

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	Amaretto Sour	11.00
Strawberry mojito	12.60	amaretto. citroensap	
Mango mojito	12.60	Negroni	13.40
Moscow Mule	13.80	Campari. rode vermouthe. gin. sinaas	
Lazy Red Cheeks	13.60	Espresso Martini	13.00

MOCKTAILS

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

VOOR BIJ DE APERO

Charcuterieplankje	17.00	Krokante Nobashi garnaal	8.80
Olijven	5.80	sriracha saus	
Edamame	6.50	Mini loempia's	7.80
zeezout		chilisaus	
Dumplings met kip	8.50	Bitterballen	7.80
sojasaus		mosterd	
Calamares	11.00	Focaccia met paprika tapenade	7.70
looksaus		Sardines in olijfolie	9.50

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.

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
appel. curry	
Caesar salade	25.50
kip. ansjovis. ei. parmezaan. zongedroogde tomaten	
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
Videe	23.40	Pulled pork burger	24.80
Stoofvlees	26.80	Carpaccio van rund	25.80
witloofsalade		truffelmayonaise. parmezaan. rucola	
Varkenshaasje	26.80	Gelakt buikspek	24.70
groenten & saus naar keuze		erwtjes. jonge worteltjes	

VIS

Scampipannetje	26.80	Scampi prei & curry	27.60
Gegratineerd vispannetje	29.50	Kabeljauwhaas	32.60
Zalmfilet	29.20	preipuree. witte wijnsaus. grijze garnalen	
witte wijnsaus. julienne groenten			

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	Tarte tatin	13.00
Dame blanche	11.60	vanille-ijs	
Crème brûlée	9.60	Moelleux	12.80
Café Glacé	10.80	vanille-ijs	
Huisgemaakte tiramisu	11.80		
Kinderijsje	4.50		

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.

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. Lekker 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.
Uitmuntend 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.