



eten en drinken met pit

www.denbontenos.com

tel: 02/308 37 81

Openingsuren

Toog

di-vrij: open vanaf 12u

zat-zon: open vanaf 11u

ma: gesloten

Keuken

di-zat: 12u tot 21u30

zon: 12u tot 21u

ma: gesloten

Eetkaart



DEN BONTEN OS

eten en drinken met pit

Om te delen

Portie gemengd: kaas, salami, uitjes, augurk	€ 8,00
Portie kaas	€ 5,00
Portie salami	€ 5,00
Bitterballen 8 stuks met mosterd	€ 5,20
Mini-loempia's 8 stuks met zoetzure saus	€ 5,20
Kaasballetjes met parmaham 8 stuks met chilimayo	€ 5,80
Portie warm gemengd: bitterballen, kaasballetjes en mini-loempia's 15 stuks	€ 9,20
Nacho's met zure room, cheddardip, guacamole en tomatensalsa	€ 8,50
Kommetje hummus (kikkererwtendip) met brood	€ 6,50



Doorlopend verkrijgbaar

Verse soep met brood*	€ 6,00
Croques (2 stuks) geserveerd met een salade *	
Uit het vuistje (1 stuk)	€ 6,00
Kaas en hesp	€ 9,50
Kaas, hesp en spiegelei	€ 11,00
Kaas, hesp en ananas	€ 11,00
Kaas, hesp en bolognaise saus	€ 12,00
Spaghetti bolognaise met gruyère kaas	€ 11,00

*Soep en croques zijn niet verkrijgbaar op vrijdag – en zaterdagavond.



Voorgerechten

Artisanale kaaskroketten	€ 11,50
Artisanale garnaalkroketten	€ 13,50
Duo kaas – en garnaalkroketten	€ 12,50
Carpaccio van rund met Parmezaan, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en roquetsla	€ 13,00
Carpaccio 'Deluxe' met ganzenlever en truffelmayonaise	€ 16,00
Scampi's van het huis (5 stuks) Getomateerde roomsaus, curry, look en cognac	€ 14,00
Scampi's pikante roomsaus (5 stuks)	€ 14,00
Zachtgerookte handgesneden Noorse zalm	€ 13,00



Hoofdgerechten

Pasta's

Spaghetti bolognaise met gruyère kaas	€ 11,00
Tortellini (gevulde pasta) met ricotta en spinazie, tomatenroomsaus, champignons, verse basilicum en Parmezaanse kaas	€ 14,00

Salades

geserveerd met brood

Salade met gegratineerde geitenkaas, appel, spek, nootjes, croutons en sausje op basis van graanmosterd en honing	€ 16,00
Salade met zachtgerookte handgesneden Noorse zalm, grijze garnalen en dilledressing	€ 18,00
Salade met artisanale kaaskroketten 2 stuks	€ 14,50
Salade met artisanale kaaskroketten 3 stuks	€ 15,50
Salade met artisanale garnaalkroketten 2 stuks	€ 16,50
Salade met artisanale garnaalkroketten 3 stuks	€ 18,50



Vleesgerechten

Rundscarpaccio dubbele portie met olijfolie, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en roquetsla (met brood) € 17,00

Rundscarpaccio dubbele portie 'Deluxe' met ganzenlever en truffelmayonaise (met brood) € 19,50

Koninginnenhapje met handgerolde balletjes, koekje van bladerdeeg, salade en verse frietjes € 16,50

Stoverij van Rund op Vlaamse wijze met donkere Leffe, mosterd en gestoofde ui € 17,00

Burgers met 100% gemalen rundsvlees, briochehamburgerbroodje, verse frietjes en salade

- **Classic:** rundsburger met sla, tomaat, ui, cheddarkaas en burgersaus € 15,00
- **Bacon:** rundsburger, speksneetjes, sla, tomaat, ui, cheddar en burgersaus € 16,50
- **Peper:** rundsburger, sla, tomaat, ui, cheddar en pepersaus € 15,00
- **French:** rundsburger, spek, sla, tomaat, gekarameliseerde ui, emmentaler en béarnaise € 17,50
- **AverageRob:** rundsburger, spiegelei, Brazilsaus, gekarameliseerde ui, sla, tomaat, spek, cheddar en potatowedges € 16,50

No changes, just average.



Vleesgerechten

Steak tartaar natuur met een eitje of bereid door de chef met verse frietjes en een salade € 16,50

Steak tartaar op z'n Italiaans met Parmezaan, zongedroogde tomaten, basilicum, pijnboompitten, olijfolie, verse frietjes en een salade € 17,50

Steak tartaar Deluxe met ganzenlever, truffelmayonaise, verse frietjes en een salade € 19,50

Visgerechten

Scampi's 8 stuks met verse frietjes € 18,50

Keuze uit: van het huis (getomateerde roomsaus met curry, look en cognac) of pikante roomsaus

Supplementen

Verse frietjes, puree, kroketten, brood of pasta € 2,00

Huisbereide tartaarsaus € 1,80

Gemengde salade € 5,00

Geraspte kaas € 1,50



Kids menu

Steak (200 gram) met verse frietjes en salade	€ 14,00
Kidsburger (150 gram) met kaas, ketchup, verse frietjes en salade	€ 9,50
Spaghetti bolognaise	€ 8,00
Kippets met verse frietjes en salade	€ 8,00
Visvingers met verse frietjes en salade	€ 8,00
Frikandel met verse frietjes en salade (1 stuk)	€ 7,00
Frikandel met verse frietjes en salade (2 stuks)	€ 9,00
Kaaskroket met verse frietjes en salade (1 stuk)	€ 7,00
Kaaskroket met verse frietjes en salade (2 stuks)	€ 9,00
Koninginnenhapje met koekje van bladerdeeg, verse frietjes en salade	€ 8,50
Stoverij met verse frietjes en salade	€ 8,50



Desserts

Artisanaal roomijs

Coupe Dame Blanche : vanille ijs met warme chocoladesaus	€ 6,00
Coupe Brésilienne : vanille ijs, karamel en hazelnoot	€ 6,00
Coupe Speculoos	€ 6,00
Coupe Aardbei/Druif (seizoen)	€ 8,00
Coupe vanille met druivenadvocaat	€ 7,00
Raketijsje	€ 2,50
Kinderijsje 1 bol naar keuze	€ 2,50



Gebak

Cheesecake met frambozencoulis	€ 6,00
Moelleux van witte chocolade met coulis van framboos en vanilleroomijs	€ 6,50
Moelleux van donkere chocolade met warme chocoladesaus en vanilleroomijs	€ 6,50
Crème brûlée	€ 6,00

Pannenkoeken

Enkel op zaterdag - en zondagnamiddag / feestdagen van 14u-17u.

Met suiker	€ 4,50
Met nutella	€ 5,00
Mikado	€ 7,00
Verwenkoffie met crème brûlée, cake, chocolade, macaron, slagroom en advocaat	€ 7,00



Bonte-noun

van 12u -14u (niet op feestdagen)

Dinsdagmiddag

Spaghetti bolognaise € 8,00

Woensdagmiddag

Classicburger € 8,00

Donderdagmiddag

Vis met puree en sla € 10,00

Vrijdagmiddag

Steak (200 gram) natuur met frietjes en sla € 12,00
(saus + € 2,00)



eten en drinken met pit

Wijnkaart



DEN BONTEN OS

eten en drinken met pit

Huiswijn

Wit	Caves Saint Christophe Chardonnay
Rood	Caves Saint Christophe Cabernet Sauvignon
Rosé	D'Anjou
Glas	€ 3,00
Karaf ¼	€ 6,00
Karaf ½	€ 12,00
Fles	€ 17,00



eten en drinken met pit

Witte wijn

Finca la Estacada Blanco

Chardonnay-Sauvignon

Frisse en intense aroma's van wit fruit.

Aangeraden bij rijstgerechten en vis.

Glas	€ 4,00
Karaf ¼	€ 7,00
Karaf ½	€ 13,00
Fles	€ 19,00

Trebbiano d'Abruzzo, Collefrisio

Droge witte wijn uit Italië

Aroma's van rijp geel en groen fruit.

Lekker in combinatie met vis

Fles	€ 21,00
------	---------

Petit Chablis, Domaine Pascal Bouchard

Licht gouden kleur met toetsen van Citrus

Krachtige smaak

Ideaal bij de meeste visgerechten

Fles	€ 29,00
------	---------



Rode wijn

Sangiovese Toscana, Caparzo

Intense, fruitige geuren

Zeer fruitig met een licht kruidige finale

Past perfect bij pastagerechten

Glas	€ 4,00
Karaf ¼	€ 7,00
Karaf ½	€ 13,00
Fles	€ 19,00

Cuvée Alice, Chateau Ollieux-Romanis

Intense neus van rood fruit

Prachtige balans tussen kracht en fruitigheid.

Ideaal bij vleesgerechten.

Fles	€ 20,00
------	---------

La Planta, Bodegas Arzuaga

Spaanse topper uit Ribere del Duero

Mooie, moderne, volle rode wijn.

Goede combinatie met rood vlees, pasta's en harde kazen.

Fles	€ 26,00
------	---------

