

VAN HARTE WELKOM BIJ “DE KOETSIER”!

Wat fijn dat jullie bij ons te gast zijn! Ons team doet er elke dag alles aan om van jullie bezoek een heerlijke, ontspannen en vooral gezellige ervaring te maken. We willen dat jullie volop kunnen genieten van onze gerechten, de sfeer én van elkaar. Komen veel gasten tegelijkertijd aan, dan kan het soms iets langer duren — bedankt alvast voor jullie begrip. **Goed eten laat zich niet haasten... en dat proef je!** Om dat allemaal vlot en aangenaam te laten verlopen, geven we graag enkele praktische weetjes mee:

Verse producten, (h)eerlijke gerechten.

Onze keuken werkt uitsluitend met dagverse ingrediënten. Om de kwaliteit en de snelheid van de service te garanderen, vragen we vriendelijk om **per tafel** een keuze te beperken tot **maximaal 5 verschillende gerechten**. Zo kunnen wij iedereen de beste ervaring bieden.

Één tafel, één rekening.

Om alles overzichtelijk te houden, maken wij per tafel één gezamenlijke rekening op. We werken **niet met gesplitste betalingen**. Dankjewel voor jullie begrip.

Afsluiten in stijl

De Koetsier **sluit dagelijks om 22.45 uur ten laatste**, behalve op zondag.

Op **zondag tijdens het hoogseizoen** sluiten we om **22.00 uur**.

In het **laagseizoen** sluiten we op **zondag om 17.30 uur**, zodat ons team ook kan uitrusten na een mooie dag.

Maar geen zorgen: wie de avond graag nog wil verderzetten, krijgt van ons met plezier enkele tips voor gezellige adresjes in de buurt.

Feedback? Laat het ons meteen weten!

Heb je een opmerking of iets dat beter kan? Laat het ons gerust en onmiddellijk weten tijdens je bezoek. Dan kunnen we — indien mogelijk — meteen een gepaste oplossing aanbieden. Achteraf bij de rekening is dat vaak niet meer mogelijk. Zo zorgen we samen voor een fijne ervaring voor iedereen.

Laat je slechte humeur voor de deur, want in de Koetsier is het altijd plezier!



KLASSIEKERS

Cava	8.00€
Coupe Champagne "Autréau"	13.00€
Picon met witte wijn	8.50€
Aperol Spritz	10.50€
Negroni	11.00€
Kirr	7.00€
Martini wit of rood	7.00€
Rode porto	6.50€
Ricard	8.00€
Sherry	6.50€
Pineau des Charentes	6.50€
Gancia	6.50€
Campari	6.50€
Bacardi	7.00€
Vodka	7.00€
Havana Club Especial	7.00€
Gin Hendrickx	11.00€
Gin Bombay	9.00€
Jameson	7.00€
J&B	7.00€

SPECIALEKES

APERITIEF VAN HET HUIS Roos, vlierbloesemlikeur, munt en cava	9.00€
LIMONCELLO SPRITZ Huisgemaakte limoncello & cava	11.00€
GIN "KOETSIER" Uniek recept met florale toets	15.00€
PORNSTAR MARTINI Passievolle cocktail met vodka, vanille, passievrucht en limoen	13.50€
AMARETTO SOUR Een verfrissende mix van Disaronno, vanille, amandel, sinaasappelsap, citroen en appel	12.50€
JAMAICAN MULE Rum, gember, hazelnootsiroop en frisse touch van limoen	13.00€

HUISGEMAAKTE TAPAS

LOEMPIA'S 4 handgerolde loempia's met kruidig kippengehakt, fijne groenten, en huisbereide zoetzure saus	16.50€
CHIPERONES & AIOLI Krokant gebakken babyinktvis met aioli	16.00€
SPIESJE VAN TRAAGGEGAARD BUIKSPEK 3 Spiesjes gegrild op houtskooloven met teriyakisaus	18.00€

ZONDER ALCOHOL

BUBBELS - SPARKLING BRUT Sprankelend, droog en alcoholvrij - puur verfijning	7.00€
NA GIN "DE CORT" Lokale gin, stokerij gelegen in Pepingen	11.50€
SPRITZ NA	9.00€
CRODINO NA	8.00€
A SKY FULL OF STARS Mocktail met viool, veenbes, framboos en citroen	9.00€
VIVA LA VIDA Mocktail met groene thé en mandarijn	9.00€
PORNSTAR MARTINI NA Passievolle Mocktail met vanille, passievrucht en limoen	11.00€
GINGER SUNSET een krachtige mix van frisse limoen, fruitige passievrucht en pittig gemberbier	9.00€

DE KNALLERS

CAVA "PERE VENTURA"	39.00€
ES - Frisse cava, mooi droog met lange afdronk	
MEUZENNE	45.00€
BE - "By Andy De Brouwer" - Blend van oude lambiek (brouwerij den herberg - zenne) en vin clair (vin de liège - meuse)	
BRUUT	49.00€
BE - Pajotse Parels! 18 maanden sur lattes, frisse stijl, body en een fijne kruidigheid	

CHAMPAGNE AUTRÉAU	64.00€
FR - "1er Cru Réserve - Brut, subtiel met veel finesse en elegantie. Ruim en fruitige afdronk	
CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD	89.00€
FR - "1ère cuvée Extra Brut" - Fijne tonen van gist en brioche. Middellange afdronk en aanwezige mousse	
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT	95.00€
FR - Brut - Onvergetelijk bij elke slok	

FRIS

	Coca Cola / Zero	3.50€
	Schweppes Indian Tonic	3.70€
	Schweppes Mojito	3.70€
	Ginger beer	3.90€
	Roman (licht bitter)	3.20€
	Canady Dry	3.70€
	Fanta	3.50€
	Ice Tea / Green Tea	3.70€
	Looza Appelsien / Appel	3.50€
	BRU plat / bruis	3.20€
	BRU 0,5 l plat / bruis	5.50€
	BRU 1 l plat / bruis	9.00€
	Supplement munt/grenadine	0.30€

BIER

Stella op vat	3.00€
Herberg Blond op vat	3.90€
Kriek Boon op vat	4.00€
Tripple Karmeliet vat 33cl	4.90€
Witte van Hoegaarden	3.00€
Framboise Boon	4.50€
Pecheresse Lindemans	3.90€
Bloemekei Belgoo 33cl	5.30€
Oude Geuze Boon	4.00€
Westmalle trippel	5.20€
Keekebisj Belgoo	5.30€
Duvel	4.90€
Leeuwse Schutter	4.90€
Orval	6.00€
Chimay bruin	6.00€
 Stella 0%	3.20€
 Bloemekeike 0%	5.90€
 Kriek Lindemans 0%	4.10€

Één rekening per tafel = geen splitbetalingen

Om een vlotte service te garanderen vragen wij u om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 5 voor- en 5 hoofdgerechten.

VOORGERECHTEN

KAASKROKETTEN

17.00€

Hartige huisgemaakte kaaskroketten met een knapperig slaatje

KROKETJE "DE KOETSIER"

17.00€

Krokante huisgemaakte kroket gevuld met prei en spek met een knapperig slaatje. Een smakvolle verwennerij!

DUO KROKETJES

17.00€

Kaaskroket & koetsierkroket met een knapperig slaatje. - De ultieme mix van onze knallers!

RUNDSCARPACCIO

18.00€

Gesneden van Belgisch Wit Blauw met mosterbladsla, rucola, rucolapesto en crumble van parmezaan

SCAMPIS MET LOOK EN ROOM

17.50€

5 stuks volgens het recept van tante Agnes

ONTDEK NOG MEER HEERLIJKE
VOORGERECHTEN OP ONZE SUGGESTIEKAART

SALADES

GEITENKAAS & SPEK

23.50€

Schijfje geitenkaas omwikkeld met spek, Slavariëteiten, kerstomaat, druiven, walnoten en knoflookhoning

RUND & PARMEZAAN

24.50€

Sappige rundreepjes, slavariëteiten, zongedroogde tomaatjes, zonnebloempitten, Parmezaanse kaas en basilicumvinaigrette.

OCEAN VIBES

24.50€

Scampi, calamares, feta, zwarte olijf en zongedroogde tomaat op een kleurrijk bedje van jonge salade

PASTA

BOLOGNESE

17.00€

Volgens het recept van nonkel Tedo



PADDENSTOELEN & TARTUFATA

24.50€

Verse tagliatelle met assortiment van paddestoelen, tartufata, rucola en mosterbladsla, parmezaan

RUND & TARTUFATA

27.50€

Verse tagliatelle met assortiment van paddestoelen, tartufata, reepjes rund, rucola, mosterbladsla en parmezaan

Aarzel niet om een vraag te stellen rond allergenen.
Opgelet samenstelling kan wijzigen van bepaalde gerechten.

Één rekening per tafel = geen splitbetalingen

Om een vlotte service te garanderen vragen wij u om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 5 voor- en 5 hoofdgerechten.

HOOFDGERECHTEN

STEAK "HOF TE BERCHEMVELD"

Pajottelands Wit Blauw geserveerd met een seizoenssalade en verse frietjes

27.50€

ENTRECOTE "HOF TE BERCHEMVELD"

Pajottelands Wit Blauw geserveerd met een seizoenssalade en verse frietjes

36.00€

PICANHA

Zuid-amerikaans. Iets steviger dan Belgisch rundvlees, met een subtiel vetlaagje dat zorgt voor extra sappigheid en een volle, rijke smaak met seizoenssalade en verse frietjes
tip: geweldig met chimichurri! (saus op basis van olijfolie, peterselie, oregano, knoflook, bieslook, limoen)

29.50€

SPARE RIBS

Frisse sla, huisbereide BBQ saus en verse frietjes

26.00€

KOETSIER BURGER

Huisgemaakte rundsburger met provolone, rucola en truffelmayonaise, geserveerd met een frisse salade en verse frieten.

25.00€



VEGGI SEIZOENRISOTTO

Smeuïge risotto en seizoensgroenten

24.00€

VOL-AU-VENT

Huisgemaakte met boterzachte kip, kruidige balletjes van kalfsgehakt, paddenstoelen en bladerdeeg

23.50€

AMERICIAN VAN DE CHEF

Truffelmayonaise, knapperig slaatje en verse frietjes

24.00€

GAMBAS

Sappige gambas met kruidenboter, fris slaatje en verse frietjes

26.50€

ZALM

Op vel gebakken zalm met een seizoenssalade, verse béarnaise* en verse frietjes

26.50€

ERBIJ

HUISBEREIDE SAUZEN

Béarnaise* - paddestoelen - peperroom - kruidenboter - chimichurri (saus op basis van olijfolie, peterselie, oregano, knoflook, bieslook, limoen)

3.50€

GROENTEN

Warme groenten of koude seizoenssalade

6.00€

SCHATJES VAN PATATJES & CO

Verse frieten - kroket - puree - krieltjes in kruidenboter - verse tagliatelle

3.00€

MAYONAISE OF KETCHUP

0.80€

*Onze huisgemaakte béarnaisesaus wordt lauw geserveerd om de kwaliteit van de verse boter te behouden en schiften te voorkomen - zo geniet u van de perfecte smaak en textuur.

Één rekening per tafel = geen splitbetalingen

Om een vlotte service te garanderen vragen wij u om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 5 voor- en 5 hoofdgerechten.

DESSERT

MADELEINE (15 MIN)	12.00€
Vers afgebakken met vanille madagaskar room	
CRÈME BRULÉE	9.00€
Romige vanillecustard met een krokant gekarameliseerd suikerlaagje.	
DAME BLANCHE OF DAME NOIR	10.00€
3 bollen ijs, verse chocoladesaus en slagroom	
COUPE ADVOCaat	11.00€
3 bollen vanille- ijs, advocaat en slagroom	

KOFFIES

KOFFIE	3.50€
RISTRETTO	3.50€
DUBBELE RISTRETTO	4.90€
LATTE MACHIATO	4.50€
BELGISCHE CAPPUCCINO	4.50€
MET SLAGROOM	
ITALIAANSE CAPPUCCINO	4.50€
MET MELKSCHUIM	
STRAFFE KOFIE	10.50€
WHISKEY, AMARETTO, GRAND-MARNIER, COINTREAU	
CALVADOS OF Jenever	

VERSE THEE

VERSE MUNT	4.90€
COMFY FERRERO	4.50€
ZWARTE THEE - CHOCOLADE, HAZELNOOT, PRALINÉ	
DE ROOS	4.50€
ZWARTE THEE - ROOS VAN BULGARIJ	
CHARLOTTE AUX FRAISES	4.50€
ROOIBOS - MIX VAN FRUIT EN ROOIBOS THEE	
TOO FUNKY	4.50€
GROENE THEE - CITROEN EN PASSIEVRUCHT	

TIRAMISU	10.00€
Italiaans dessert met mascarponecrème, espresso, en cacao	
MOELLEUX (15 MIN)	13.00€
Vers afgebakken warme chocoladecake met een vloeibare chocoladekern en een bol vanilleijs	
CITROENTAART EN MERINGUE	11.00€
Frisse citroenvulling in een knapperige korst, bedekt met luchtige meringue.	
HUISBEREIDE IJSTAART VAN ROZEN EN AARDBEI	10.00€
Krokante bodem van chocolade met slagroom en seizoensfruit	

CAMEMBERT GEBAKKEN OP HOUTSKOOL (15 MIN)	15.00€
---	--------

DEGUSTIEVEN

SAMBUCA 'LAZZARONI'	8.00€
Italiaanse anijsliekeur	
AMARETTO "DISSARONO"	8.00€
Italiaanse Amandelliekeur	
LIMONCELLO	8.00€
Artisanale likeur van Sorento-citroenen	
GRAPPA SIBONE "MOSCATO"	8.00€
Destilaat van de moscato-fruit, zacht, diep en fruitig	
LEEUWS POIRKE	7.50€
Delicaat en fruitig, topkwaliteit uit eigen streek	
RUM PAPILLON	15.00€
Subtiële kruidige aroma's	
GLENFIDDICH 15Y SINGLE MALT	15.00€
Vanilletonen van bourbonvaten en een kruidige afdronk van sherryvaten.	
LAGAVULIN WHISKY SINGLE MALT	17.00€
Volle Islay single malt, krachtige en uitgesproken turfsmaken en een zoete ondertoon	
COGNAC REMY MARTIN "1738"	16.00€
Noten van vijg en kruiden met een lange afdronk	

Één rekening per tafel = geen splitbetalingen