

LE SOIGNEUR

BISTRO

Van harte welkom bij Bistro Le Soigneur

Geniet van een heerlijke kop koffie, speciale koffie, of een luxe kop thee. Wilt u er iets lekkers bij, vraag dan naar ons wisselend assortiment Limburgse vlaaien. Of misschien liever een luxe Carte d'Or ijsje? Natuurlijk kunt u bij ons ook terecht voor een verfrissend drankje, een wijntje of een lekker koud pilsje. Vraag naar ons wisselend seizoensbier op de tap.

Wij koken met verse producten en met liefde, dus bij drukte vragen wij om uw begrip als u iets langer op uw bestelling moet wachten. Groepen groter dan 6 personen kunnen een keuze maken uit maximaal 3 gerechten.

Heeft u een allergie, vraag dan om onze allergenenkaart. Meld altijd welke allergie u heeft. Ook al staat het niet bij het gerecht vermeld, de samenstelling van gerechten of bijgerechten kan al eens veranderen, aangezien wij met seizoensproducten werken.

De keuken neemt tot 20:00 uur bestellingen aan. We presenteren een rekening per tafel.

Rue de Beusdael 57a
4851 Sippenaeken
België

+31 432084200
willem@lesoigneur.be

We zijn open van woensdag tot en met zaterdag
vanaf 11:00 uur, zondag vanaf 10:00.
Op maandag en dinsdag zijn wij gesloten.



Bistro le Soigneur



Soigneur gasten / wachtwoord: Soigneur

Trots op onze mooie streek!

Wij zijn trots op deze mooie regio en daarom werken wij ook zoveel mogelijk met lokale producten en leveranciers, die net als wij elke dag hun uiterste best doen om constant hoge kwaliteit te leveren met de beste producten die deze vruchtbare streek te bieden heeft.

- De **koffie** is van Rombouts, een Belgisch familiebedrijf sinds 1896, dat al generaties lang hofleverancier is en garant staat voor een vertrouwde smaak met verfijnde aroma's.
- De **koekjes** bij de koffie komen uit Maastricht. Een detail misschien, maar toch het vermelden waard. Patisserie Royale maakt al sinds 1929 de lekkerste roomboter koekjes.
- Limburgse **vlaai**, van Bakkerij Vermeeren. Lokaler wordt het niet, lekkerder ook niet! Sinds 1895 staat de familie Vermeeren garant voor de beste ambachtelijke vlaaien in de regio.
- Het **vlees** komt van Slagerij Kusters. Een begrip in de regio, met eigen slachterij, en eigen Blanc Bleu Belge rundvlees, dat rond graast op de ruime weilanden in en om Margraten.
- Al onze **groenten, sla en verse frites** wordt dagelijks geleverd door Geurten uit Margraten, een groenten- en fruitleverancier die garant staat voor een constant hoge kwaliteit en versheid.
- De Makro is onze partner met het meest veelzijdige product assortiment voor de horecasector, die toch de persoonlijke lokale service behoudt.
- Onze **dranken** komen van de Limburgse dranken centrale, die bevoorraadt ons met een mooi assortiment A-merken, zoals Cristal Pilsner, het eerste Belgische pils anno 1928, en Grimbergen, Belgisch abdijbier sinds 1128.
- De **lokale bierbrouwer** uit Hombourg mag niet ontbreken, vonden wij. En dus levert meester-brouwer Benoit Johnen van Brasserie Grain-D'orge ook een aantal prachtige bieren.

M E N U

LUNCHGERECHTEN*

Onze gerechten met brood worden geserveerd met ambachtelijk vers afgebakken Molenaarsbrood. De eieren zijn van vrije uitloop kippen van de boer in Ingber.

Uitsmijter ham of kaas	€ 7,00	Twee kroketten met brood	€ 7,00
Uitsmijter ham en kaas	€ 8,00	Twee kroketten met frites	€ 8,00
Huisgemaakte gehaktballen met brood	€ 9,00	Twee frikandellen met frites	€ 8,00
		Portie frites	€ 4,00

ONZE BROODJES*

U kunt kiezen voor een wit of een volkoren Barra Gallega broodje. Dit authentieke Spaanse broodje vindt zijn oorsprong in Galicië en wordt volgens traditioneel recept op steen gebakken, met een dunne krokante korst.

Barra jong belegde kaas	€ 6,00	Barra brie	€ 8,00
Barra tonijnsalade	€ 7,00	Barra gezond	€ 8,00

TOSTI'S*

Maar dan anders. Laat u aangenaam verrassen.

Mega tosti ham-kaas	€ 7,00
Mega tosti Hawaiï	€ 8,00
Kindertosti	€ 5,00

Barra 'Le Soigneur'

Met Limburgse beenham, knapperige witte kool en een honing-mosterdsaus

€ 9,00

* Deze gerechten serveren wij van 12:00 tot 17:00 uur

VOOR BIJ DE BORREL

Bitterballen, 10 stuks	€ 6,00	Stokbrood met kruidenboter ✓	€ 5,00
Borrelmix, 10 stuks	€ 7,00	Kipnuggets 10 stuks	€ 7,00
Kaasplankje voor 2 met brood ✓	€ 14,00	Kaasplankje voor 1 met brood ✓	€ 8,00

SOEPEN

Onze huisgemaakte soepen worden geserveerd met knapperig stokbrood en kruidenboter.

Vraag naar onze soep van de dag	€ 6,00	Rijk gevulde tomatensoep ✓	€ 6,00
Gegratineerde uiensoep	€ 7,00	Romige kerriesoep	€ 6,00

MAALTIJDSALADES

Geserveerd met een knapperig stokbroodje en huisgemaakte kruidenboter.

Salade Poulet Parmesan, met versgebakken kip en Parmezaanse kaas	€ 15,00
Salade brie, met warme brie, honing en walnoten ✓	€ 14,00
Salade gamba's, met huisgemaakte kerriesaus en Parmezaanse kaas	€ 16,00
Salade Val Dieu, een warm kaasje en ongebrande noten ✓	€ 14,00
<i>(vinden wij zelf lekker met gebakken bacon, dus geef zelf maar aan: bac-on of bac-off...)</i>	

VOORGERECHTEN

Ardenner ham met meloen	€ 10,00
Val Dieu kaasje op een bedje van frisse sla ✓	€ 10,00
Stokbrood met kruidenboter ✓	€ 5,00

ONZE GERECHTEN

Pasta Bolognese <i>Spaghetti, met de authentieke saus uit Bologna, geserveerd met een salade</i>	€ 14,00
Vegan Burger "Le Soigneur" ✓ <i>Verrassende Vegan burger, op een rijkelijk belegd broodje met frites en salade</i>	€ 16,00
Catch of the day <i>Verse vis uit de grillpan, met een frisse salade en frites</i>	€ 19,00
Blanc Bleu Belge burger 'Le Soigneur' <i>Mals rundvlees van het BBB rund uit Margraten, een rijkelijk belegd broodje met frites en salade</i>	€ 16,00
Wienerschnitzel <i>De originele, gepaneerde varkensschnitzel met champignonsaus, frites en salade</i>	€ 15,00
Huisgemaakte kipsaté <i>Gemarineerde kip met pindasaus, frites en een salade</i>	€ 15,00
Huisgemaakte gehaktballen <i>Bruin gebakken, met frites en een salade</i>	€ 14,00

'Bourgondisch' Menu

Val Dieu kaasje op een bedje van sla

Limburgs 'zoervleisj' óf Pasta con Gamba's

Moelleux choco taartje

Klassiek Frans dessert, een warme chocoladetaart met vloeibare chocoladevulling

€ 28,00

Origineel Limburgs 'zoervleisj'

Hét streekgerecht, door grootmoeder bereidt, geserveerd met frites en een salade

€ 15,00

Kalfsentrecôte van het Blanc Bleu Belge rund

Geserveerd met een pepersaus of kruidenboter, frites en een salade

€ 20,00

Pasta con Gamba's

A la minute gegrild, op spaghetti "olio aglio", Parmezaanse kaas en een salade

€ 16,00

Menu 'Le Soigneur'

Soep van de dag

Met stokbrood en huisgemaakte kruidenboter

Kipsaté óf Wienerschnitzel

Met frites en een salade

Italiaanse ijscoupe

€ 23,00

Chili con Carne

Huisgemaakt, licht pikant geserveerd met salade, rijst, nachos en crème fraîche

€ 16,00

Limburgse Kip met spek, gevuld met pruimen

Met pruimen gevulde kipfilet, in spek gerold, geserveerd met frites en een salade

€ 16,00

Huisgemaakte vegetarische lasagna ✓

Gegratineerd, met bladspinazie, Ricotta, tomaat en gegrilde courgette

€ 16,00

VOOR ONZE KLEINE GASTEN

Kinderspaghetti	€ 6,00
Een kroket met frites en appelmoes	€ 7,00
Een frikandel met frites en appelmoes	€ 6,00
Kipnuggets met frites en appelmoes	€ 7,00
Een gehaktbal met frites en appelmoes	€ 7,00

DESSERTS

Moelleux chocolade	€ 7,00
<i>Klassiek Frans dessert, warme chocoladetaart met vloeibare chocoladevulling</i>	
Café Complet	€ 5,00
<i>Koffie geserveerd met zoete lekkernijen</i>	
Apfelstrudel	€ 8,00
<i>Met vanille ijs en slagroom</i>	

Vraag ook naar onze ijskaart!

Kaasplankje met bruin brood	€ 8,00
<i>met bruin brood, noten en Limburgse appelstroop</i>	
Kaasplankje voor 2 met bruin brood	€ 14,00
<i>met bruin brood, noten en Limburgse appelstroop</i>	

D R A N K E N

FRISDRANKEN

Coca Cola	€ 2,50	Schweppes Agrume	€ 2,75
Coca 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 Green	€ 2,75
San Pellegrino	€ 2,75	Fristi	€ 2,75
San Pellegrino (0,75 L.)	€ 5,00	Chocomel	€ 2,50
Schweppes Bitter Lemon	€ 2,75		

FRUITSAPPEN

Sinaasappel	€ 2,75	Appel	€ 2,75
-------------	--------	-------	--------

WARME DRANKEN

Koffie	€ 2,50	Thee	€ 2,50
Ijskoffie	€ 4,00	Verse muntthee	€ 3,00
Ijskoffie caramel	€ 4,50	Verse gemberthee	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00		
Koffie verkeerd	€ 3,00	Slagroom	€ 1,00
Espresso	€ 2,50	Irish Coffee	€ 6,50
Dubbele Espresso	€ 4,00	French Coffee	€ 6,50
Latte Macchiato	€ 3,50	Italian Coffee	€ 6,50
Hazelnootkoffie	€ 4,50	Jamaican Coffee	€ 6,50
Speculoos koffie	€ 4,50	Spanish Coffee	€ 6,50
Caramel koffie	€ 4,50	Warme Chocomel	€ 2,50

BIEREN

OP DE TAP

Cristal Alken Pils 0.20L.	€ 2,25	Cristal Alken Pils 0.50L.	€ 5,00
Cristal Alken Pils 0.25L.	€ 2,75	Seizoensbier op de tap	€ 4,00

FLES

Le Soigneur Blond	€ 4,00	Grimbergen Blond/Bruin	€ 4,00
Maes alcoholvrij Pils	€ 3,25	Duvel	€ 4,50
Maes Radler Citron 2.0%	€ 3,50	Hapkin	€ 4,50
Brugs Wit	€ 3,50	Mort Subite Kriek Lambic	€ 4,00
Abloc Wit Pro Zero 0,2%	€ 4,00	Aubel Triple	€ 4,50

STERKE DRANKEN

Jonge Jenever	€ 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		

APERITIEVEN

Flesje Cava for 2	€ 9,00	Campari	€ 5,00
Sherry dry/medium	€ 4,00	Martini wit/rood	€ 4,00
Port wit/rood	€ 4,00	Prosecco fles 0.75 l.	€ 25,00
Pernod	€ 5,00	Aperol Spritz	€ 6,00

RODE WIJNEN

Marques del Turia Tinto

Glas: € 4,00 Karaf*: € 15,00 Fles: € 20,00

Deze rode wijn wordt gedurende korte tijd op fust gelagerd, waardoor hij veel body en rondeur krijgt. Het is een zeer fruitige en soepele wijn.

Land: Spanje

Streek: Utiel Requena

Druiven: Bobal & Syrah

Rigal l'Instant Truffier

Glas: € 4,50 Karaf*: € 17,00 Fles: € 22,00

Veelbelovende donkere kleur. Intense en complexe geuren. Evenwichtig en fruitig. Mooi samenspel tussen kracht en levendigheid, ondersteund door soepele tannines en lichte toetsen van peper. Aroma's van rood fruit, kruiden.

Land: Frankrijk

Streek: Languedoc

Druiven: Malbec

WITTE WIJNEN

Donna Terra Bianco

Glas: € 4,00 Karaf*: € 15,00 Fles: € 20,00

Bleekgele, uitnodigende droge witte wijn met een breed bloemenaroma van rozen en jasmijn. De milde rondeur van de Chardonnay en de weelderigheid van de Pinot Grigio druif maken een perfect evenwicht in deze delicate, fluwelen wijn.

Land: Italië

Streek: Puglia

Druiven: Chardonnay, Pinot Grigio

Chiloé Sauvignon Blanc

Glas: € 5,00 Karaf*: € 18,00 Fles: € 23,00

Een op en top Chileense Sauvignon Blanc die charmeert met een bouquet van tropisch fruit, citrus en grapefruit en met z'n frisse zuren de smaak heerlijk in balans houdt.

Land: Chili

Streek: Loncomilla Valley

Druiven: Sauvignon Blanc

Klosterhof Winzerkrone

Glas: € 4,00 Karaf*: € 15,00 Fles: € 20,00

Wit met een fris zoetje. Een lichte, helderwitte wijn met fruitige aroma's.

Land: Duitsland

Streek:

Druiven: blend

ROSÉ

Donna Terra Rosato

Glas: € 4,00 Karaf*: € 15,00 Fles: € 20,00

De milde Sangiovese manifesteert zich in deze rosé als een aantrekkelijke karakteristieke wijn. De verrassend lichte rosérode kleur en het intense bouquet van bloemen en bosbessen naast een perig ondertoetje maken de wijn smaakvol en aantrekkelijk.

Land: Italië

Streek: Toscane

Druiven: Sangiovese



Voor de fanatieke fietser

... heeft Bistro le Soigneur een eigen (race)kledinglijn.

Top kwaliteit van het Belgische **Bioracer**.

Bekijk ze eens en vraag naar de prijslijst.

De dorstige wielrenner

... met een lege en/of oude bidon, heeft voor €2 een nieuwe Soigneur bidon en voor €3 een met sportdrink gevulde Soigneur bidon.

Voor kleine defecten aan de fiets: vraag naar de **Trivio Toolbox**! Ook verkopen we nieuwe binnenbandjes. Race, gravel en ATB. Vooraan op het terras staat een pomp.

Voor de sportieve wandelaar

... hebben wij een uitgebreid assortiment wandelkaarten, variërend van 5 tot 15 km. De map met kaarten ligt binnen voor u klaar.



Logeren

... kan op een steenworp afstand van de Bistro in onze 4 sfeervolle vakantie appartementen. Neem een brochure mee, of kijk op de website.



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

Bistro?

De bistrokeuken is de boerenkeuken van het Franse platteland. De naam Bistro of Bistrot komt gek genoeg uit het Russisch. Het betekent Snel of Vlug!

Russische kozakken die na Napoleon's nederlaag in 1815 Parijs bezetten, spoorden de kasteleins zo aan om vaart te maken met hun bestelling: Bystrò!

De Franse soldaten keerden berooid terug van het oostfront. Zij brachten het idee voor een eethuisje zonder pretenties mee uit Rusland. Daar hadden ze voor een habbekrats simpele maaltijden gegeten in kale lokalen, zittend aan houten tafels met onder hun bord een stuk papier, dat ook dienst kon doen als servet. Ze moesten hun eigen mes meebrengen. Zo bespaarde de waard op bestek.

Tot die tijd kende Frankrijk slechts restaurants voor de gegoede burgerij. De bistro formule maakte buiten de deur eten ook voor het werkvolk bereikbaar, en werd razend populair.



LE SOIGNEUR
— BISTRO —

**Leuk om te geven of te krijgen!
Voor een smakelijk presentje:
de Bistro Le Soigneur Cadeaubon**