

MENU

De Partiljon

BRASSERIE - RESTAURANT

LOKEREN





KEUKEN

Keuken doorlopend open van 11u30 tot 22u.

NOTA

Voor een snelle bediening kan u vóór 11u 's morgens uw bestelling doorbellen.

Een vriendelijk verzoek : één rekening per tafel aub.

Om een goede service te kunnen bieden, voor uzelf en onze andere gasten, vragen wij u vanaf 6 personen uit max. 5 verschillende gerechten te kiezen.

Omdat wij de versheid van onze bereidingen garanderen, is het mogelijk dat een bepaald gerecht tijdelijk niet meer voorradig is. Wij danken u voor uw begrip.

Vraag vrijblijvend onze suggestiemenu's voor groepen en familiefeesten.

Reservatie aanbevolen!

Wij danken u voor uw bezoek en wensen u:

een aangenaam verblijf,
een lekkere dorstlesser,
een culinair genot,

en heten u van harte welkom bij
uw volgend bezoek.

CADEAUBON

Bijzondere mensen verdienen een bijzonder cadeau ...
Indien u uw familie, kennissen, vrienden of zakenrelaties op een stijlvolle en originele manier wilt verrassen, bieden wij u de mogelijkheid om een cadeaubon te geven.

De Postiljon



Bieren van 't vat

Stella	25 cl	goudblond 5,2°	€ 3,00
	33 cl		€ 3,80
Leffe Blond (seizoen)	25 cl	goudblond 6,6°	€ 3,60
	33 cl		€ 4,60

Bieren op fles

Kriek Liefmans	25 cl	rood 5,1°	€ 4,00
Kriek Lindemans	35,5 cl	rood 3,5°	€ 7,00
Hoegaarden	25 cl	witbier 4,8°	€ 4,00
Vedett	33 cl	goudblond 5,2°	€ 4,20
Lokereire	33 cl	blond 5,5°	€ 4,60
Leffe Blond	33 cl	goudblond 6,6°	€ 4,60
Leffe Bruin	33 cl	herfstbruin 6,5°	€ 4,60
Westmalle Tripel	33 cl	goudgeel 9,5°	€ 5,50
Cesar Tripel	33 cl	goudblond 8,5°	€ 5,50
Duvel	33 cl	goudblond 8,5°	€ 5,50
Omer	33 cl	goudgeel 8°	€ 5,80
Rochefort 8°	33 cl	donkerbruin 9,2°	€ 6,00
Karmeliet Tripel	33 cl	goudgeel 8°	€ 6,00
Orval	33 cl	amber 6,2°	€ 6,00
Vicariss Tripel	33 cl	goudgeel 8,5°	€ 6,00

Alcoholvrij bier

Kriek Liefmans	25 cl	rood 0,0°	€ 3,80
Vicariss Nano	33 cl	goudgeel 0,0°	€ 5,00
Karmeliet	33 cl	goudgeel 0,4°	€ 5,40



Frisdranken

Coca Cola	€ 3,50
Coca Cola Zero	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Fanta Orange	€ 3,50
Fuze Tea Dark Sparkling Lemon	€ 3,50
Fuze Tea Green (niet bruisend, caloriearm)	€ 3,50
Canada Dry	€ 3,70
Royal Bliss Tonic Water	€ 3,80
Royal Bliss Agrumes	€ 3,80
Schweppes Agrum Zero	€ 3,80
Gini	€ 4,00
Appletiser	€ 4,00
Redbull	€ 5,50

Tafelwaters

Schweppes Sodawater	€ 3,00	
Chaudfontaine plat	25 cl	€ 3,00
	50 cl	€ 5,70
	100 cl	€ 10,00
Chaudfontaine bruisend	25 cl	€ 3,00
	50 cl	€ 5,70
	100 cl	€ 10,00

Fruitig

Minute Maid orange - pompelmoes - ACE - appelsap	€ 4,00
--	--------

Natuur

Sinaas natuur	€ 6,00	
Lemon Squash	1/2 sinaas & citroen, grenadine	€ 8,00

GRAND CAFÉ LOKEREN

Den Abazjoer



www.denabazjoer.be



Koffie - Thee

Koffie Espresso	€ 3,50
Koffie Kleine Espresso	€ 3,50
Koffie Cafeïnevrij	€ 3,50
Koffie Colombia*	€ 3,70
Koffie Brasilia**	€ 3,70
Koffie Ristretto***	€ 3,70
Koffie Verkeerd	€ 4,50
Cappuccino verse slagroom	€ 4,50
Cappuccino melkschuim	€ 4,70

* Fruitig, evenwichtig aroma met verleidelijke toetsen van rode vruchten

** Gulle, krachtige koffie met zijdezachte, bittere smaak

*** Zoeter en minder bitter dan kleine espresso

Thee Natuur - Melk - Citroen	€ 3,50
Thee Rozenbottel - Kamille	€ 3,50
Thee Vruchten	€ 3,50
Thee Green Tea	€ 3,50
Thee Earl Grey	€ 3,50
Thee Verse Munt	€ 4,50

Warme Cécémel	€ 4,00
Chococcino verse slagroom	€ 5,00
Glühwein	€ 6,00

Melkdranken

Fristi	€ 3,00
Cécémel	€ 3,00

Onze speciale koffies

Hasseltse koffie - Jonge jenever	€ 10,00
lerse koffie - Whisky	€ 11,00
Franse koffie - Cognac	€ 11,00
Marnissimo koffie - Grand Marnier	€ 11,00
Dublinse koffie - Baileys	€ 11,00
Italiaanse koffie - Amaretto	€ 11,00
Normandische koffie - Calvados	€ 11,50
Liefdeskoffie - Cointreau	€ 11,50

Al onze speciale koffies worden bereid met hun eigen alcohol, gemengd met vers gemalen koffie, suiker en verse slagroom.



Aperitief De Postiljon

Limoncello Spritz € 14,50

Aperitieven

Kirr 'vin blanc' € 6,50
Muskaatwijn € 7,00
Martini Bianco - Rosso - Rosato € 7,00
Sherry dry Domecq € 7,00
Pineau des Charentes € 7,00
Porto Offley wit - rood € 7,00
Gancia € 8,00
Batida de Coco € 8,00
Pastis Ricard + water € 8,00
Campari € 8,00
Pisang € 8,00
Safari € 8,00
Malibu € 8,00
Passoa € 8,00
Picon 'vin blanc' € 10,00
Cava € 8,00
Kirr 'Royal' € 8,50

Martini Rosato Royale € 12,00
Martini Bianco Royale € 12,00
Aperol Spritz € 12,00

Supplement frisdrank € 2,50
fruitsap € 3,00
vers fruitsap € 4,50
Redbull € 4,50

Mocktails

Schweppes Virgin Mojito € 5,00
Royal Bliss Pink Aromatic Berry € 5,00
Lemon Squash € 8,00
(1/2 sinaas & citroen, grenadine)

Whisky's

William Lawson's € 10,00
Jack Daniëls € 10,50
Chivas Regal € 11,00
Glenfiddich € 11,00
Dewar's Special Reserve 12 jaar € 12,50
Aberfeldy 12 jaar € 13,50

Supplement frisdrank € 2,50

Jenever

Citroenjenever - Wortegemse € 4,50
Jonge jenever - Bokma € 5,00
Oude jenever - Bokma € 5,50



Sterke dranken

Gin Hastings Orange 40%		€ 12,00
Gin Bombay Sapphire 40%		€ 12,00
Gin Hendrick's 41,4%		€ 14,00
Gin Haswell 47%		€ 15,00
Wodka Eristoff		€ 10,00
Wodka Eristoff Red		€ 10,00
Tequila Camino Real		€ 10,00
Bacardi Carta Blanca		€ 10,00
Bacardi Gold Rum	4 jaar	€ 12,00
Bacardi Reserva	8 jaar	€ 13,00
Supplement	frisdrank	€ 2,50
	fruitsap	€ 3,00
	vers fruitsap	€ 4,50
	Redbull	€ 4,50

Doorzakkers

Amaretto		€ 10,00
Cointreau		€ 10,00
Baileys		€ 10,00
Sambucca		€ 10,50
Grappa		€ 10,50
Calvados		€ 11,00
Limoncello		€ 11,00
Grand Marnier		€ 11,00
Poire Williams		€ 11,00
Cognac Bisquit		€ 11,00
Cognac V.S.	min 3 jaar oud	€ 11,00
Cognac V.S.O.P.	min 4 jaar oud	€ 13,50
Cognac XO Gold		€ 23,50



Schuimwijnen

Cava Espatula Brut	per glas	€ 8,00
	per fles	€ 37,50

Elegante Cava met fijne citrusaroma's en een subtiele afdronk. De perfecte keuze voor liefhebbers van verfijnde, evenwichtige bubbels.

Champagnes

Huischampagne Furdyna Brut	per fles	€ 69,00
----------------------------	----------	---------

Deze champagne heeft een fijne pareling en mooie licht goudgele kleur. Een elegante champagne met een complexe neus van witte bloemen, rozen, tabak en een mooie afgeronde, evenwichtige smaak met een frisse toets van citrusvruchten.

Champagne De Castellane Brut	per fles	€ 69,00
Rosé	per fles	€ 85,00

Champagne Laurent Perrier Brut	per fles	€ 85,00
--------------------------------	----------	---------

Zomers

Sangria met vers fruit	wit	€ 9,50
	rood	€ 9,50



Huiswijn

Per glas		€ 6,00
Per karaf	1/4 l	€ 10,00
Per karaf	1/2 l	€ 19,00
Per fles		€ 28,00

Wijnen à la carte

Vraag naar onze vernieuwde wijnkaart !

To serve ... is first ... to love !

There is soul, and there are things
Imagine a world made up only of objects
A world of idle tools
A restaurant of nothing but tables and chairs
A large empty theater, or a deserted plaza in summer
They cry out for the service of man
The service to give them life
We call on man to display his splendid capabilities
And
We observe with undivided attention
Because
The little nuances in the quality of his service
Give a flawless measure of his mind
They tell us frankly what his soul is worth
Because
To serve, is first to love !





Babbels & knabbels

Oud Brugge Kaas met mosterd		€ 11,50
Portie warme hapjes met chilisaus		€ 15,00
Calamares fritti met tartaarsaus		€ 15,00
Vleesbitterballen met mosterd		€ 15,00
Bordje Mangelica ham	2 pers	€ 27,00

Krokant, brood & clubs

Krokant "kaas en hesp" (Croque Monsieur)	€ 15,00
Krokant "kaas en hesp" met hoeve-eitjes (Croque Madame)	€ 17,00
Krokant "kaas en hesp" met ananas (Croque Hawaii)	€ 17,00
Krokant "kaas en hesp" met bolognaise (Croque Bologna)	€ 17,50
Krokant "gerookte zalm" (Croque Zalm)	€ 19,50
Toast Kampernoelie (champignon natuur)	€ 17,50
Toast Kampernoelie in de roomsaus (crème van porto en kalfsjus)	€ 19,50

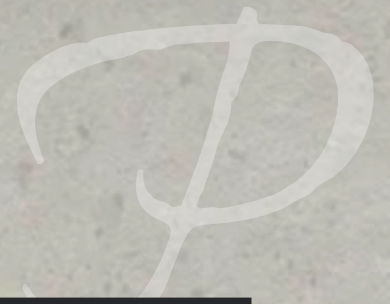


Onze salades

- Salade Geitenkaas** € 23,00
Jonagold, mesclun, stroop en donker brood verrijkt met zongedroogde tomaat, zonnebloempitten en walnoten
- Salade Geitenkaas met Breydelspek** € 25,00
- Caesar Salade met gebakken kipfilet** € 26,00
Romeinse sla, broodcroutons, parmezaan, ansjovis, olijfolie, ei en zwarte peper
- Salade Niçoise met vers gebakken tonijn** € 29,50
Notensla, gegrilde tonijn, olijf, rode ui, gepocheerd ei, boontjes, ansjovis, tomaat en aardappelen
- Salade "De Postiljon"** Dagprijs
Gebakken scampi, grijze Oostendse garnalen, gerookte zalm en mesclun

Pasta's

- Spaghetti Bolognaise** € 18,00
- Veggie** € 21,00
Seizoensgebonden groentjes met parmezaan
- Pasta rode pesto met gebakken kipfilet** € 25,00
Rucola en parmezaan
- Oosterse Wok** € 27,00
Scampi, Mie-noodles, mangetout, babymaïs, sojascheuten, paksoï en shiitake



Voorgerechten

Onze soep van de dag	€ 6,00
Kaaskroketten	€ 18,00
Garnaalkroketten	€ 22,00
Carpaccio Witblauw - rundsvlees Met rucola, parmezaan en pijnboompitjes	€ 21,00
Scampi duivelsaus/diabolique (6 stuks) Met sjalot, paprika, courgette en "Sambal Oelek"	€ 24,00
Scampi look (6 stuks) Met sjalot, witte wijn, look, peterselie en bieslook	€ 24,00
Scampi met ananascurry (6 stuks) Met kerstomaat, ananas, sjalot, zoete witte wijn en Madrascurry	€ 24,00

Onze Belgische klassiekers en uit onze streek

Vlaams stoofvlees met witlofsalade	€ 26,50
Lokerse paardenworsten	€ 26,50
Vol-au-vent in bladerdeeg	€ 26,50

Onze Burgers

Classico Versgemalen rundvlees, gesmolten Cheddar, ijsbergsla, dunne schijfjes tomaat, zoetzure augurk, gebakken ui en barbecuesaus	€ 25,50
---	---------



Hoofdgerechten - vlees

Hoeve-kip (filet)	€ 26,50
Filet van speenvarken (gepekeld) met graanmosterdsaus Met Ratte du Touquet (kleine aardappel), seizoenskampernoelies en kalfsjus	€ 28,50
Reuzenbrochette 350g (gemengd)	€ 32,00
Steak (280g) Zachte steak van het middenstuk met iets hardere structuur	€ 35,00
Ossenhaas (300g) Het fijnste van het rund, zeer zacht van structuur zonder marmering	€ 45,00
Kalfsnierjes Met gekarameliseerd witlof en mosterdroomsaus	€ 28,50
Krokant gebakken kalfszwezerik Met warme seizoensgroenten	€ 35,00

ONZE SAUZEN

Champignonroom - Peperroom - Béarnaise -
Choronsaus - Mosterdsaus

SUPPLEMENT

Mayonaise	€ 1,00
Salade mix	€ 2,50
Warme groenten	€ 4,00



Hoe hebben we het graag gebakken

Bleu Vlees dat 'bleu' of 'bijna rauw' wordt gebakken, is gaar aan het oppervlak maar binnenin nauwelijks warm. De kerntemperatuur is 45°C. De textuur in het vlees is nauwelijks veranderd en voelt zacht aan

Saignant Bij kerntemperatuur van 50°C spreken we van 'saignant'. Het vlees voelt veerkrachtig aan

A point Bij een kerntemperatuur van 60°C spreken we van 'à point', medium' of 'rosé'. Het vlees verliest veerkracht en voelt steviger aan. Vanbinnen heeft het vlees een roze kleur

Bien cuit De volgende stap is 'bien cuit' of 'doorbakken'. De kerntemperatuur is 70°C. Het vlees blijft krimpen en voelt stijf aan

Kids & Co

Croque Monsieur uit het vuistje	€ 8,50
Spaghetti Bolognaise Junior	€ 14,00
Miniversie Classico-burger	€ 16,50
Mini fish-sticks	€ 16,50
Krokante kipfilet met appelmoes	€ 16,50
Kids stoofvlees / vol-au-vent / paardenworst	€ 16,50



Hoofdgerechten - vis

Sliptongetjes

Onze klassieker uit de Noordzee met remouladesaus, citroen en waterkers

2 stuks € 25,00

3 stuks € 34,00

Zeetong meunière

Met bruine boter, peterselie en citroen

400 à 500 gr

Dagprijs

Vispannetje van de chef

€ 31,00

Gebakken zalmfilet

Béarnaise, choronsaus of mousseline

€ 31,50

Scampi duivelsaus/diabolique (9 stuks)

Met sjalot, paprika, courgette en "Sambal Oelek"

€ 32,00

Scampi look (9 stuks)

Met sjalot, witte wijn, look, peterselie en bieslook

€ 32,00

Scampi met ananascurry (9 stuks)

Met kerstomaat, ananas, sjalot, zoete witte wijn en Madrascurry

€ 32,00

Dagmenu € 24,50

Soep van de dag

Hoofdgerecht

Enkel te verkrijgen op weekdays





Ijskaart

Bij de bereiding van onze roomijsproducten gebruiken we uitsluitend zorgvuldig geselecteerde en 100% natuurlijke ingrediënten, die we met zorg en passie verwerken zoals de traditie vereist. Het resultaat is authentiek en het beste bewijs van ons vakmanschap en onze knowhow op gastronomisch gebied. Dat is altijd zo geweest. En dat zal altijd zo blijven.

Kinderijsje	€ 7,00
Seniorenijsje Mini Dame-Blanche	€ 9,50
Coupe Vanille Bourbon Het allerbeste vanilleroomijs bereid met echte vanille en meer bepaald het kostbaarste deel ervan: de zaadjes van de vanilleboom	€ 11,00
Coupe Dame Blanche Heerlijk vanille bourbonijs en stracciatella met warme chocoladesaus en Callebaut chocoladeschilfers	€ 12,50
Coupe Advocaat Romig vanille bourbonijs met artisaanaal bereide advocaat	€ 12,50
Coupe Aardbeien (seizoen) Zongerijpte aardbeien, vanillebourbonijs en fruitig aardbeienijs	€ 14,50
Coupe vers fruit Aardbei- en vanillebourbonijs vergezeld van heerlijk seizoenfruit	€ 15,50
Sorbet Pallet Schilderspallet ontworpen door de zon en gecreëerd op basis van vruchten die bijzonder fris en aangenaam zijn, vergezeld met exotisch fruit	€ 12,50



Verse pannenkoeken (14u30 - 18u00)

Kinderpannenkoek met suiker - 1 stuk	€ 4,00
Kinderpannenkoek met confituur - 1 stuk	€ 4,50
Pannenkoek met suiker	€ 6,00
Pannenkoek met confituur	€ 6,50
Pannenkoek met vanille-ijs	€ 8,50
Pannenkoek met vanille-ijs en chocoladesaus	€ 9,00

Wafels (14u30 - 18u00)

Hartenwafeltjes met bloemsuiker	€ 6,00
Hartenwafeltjes met slagroom	€ 6,50
Hartenwafeltjes met aardbeien en slagroom (seizoen)	€ 8,50

Gebak

Gebak van de dag	€ 7,00
Verwenkoffie of verwenthee	€ 11,00
Moelleux van chocolade met vanillesaus	€ 11,00
Crème Brulée met vanille van Madagascar	€ 11,00
Dessertenpallet 'De Postiljon'	€ 15,00



De Postiljon
BRASSERIE - RESTAURANT