



DE KOETSIER

BRASSERIE - RESTAURANT

Welkom in de Koetsier, even wat over ons...

Wij houden van mens en natuur, wij houden van authenticiteit en kwaliteit,
daarom verloren wij ons hart aan de Koetsier en zijn omgeving.
Dit prachtige domein en het authentieke pand inspireerden ons om te starten met een plek waar mensen tot rust kunnen komen, genieten, proeven, ...


Wij kiezen bewust voor een eenvoudige keuken met een extraatje.
Dat extraatje zit in de keuze van verse ingrediënten, uitgezochte leveranciers en een tikkeltje creativiteit.

Wij werken uitsluitend met verse producten en hangen daarom af van de dagelijkse marktaanvoer. Gelieve ons te verontschuldigen voor ingrediënten die soms niet voorhanden zijn.


Graag per tafel afrekenen, betalingen met martercard/visa zijn mogelijk vanaf €25

Om te delen... of als aperitiefhapje

Nacho's met cheddar / tomatensaus en gefrituurde ajuin 6,5

 Mini loempia's met zoet zure saus 9


Beenhouwersplank (droge worst / gedroogde entrecote / kaas) 16


 Mini kaasballetjes van het huis 9

Croque monsieur uit het vuistje 7 / 10

Voorgerechten


Rundscarpaccio met truffelolie en parmezaan 18

 Kaaskroket met fris slaatje 7,5 / 13,5

 Toast met ratatouille van wilde boschampionns 15,5

Scampi op wijze van de chef 15,5

 Portobello met geitenkaas en honing 12


 Risotto met truffel 16

Sint jakobsnoot met tijboter 16

Hoofdgerechten

Winter slaatje met pens 19

Salade met scampi black tiger 20

 Salade met knolselder en gekarameliseerde noten 17,5

Salade met geitenkaas / zure appel / honing en spek 20

Sliptongetjes meunière en seizoenslaatje dagprijs

Ovenschotel van kabeljauw met peterseliekorst en kerstomaat dagprijs

Steak Belgisch wit blauw met seizoenslaatje en verse frietjes 22,5

Onze sauzen pepersaus / champignonsaus / kruidenboter 3
Supplement salade / frietjes 3
Extra supplement truffel 5

Entrecote Rubia Gallega met seizoenslaatje en verse frietjes 26,5


Stoemp mix 21

Gelakt buikspek met structuren van wortel 20,5

Ribbetjes 'Koetsier' met seizoenslaatje en verse frietjes 22

Spaghetti bolognese 13

Risotto met scampi en chorizo 22

 Tagliatelle met champignons en truffel / met spek. 20 / 22,5

Onze sauzen pepersaus / champignonsaus / kruidenboter 3
Supplement salade / frietjes 3
Extra supplement truffel 5

Voor de kleintjes tot 12 jaar

Mini spaghetti 10

Gefrituurde vis reepjes met verse frietjes 10

Kippennuggets met verse frietjes mini 7 / maxi 10

Pens met appelmoes 10

Voor info rond allergenen kan u zich wenden tot het personeel, de samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.

Desserten

Huisgemaakte chocolademousse 8,5

Huisgemaakte crème brûlée 8,5

Chocolade moelleux / artisaanaal vanille ijs 9,5

tarte tatin / artisaanaal vanille ijs / calvados 9 / 12

Gegrilde ananas / artisaanaal vanille ijs / cointreau 9 / 12

Verwenbordje met koffie / thee 11,5

Brusselse wafel 'Koetsier' 9,5

Artisanaal ijs

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom 8

Vanille-ijs met breslinne nootjes / karamel en slagroom 8

Vanille-ijs met advocaat en slagroom 9

Vanille-ijs met slagroom 6,5

Vanille-ijs / mokka-ijs met chocoladesaus / crumble van speculaas en slagroom 9,5

Kinderijsje 4,5

Coupe colonel 9,5

Pannenkoeken

Huisgemaakte pannenkoek / bloemsuiker 6,5

Huisgemaakte pannenkoek / slagroom 7

Huisgemaakte pannenkoek / warme chocoladesaus 8

Huisgemaakte pannenkoek / artisanaal vanille - ijs 8

Huisgemaakte pannenkoek / warme chocoladesaus / artisanaal vanille - ijs
9

Huisgemaakte pannenkoek / gemarineerde aardbei (seizoen) 10

Brusselse wafels

Huisgemaakte Brusselse wafel / bloedsuiker 6,5

Huisgemaakte Brusselse wafel / slagroom 7

Huisgemaakte Brusselse wafel / warme chocoladesaus 8

Huisgemaakte Brusselse wafel / artisanaal vanille - ijs 8

Huisgemaakte Brusselse wafel / warme chocoladesaus / artisanaal vanille
- ijs 9

Huisgemaakte Brusselse wafel / gemarineerde aardbei (seizoen) 10

