geserveerd.

VOORGERECHTEN

Tomatenroomsoep met balletjes	8.50
Scampipannetje	19.20
Scampi prei & curry	19.80
Tomaat mozzarella	15.80
Carpaccio van rund	19.80
truffelmayonaise. parmezaan. rucola	
Ambachtelijke kaaskroketten	15.80
tomatenconfituur. parmezaan	
Ambachtelijke garnaalkroketten	20.70
pesto van bloemkool	
Duo van ambachtelijke kaas- en garnaalkroket	18.20

PASTA'S

Tagliatelle scampi	25.80
Tagliatelle carpaccio	26.80
Spaghetti vongole	26.80
Spaghetti bolognese	18.00
Huisgemaakte vegetarische lasagne	24.60

SALADES

Salade geitenkaas	24.80
rode biet. appel. geroosterde noten. Luikse siroop	
supplement spek + 2.00	
Salade scampi	25.90
mango. curry	
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: 1.20

VEGGIE

Salade tomaat mozzarella	23.00
Salade geitenkaas	24.80
rode biet. appel. geroosterde noten. Luikse siroop	
Huisgemaakte vegetarische lasagne	24.60
Vegetarische burger	23.20
knolselder. sriracha mayonaise	
zoete aardappelfrietjes	

VLEES

Steak	29.80		
Filet pur	39.00		
Inbegrepen:	- groenten:	warme groenten. slaatje. witloofslaatje (extra portie: 3.50)	
	- saus:	béarnaise. peperroomsaus. champignonroomsaus. natuurjus (extra portie: 3.10)	
Steak Tartaar – koude bereiding	27.80	Gemarineerde ribbeken	27.20
Carpaccio van rund	25.80	Pulled pork burger	24.80
truffelmayonaise. parmezaan. rucola		Videe	23.40
Varkenshaasje	26.80	Gelakt buikspek	24.70
groenten & saus naar keuze		erwtjes. jonge worteltjes	

VIS

Scampipannetje	26.80	Scampi prei & curry	27.60
Zalmfilet	29.20	Kabeljauwhaas	32.60
graanmosterdsaus. julienne groenten		preipuree. witte wijnsaus. grijze garnalen	

VOOR DE KIDS

Curryworst	9.50	Kinderspaghetti	9.00
Kindervidee	12.00	Kinderportie ribbeken	14.00
Vissticks	9.50		

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

Mayonaise / ketchup 1.20

DESSERTEN

Coupe vanille	9.20
Dame blanche	11.60
Crème brûlée	9.60
Café Glacé	10.80
Huisgemaakte tiramisu	11.80
Kinderijsje	4.50

Tarte tatin	13.00
vanille-ijs	
Moelleux	12.80
vanille-ijs	

KOFFIE & THEE

Mokka	3.30
Koffie	3.30
Decafeïne	3.30
Cappuccino slagroom	4.00
Cappuccino melk	4.00
Latte Macchiato	4.00
met smaakje: hazelnoot, vanille, karamel +0.60	
Koffie verkeerd	4.00
Thee	3.30
Earl Grey	
Rozenbottel	
Munt	
Groen	
Red Fruit	
Kamille	
Verse muntthee	5.80
Verse gemberthee	5.80
Spiced Chai Latte	4.40

SPECIALE KOFFIE'S

Irish koffie	9.80
Italian koffie	9.80
Baileys koffie	9.80
Caribbean koffie	10.80
met wycked rum	

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 36.00

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

La Mission Royale Chardonnay – Viognier. Frankrijk 34.00

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 37.00

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 35.00

Aroma's van citroenschil, mango, witte perzik en een kruidigheid. Heel speels 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 36.00

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 34.00

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 36.00

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 36.00

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 47.00

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.
Uitmundend bij al onze vleesgerechten!

Cabaletta Rosso delle trevenezia – Veneto. Italië 35.00

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.