

LE SOIGNEUR

— BISTRO —

Bienvenue au Bistro Le Soigneur

Profitez d'une bonne tasse de café, café spécial ou d'une tasse de thé de luxe. Vous désirez une gourmandise, demandez notre assortiment de tartes limbourgeoises. Ou peut-être un glace luxe de Carte d'Or? Vous pouvez bien évidemment consommer une boisson rafraichissante, un vin ou une bière. Demandez nos bières spéciales au fût.

Nous cuisinons des produits frais avec beaucoup de passion et vous demandons d'être patient en cas de forte affluence. Les groupes de plus de 6 personnes peuvent choisir parmi un maximum de 3 plats.

Si vous avez une allergie, demandez notre carte d'allergène. Signalez toujours l'allergie dont vous souffrez. Même si cela n'est pas mentionné dans le plat, la composition des plats ou des accompagnements peut changer parfois, puisque nous utilisons des produits de saison. La cuisine est ouverte jusqu'à 20h00. Nous présentons une addition par table.

Rue de Beusdael 57a
4851 Sippenaeken
België

+31 432084200
willem@lesoigneur.be

www.lesoigneur.be

Nos heures d'ouvertures : du mercredi
au samedi à partir de 11h00, le dimanche
à partir de 10h00. Jours de fermeture :
lundi et mardi



Bistro le Soigneur



Soigneur gasten / Mot de passe: Soigneur

Fiers de notre belle région !

Nous sommes fiers de notre belle région, et c'est pourquoi nous travaillons le plus possible avec des produits et fournisseurs locaux, qui, comme nous, mettent tout en œuvre pour donner constamment une haute qualité dans les produits que notre région fertile nous offre.

- Le **café** est fourni par Rombouts, entreprise familiale depuis 1896 qui est fournisseur de la cour depuis des générations et qui est garant d'un goût familial aux arômes raffinés.
- Les **biscuits** avec le café viennent de Maastricht. Peut-être un détail mais qui mérite d'être nommé : Pâtisserie Royale fait les meilleurs biscuits au beurre depuis 1929.
- Les **tartes** Limbourgeoises, sont de la Boulangerie Vermeeren. On ne peut plus local ni plus délicieux ! Depuis 1895 la famille Vermeeren est garant pour les meilleures tartes artisanales dans la région.
- La **viande** nous vient de la Boucherie Kusters. Très connue dans la région, avec un abattoir privé. Ils ont leur viande de bœuf Blanc Bleu Belge, des vaches qui ont leurs pâturages sur les vastes prairies dans et autour de Margraten.
- Tous nos **légumes, laitues et les frites fraîches** sont fournies tous les jours par Geurten de Margraten, un maraicher qui est garant d'une qualité élevée et d'une fraîcheur absolue.
- Le Makro est notre partenaire avec le plus large choix de produits pour la restauration et qui maintient le service local.
- Nos **boissons** proviennent du central Limbourgeois de boissons. Ils nous fournit une belle gamme de marques supérieures, comme Cristal Pilsner, la première bière belge anno 1928, et Grimbergen, bière belge d'abbaye depuis 1128.
- La **brasserie locale** de Hombourg doit figurer sur notre carte, est notre idée. Alors maître brasseur Benoit Johnen de la Brasserie Grain-d'orge nous livre aussi quelques bières magnifiques.

M E N U

DÉJEUNER*

Nos plats sont servis avec du pain artisanal. Les œufs proviennent de la ferme d'Ingber.

Omelette jambon ou fromage	€ 7,00	Deux croquettes avec du pain	€ 7,00
Omelette jambon ou fromage	€ 8,00	Deux croquettes avec frites	€ 8,00
Boulette de hachis maison avec du pain ou des frites	€ 9,00	Deux fricandelles avec frites	€ 8,00
		Portion de frites	€ 4,00

NOS PAINS*

Vous pouvez choisir entre du pain blanc ou du pain complet Barra Gallega, ce pain authentique espagnol trouve ses origines en Galice et est cuit selon la recette traditionnelle avec une fine croûte croustillante.

Barra Gouda jeune	€ 6,00	Barra brie	€ 8,00
Barra salade de thon	€ 7,00	Barra gezond (sain)	€ 8,00

LES CROQUE-MONSIEUR*

Laissez vous surprendre.

Mega toast jambon-fromage	€ 7,00
Mega toast Hawaiï	€ 8,00
Toast enfant	€ 5,00

Barra 'Le Soigneur'

*Jambon à l'os chaud de Limbourg, du chou blanc
croustillant et une sauce moutarde au miel*

€ 9,00

* Ces plats vous sont servis de 12h00 à 17h00

ACCOMPAGNEMENT POUR L'APÉRITIF

Boules de salpicon, 10 pièces	€ 6,00	Baguette beurre aux fines herbes ✓	€ 5,00
Mélange apéritif, 10 pièces	€ 7,00	Nuggets poulet, 10 pièces	€ 6,00
Plateau de fromage pour 2 ✓	€ 14,00	Plateau de fromage pour 1 ✓	€ 8,00

LES SOUPES

Nos soupes maison sont servies avec une baguette croustillante et du beurre aux fines herbes.

Demandez notre soupe du jour	€ 6,00	Soupe tomates ✓	€ 6,00
Soupe aux oignons gratinée	€ 7,00	Soupe crémeuse au curry	€ 6,00

LES SALADES

Servies avec une baguette croustillante et du beurre aux fines herbes.

Salade Poulet Parmesan, avec du poulet frais rôti et du fromage Parmesan	€ 15,00
Salade au brie chaud, au miel et aux noix ✓	€ 14,00
Salade de crevettes, avec sauce curry maison et fromage parmesan	€ 16,00
Salade Val Dieu, un fromage chaud et des noix non grillées ✓	€ 14,00

(nous l'aimons nous-mêmes avec du bacon frit, alors dites-le nous : bac-on ou back-off...)

LES ENTRÉES

Jambon d'Ardennes au melon	€ 10,00
Fromage Val Dieu sur un lit de laitue ✓	€ 10,00
Baguette beurre aux fines herbes ✓	€ 5,00

LES PLATS

Pasta Bolognese <i>Spaghetti, avec la sauce authentique de la ville de Bologne</i>	€ 14,00
Burger vegan "Le Soigneur" ✓ <i>Sandwich délicieux végan, copieusement garni, frites et salade</i>	€ 16,00
La prise du jour <i>Poisson frais de la poêle à griller, avec une salade fraîche et des frites</i>	€ 19,00
Burger Blanc Bleu Belge 'Le Soigneur' <i>Du bœuf tendre provenant de la BBB de Margraten, un petit pain richement garni avec frites et salade.</i>	€ 16,00
Escalope Viennoise <i>L'originale, viande de porc panée, frites et salade</i>	€ 15,00
Boulettes de viande maison <i>Rôti brun, servi avec sauce, moutarde, frites et salade</i>	€ 14,00
Saté de poulet fait maison <i>Mariné, sauce cacahuète avec des frites et une salade</i>	€ 15,00

Menu 'Bourgogne'

Fromage Val Dieu sur un lit de salade

Carbonade Limbourgeoises *ou* Pasta con Gambas

Moelleux au chocolat

Dessert français classique, un gâteau au chocolat chaud fourré au chocolat liquide

€ 28,00

Carbonade Limbourgeoises

Le plat régional, servi avec des frites et une salade.

€ 15,00

Steak de veau de bœuf Blanc Bleu Belge

Servi avec une sauce au poivre ou au beurre aux herbes, des frites et une salade.

€ 20,00

Pasta con gambas

Grillé à la minute, sur spaghetti "olio aglio", fromage parmesan et une salade.

€ 16,00

Menu 'Le Seigneur'

Soup du jour

Du pain et du beurre aux fines herbes

Saté de poulet ou Escalope Viennoise

Avec frites et une salade

Coupe Italien

€ 23,00

Chili con carne

Fait maison, légèrement épicé, servi avec salade, riz, nachos et crème fraîche.

€ 16,00

Poulet au lard, fourré aux prunes

Blanc de poulet farci aux pruneaux, roulé dans du bacon, servi avec des frites et de la salade

€ 16,00

Lasagna végétarien ✓

Fait maison, gratiné, avec des feuilles d'épinards, de la ricotta, des tomates et des courgettes grillées. .

€ 16,00

MENU ENFANT

Spaghetti enfant	€ 6,00
Croquette avec frites et compote de pommes	€ 7,00
Fricandelle avec frites et compote de pommes	€ 6,00
Nuggets de poulet avec frites et compote de pommes	€ 7,00
Boulette de viande avec frites et compote de pommes	€ 7,00

DESSERTS

Moelleux chocolat	€ 7,00
<i>Dessert français classique, gâteau au chocolat chaud fourré au chocolat liquide</i>	
Café Complet	€ 5,00
<i>Un café servi avec des bonbons</i>	
Strudel aux pommes	€ 8,00
<i>Avec de la glace à la vanille et de la crème fouettée.</i>	

Demandez notre menu de glaces !

Plateau de fromage	€ 8,00
<i>avec du pain brun, des noix et du sirop de pomme du Limbourg</i>	
Plateau de fromage pour 2	€ 14,00
<i>avec du pain brun, des noix et du sirop de pomme du Limbourg</i>	

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola	€ 2,50	Schweppes Agrume	€ 2,75
Cola Zero	€ 2,50	Cassis	€ 2,75
Sprite	€ 2,50	Rivella	€ 3,00
Fanta	€ 2,50	Schweppes Tonic	€ 2,75
Chaudfontaine	€ 2,50	Orangina	€ 3,25
Chaudfontaine (1,0 L.)	€ 5,50	Lipton Ice Tea	€ 2,75
Chaudfontaine (0,5 L.)	€ 3,50	Ice Tea Vert	€ 2,75
San Pellegrino	€ 2,75	Fristi	€ 2,75
San Pellegrino (0,75 L.)	€ 5,00	Cécémel	€ 2,50
Bitter Lemon	€ 2,75		

JUS DE FRUITS

Jus d'orange	€ 2,75	Jus de pommes	€ 2,75
--------------	--------	---------------	--------

BOISSONS CHAUDES

Café	€ 2,50	Thé	€ 2,50
Café glacé	€ 4,00	Thé à la menthe	€ 3,00
Café glacé caramel	€ 4,50	Thé aux gingembre	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00		
Café au lait	€ 3,00	Crème fouettée	€ 1,00
Espresso	€ 2,50	Irish Coffee	€ 6,50
Double espresso	€ 4,00	Café français	€ 6,50
Latte macchiato	€ 3,50	Café italien	€ 6,50
Café au noisettes	€ 4,50	Café jamaïcain	€ 6,50
Café speculoos	€ 4,50	Café espagnol	€ 6,50
Café caramel	€ 4,50	Chocolat chaud	€ 2,50

LES BIÈRES

AU FÛT

Cristal Alken Pils 0.20L.	€ 2,25	Cristal Alken Pils 0.50L.	€ 5,00
Cristal Alken Pils 0.25L.	€ 2,75	Bière saison	€ 4,00

EN BOUTEILLE

Le Soigneur Blond	€ 4,00	Grimbergen Blond/Brune	€ 4,00
Maes NA	€ 3,25	Duvel	€ 4,50
Maes Radler Citron 2.0%	€ 3,50	Hapkin	€ 4,50
Blanche de Bruges	€ 3,50	Mort Subite Kriek Lambic	€ 4,00
Abloc Blanche Pro Zero 0,2%	€ 4,00	Aubel Triple	€ 4,50

STERKE DRANKEN

Genièvre	€ 3,00	Tia Maria	€ 5,00
Jägermeister	€ 4,00	Amaretto	€ 5,00
Bacardi	€ 4,00	Baileys	€ 5,00
Wodka	€ 4,00	Cointreau	€ 5,00
Whiskey	€ 4,50	Jameson whiskey	€ 5,00
Gin	€ 4,00	Licor 43	€ 5,00
Cognac	€ 5,50	Limoncello	€ 4,00
Cognac V.S.O.P.	€ 6,50	Grappa	€ 5,00
Grand Marnier	€ 5,00		

LES APÉRITIFS

Bouteille Cava for 2	€ 9,00	Campari	€ 5,00
Sherry dry/medium	€ 4,00	Martini blanc/rouge	€ 4,00
Port blanc/rouge	€ 4,00	Prosecco (bouteille 0.75 l.)	€ 25,00
Pernod	€ 5,00	Aperol Spritz	€ 6,00

VIN ROUGE

Marques del Turia Tinto Verre: € 4,00 Carafe*: € 15,00 Bouteille: € 20,00

Ce vin rouge est élevé en barriques pendant une courte période, ce qui lui donne beaucoup de corps et de rondeur. C'est un vin très fruité et souple.

Pays: Espagne

Region: Utiel Requena

Cépages: Bobal & Syrah

Rigal l'Instant Truffier Verre: € 4,50 Carafe*: € 17,00 Bouteille: € 22,00

Couleur foncée prometteuse. Parfums intenses et complexes. Équilibré et fruité. Belle combinaison de force et de vivacité, soutenue par des tanins souples et des notes légères de poivre. Arômes de fruits rouges, épices.

Pays: France

Region: Languedoc

Cépages: Malbec

VIN BLANC

Donna Terra Bianco Verre: € 4,00 Carafe*: € 15,00 Bouteille: € 20,00

Vin blanc sec invitant avec un large arôme floral de roses et de jasmin. La rondeur douce du Chardonnay et la richesse du Pinot Grigio font un équilibre parfait dans ce vin délicat et velouté.

Pays: Italy

Region: Puglia

Cépages: Chardonnay, Pinot Grigio

Chiloé Sauvignon Blanc Verre: € 5,00 Carafe*: € 18,00 Bouteille: € 23,00

Un vrai Sauvignon Blanc chilien qui séduit par son bouquet de fruits tropicaux, d'agrumes et de pamplemousse et par son acidité fraîche, il garde un goût délicieusement équilibré.

Pays: Chile

Region: Loncomilla Valley

Cépages: Sauvignon Blanc

Klosterhof Winzerkrone Verre: € 4,00 Carafe*: € 15,00 Bouteille: € 20,00

Vin blanc avec une douceur fraîche. Un vin blanc léger et vif aux arômes fruités. .

Pays: Allemagne

Region:

Cépages: mélange

ROSÉ

Donna Terra Rosato Verre: € 4,00 Carafe*: € 15,00 Bouteille: € 20,00

Le Sangiovese doux se manifeste dans ce rosé comme un vin attrayant et caractéristique. La couleur rouge rosé étonnamment légère et le bouquet intense de fleurs et de myrtilles à côté d'un ton plein d'entrain rendent le vin savoureux et attrayant.

Pays: Italy

Region: Toscane

Cépages: Sangiovese



Pour le cycliste fanatique

... Bistro le Soigneur a sa propre collection de vêtements de course.

Haute qualité de la firme belge Bioracer.

Regardez-les, et demandez les tarifs.

Le coureur assoiffé

... avec un bidon vide et/ou un bidon ancien peut s'offrir un bidon Soigneur neuf pour €2, et pour €3 un bidon Soigneur rempli de boisson énergisante.

Pour les petites pannes du vélo, demandez le Trivio Toolbox ! On vend aussi de nouvelles chambres à air, pour course, gravel, vtt. Devant sur la terrasse on a mis à disposition une pompe à vélo. de **Trivio Toolbox!**

Pour le randonneur sportif

... nous avons une large gamme de cartes de randonnées qui varient de 5 à 15 km. Le dossier avec cartes est à votre disposition à l'intérieur.



Hébergement

... est possible à deux pas du bistro dans nos agréables gîtes de vacances.

Prenez une brochure, ou visitez le site internet.



"A Gen Veld" - Rue de Beusdael 92 - 4851 Sippenaeken - België
+31 6 12102235 - www.agenveld.com - info@agenveld.com

Bistro?

La cuisine bistro est la cuisine paysanne de la campagne française. Le nom Bistro ou Bistrot nous vient bizarrement du russe. Il veut dire 'rapide'. Des cosaques russes qui occupaient Paris, après la défaite de Napoléon en 1815, incitaient les aubergistes à faire vite pour amener leur commande: Bystrò !



Les soldats français rentraient du Front de l'Est sans un sou. C'est eux qui rapportaient de la Russie l'idée d'un petit restaurant à la bonne franquette. C'est là qu'ils trouvaient pour presque rien des repas servis dans des locaux quasiment nus, assis à des tables simples en bois ; sous leur assiette un bout de papier qui servait de nappe et de serviette. Ils devaient apporter leur propre couteau. Ainsi le patron pouvait économiser sur le couvert. Jusqu'à cette époque en France on ne connaissait que les restaurants pour le bourgeois aisé. La formule bistro rendait accessible la restauration pour les ouvriers ; elle est devenue très populaire.

LE SOIGNEUR

BISTRO

Rue de Beusdael 57a
4851 Sippenaeken
België

+31 432084200
willem@lesoigneur.be

www.lesoigneur.be

Surprenez votre famille ou vos amis avec
un cadeau savoureux :

Le chèque-cadeau du Bistro Le Soigneur!

Nos heures d'ouvertures : du mercredi
au samedi à partir de 11h00, le dimanche
à partir de 10h00. Jours de fermeture :
lundi et mardi



Bistro le Soigneur



Soigneur gasten / Mot de passe: Soigneur