STIEL
BISTRO & BAR

12.00 - 22.00

Des allergies ?
Scannez le QR code ci-dessous et faites-le-nous savoir.

Allergies? Please scan the QR-code and let us know.

APÉRO

BUBBELS

Cava Brut	€ 8.80 /	€ 44.00
Moët & Chandon Brut Impérial Demi		€ 47.50
Moët & Chandon Brut Impérial	€15.00 /	€ 89.90
Veuve Clicquot Carte Jaune Bruto		€ 100.00
Victor & Charles le Blanc de Blancs		€ 155.00
Ruinart Blanc de Blancs		€ 155.00
Ruinart Rosé		

SPRITZ

Aperol Spritz	€ 10.90
Martini Spritz	€ 10.90
Limoncello Spritz Hugo	€ 10.90
Spritz 0.0	€ 9.90
Virgin Aperol Spritz 0.0	€ 9.90

GIN & TONIC

Copperhead Antwerp	€ 13.50
Copperhead 0%	€ 11.40
Hendricks	€ 13.00
Schweppes premium	€ 4.80

Touch of lime
Gingerbeer & chili
Orange blossom & lavender

Bombay Sapphire	€ 8.80
Bombay Premier Cru	€ 12.00
Bombay Citron Pressé	€ 9.50
Monkey 47	€ 14.50
Toucan gin	€13.00

TO SHARE

Plateau STIEL € 18.50

Jambon Serrano - Chorizo - Coppa Stagionata - Manchego - Olives à l'ail
Serrano ham - Chorizo - Coppa Stagionata - Manchego - Olives with garlic

LUNCH

ZUURDESEM TOAST | SOURDOUGH TOAST

Carpaccio de Boeuf | Beef carpaccio € 15.50
Mayonaise à la truffle– pignons de pin–parmesan – roquette- tomates séchées
Truffle mayonnaise - pine nuts - Parmesan cheese - rocket salad - sundried tomatoes

Saumon fumé | Smoked salmon € 15.50
Oignon rouge - fromage aux herbes
Red onion - herb cheese

Avocat |Avocado € 15.50
Oeuf - tomate
Egg - tomato

Club sandwich € 15.50
Poulet fumé - bacon - mesclun - oeuf - tomate
Smoked chicken - bacon - mesclun - egg - tomato

Croque monsieur
Jambon - fromage | Ham - cheese € 10.00
Saumon fumé | Smoked salmon € 13.00
Mozzarella de bufflonne et pesto | Buffalo mozzarella with pesto € 13.00
Supplement: double €4.50

Oeufs frits jambon & fromage | Ham & cheese egg sandwich € 16.50
Pain Blanc ou brun
White or brown bread

Omelet € 13.50
Une garniture supplémentaire: jambon / fromage jeune / champignons € 2.50
One extra tropping: ham / cheese / mushrooms

Kroketten | Croquettes € 16.50
Ragoût de boeuf - moutarde
Beef ragout - mustard

croquettes au fromage | Cheese croquettes € 17.00
Persil frit - fromage
Fried parsley - cheese

Caesar salad € 17.50
Laitue romaine - croûtons - parmesan - tomates cerises - vinaigrette césar
Romaine lettuce - croutons - Parmesan cheese - cherry tomatoes - caesar dressing
Supplement: poulet - bacon / chicken - bacon € 5.00

Scampi salad € 24.50
Tomates cerise – concombre – œuf – oignon rouge – vinaigrette au miel et à la moutarde – oignons grillés
Cherry tomatoes – cucumber – egg – red onion – honey mustard dressing – roasted onions

STARTERS

Velouté de panais et de potiron aux boulettes de chorizo | € 11.50
Parsnip and pumpkin soup with chorizo meat balls

Tartare de thon à l'avocat | Tuna tartare with avocado € 20.50
Mayonnaise au wasabi – sauce soja – graines de sésame – aneth
Wasabi mayonnaise – soy sauce – sesame seeds – dill

Carpaccio de jambon de sanglier fumé | € 23.50
Carpaccio of smoked wild boar ham
Lardons - châtaignes cuites - chicorée rouge – framboises
Bacon lardons - cooked chestnuts - red chicory – raspberry

Carpaccio de betterave rouge | Beetroot carpaccio € 16.50
Noix de pécan - fromage de chèvre - roquette
Pecans - goat cheese - rocket salad

MAINS

Filet de magret de canard poêlé | Pan-fried duck breast fillet € 33.50
Purée de patates douces – mélange de champignons forestiers – cerises rouges – sauce au porto
Sweet potato purée – wild mushroom mix – red cherries – port wine sauce

Médaillons de filet de cerf | Venison fillet medallions € 35.50
Purée de céleri-rave - mélange de champignons forestiers - sauce au vin rouge
Celeriac purée - wild mushroom mix - red wine sauce

Sandre poêlé sur une tarte feuilletée aux chicons | € 30.50
Pan-fried pike-perch on a chicory puff pastry tartlet
Sauce dijonnaise - crevettes grises
Dijonnaise sauce - grey shrimp

Ragoût de légumes accompagné de baguette | € 23.50
Vegetable stew with baguette

DESSERTS

Mousse praliné à la poire | Praliné mousse with pear € 12.50
Crumble de noisettes et meringue
Hazelnut crumble and meringue

Crêpes Suzette € 16.00
Glace à la vanille - Grand Marnier
Flammée à table
Vanilla ice cream - Grand Marnier
Flambéed at your table

HOUSE WINES

Luna de Ana Verdejo	€ 6.80 / € 30.50
Luna de Ana Tempranillo	€ 6.80 / € 30.50
M-Selection Chardonnay	€ 6.80 / € 30.50
M-Selection Merlot	€ 6.80 / € 30.50
M-Selection Rosé	€ 6.80 / € 30.50

APÉRO

SUGGESTIONS

STARTERS

Velouté de panais et de potiron aux boulettes de chorizo | € 11.50
Parsnip and pumpkin soup with chorizo meat balls

Tartare de thon à l'avocat | Tuna tartare with avocado € 20.50
Mayonnaise au wasabi – sauce soja – graines de sésame – aneth
Wasabi mayonnaise – soy sauce – sesame seeds – dill

Carpaccio de jambon de sanglier fumé | € 23.50
Carpaccio of smoked wild boar ham
Lardons - châtaignes cuites - chicorée rouge – framboises
Bacon lardons - cooked chestnuts - red chicory – raspberry

Carpaccio de betterave rouge | Beetroot carpaccio € 16.50
Noix de pécan - fromage de chèvre - roquette
Pecans - goat cheese - rocket salad

MAINS

Filet de magret de canard poêlé | Pan-fried duck breast fillet € 33.50
Purée de patates douces – mélange de champignons forestiers – cerises rouges – sauce au porto
Sweet potato purée – wild mushroom mix – red cherries – port wine sauce

Médaillons de filet de cerf | Venison fillet medallions € 35.50
Purée de céleri-rave - mélange de champignons forestiers - sauce au vin rouge
Celeriac purée - wild mushroom mix - red wine sauce

Sandre poêlé sur une tarte feuilletée aux chicons | € 30.50
Pan-fried pike-perch on a chicory puff pastry tartlet
Sauce dijonnaise - crevettes grises
Dijonnaise sauce - grey shrimp

Ragoût de légumes accompagné de baguette | € 23.50
Vegetable stew with baguette

DESSERTS

Mousse praliné à la poire | Praliné mousse with pear € 12.50
Crumble de noisettes et meringue
Hazelnut crumble and meringue

Crêpes Suzette € 16.00
Glace à la vanille - Grand Marnier
Flammée à table
Vanilla ice cream - Grand Marnier
Flambéed at your table

HOUSE WINES

Luna de Ana Verdejo	€ 6.80 / € 30.50
Luna de Ana Tempranillo	€ 6.80 / € 30.50
M-Selection Chardonnay	€ 6.80 / € 30.50
M-Selection Merlot	€ 6.80 / € 30.50
M-Selection Rosé	€ 6.80 / € 30.50

CLASSICS

STARTERS

Soupe à la tomate | Tomato soup — € 10.50
Mmini boulettes de viande - crème aux herbes
Mini meatballs - herb cream
Option:

Croquettes de crevettes | Shrimp croquettes — € 20.50
Persil frit- crevettes hollandaises
Fried parsley - Dutch shrimps

Carpaccio de boeuf | Beef carpaccio — € 20.00
Pignons de pin - parmesan - mayonnaise à la truffle
Pine nuts - parmesan cheese - truffle mayonnaise

Burrata — € 20.50
Tomates - pignons de pin - basilic - vinaigre balsamique
Tomatoes - pine nuts - basil - balsamic

Caesar salad — € 17.50
Laitue romaine - croûtons - parmesan - tomates cerises - vinaigrette césar
Romaine lettuce - croutons - parmesan cheese - cherry tomatoes - caesar dressing
Supplement: pulet - bacon / chicken - bacon € 5.00

Scampi salad — € 24.50
tomates cerises - concombre - oeuf - oignon rouge - au miel et à la moutarde vinaigrette – oignons grillés
Cherry tomatoes - cucumber - egg - red onion - honey mustard dressing - roasted onions

BURGERS

frites, mayonnaise et ketchup toujours inclus | French fries, mayonnaise, and ketchup always included

Smokey bacon burger — € 25.00
Laitue - tomates - cornichons - bacon - sauce BBQ fumée
Lettuce - tomato - pickle - bacon - smokey BBQ sauce
Supplement: fromage/cheese € 5.00

Loaded vegan burger — € 25.00
Aubergine - courgette - oignon rouge
Eggplant - zucchini - red onion

Crispy chicken burger — € 25.00
Filet de poulet pané - salade - sauce Dallas
Breaded chicken breast - lettuce - Dallas sauce

STEAK

Frites, mayonnaise et légumes de saison toujours inclus
Always includes french fries,mayonnaise and seasonal vegetables

Rumpsteak	€ 28.50
Filet pur	€ 37.50
Ribeye	€ 40.50

Sauce au choix : béarnaise / champignons / poivre
Sauce of your choice: béarnaise / mushroom / pepper sauce

MAIN COURSES

Thai curry € 24.00

Noix de coco - noix de cajou - riz
Coconut - cashew nuts - rice

Supplement: scampi - poulet / shrimp - chicken € 7.50

Zalm | Salmon € 29.50

Béarnaisesaus - krieltjes - seizoensgroenten
Sauce Béarnaise - baby potatoes - seasonal vegetables

Homemade fish & chips € 27.00

Sauce tartare - salade fraîche
Tartar sauce - refreshing salad

Vol au vent € 26.50

Petit feuilleté - ragoût de poulet et champignons - boulettes de veau - frites
Puff pastry - chicken and mushroom ragout - veal meatballs - french fries

Schnitzel € 26.50

Porc - sauce stroganoff - frites - mayonnaise - légumes de saison
Pork meat - stroganoff sauce - french fries - mayonnaise - seasonal vegetables

Belgische runderstoverij De Koninck | Belgian beef stew De Koninck € 25.50

Recette maison à base de bière De Koninck, frites, mayonnaise et légumes de saison
Homemade recipe with De Koninck beer - french fries - mayonnaise - seasonal vegetables

SIDE DISHES

Salade de chicons à la mayonnaise | Chicory salad with mayonnaise € 5.00

Légumes chauds sautés | Warm sautéed vegetables € 5.00

CLASSICS

DESSERTS

DESSERTS

Dame Blanche € 11.50
Glace à la vanille - sauce au chocolat - crème fouettée
Vanilla ice cream - chocolate sauce - whipped cream

Vanille crème brûlée € 12.50
Glace à la vanille
Vanilla ice cream

Chocolade moelleux | Chocolate lava cake € 12.50
Glace à la vanille
Vanilla ice cream

Cheesecake € 13.00
Compote de framboises
Raspberry compot

SPECIAL COFFEES

French coffee *Grand Marnier*	€ 14.00	Irish coffee *Whiskey*	€ 12.90
Italian coffee *Amaretto*	€ 12.90	Spanish coffee *Licor 43*	€ 13.00

DIGESTIEF

William Lawson's	€ 7.80	Royal Brackla	€ 17.60
Johnnie Walker Red	€ 7.80	12y Oban 14y	€ 19.00
Label Jameson	€ 7.80	The Balvenie 12y	€ 20.00
Jack Daniel's	€ 8.30	Dewar's 8y Caribbean Smooth	€ 10.00
Dewar's 12y	€ 10.40	Boulard Calvados	€ 8.50
Johnnie Walker Black	€ 11.40	Hennessy VS	€ 9.90
Label Aberfeldy 12y	€ 14.00	Hennessy XO	€ 31.00
Craigellachie 13y	€ 17.10	Grappa	€ 7.80

DRINKS

WATER

Eau Plat € 3.80 / € 6.80
Still water

Eau Pétillante € 3.80 / € 6.80
Sparkling water

COLD DRINKS

Coca Cola € 3.80
Regular / Zero

Sprite € 3.80

Fanta € 3.80
Orange / Cassis

Chocomel € 3.80

Fuze tea € 3.80
Green tea / Sparkling Lemon

Schweppes ginger ale € 3.80

Schweppes bitter lemon € 3.80

Schweppes premium € 4.80
Touch of lime
Gingerbeer & chili
Pink Pepper

Red bull € 5.80

Jus d'organge frais € 5.90

Minute maid € 3.80
Tomatensap / Appelsap

HOT DRINKS

Coffee € 3.80

Espresso € 3.80

Double espresso € 4.30

Espresso macchiato € 4.30

Cappuccino € 4.30

Latte macchiato € 5.20
Extra: Caramel - Hazelnut - Vanilla € 1.00

Warme Chocomelk € 5.20

Crème Fraîche | Whipped cream € 1.10

TAART

tot 17h

Tarte aux pommes € 7.30
Apple cake

Avec Crème Fraîche/
With Whipped cream

LEMONADES

Homemade

Raspberry Rush € 4.50
Raspberry-mint

Sunburst € 4.50
Yuzu - mandarin

ICED TEAS

Homemade

Strawberry Drift € 4.50
Oolong - Strawberry

Mint Mirage € 4.50
White Tea - Mint

Freshly brewed leaf tea € 3.80
Can't decide? Ask for our tea tray
English Breakfast
Earl Grey
Jasmine Gold
Green Keemun Leaf
Red Roses
Get The Power
Camomile Blossom
Morgentau

Fresh Ginger tea € 5.70

Fresh Mint tea € 5.70

COCKTAILS

COCKTAILS

Pornstar martini € 15.00
Wodka - passionfruit juice - lime juice

Yuzu pornstar martini € 15.00
Wodka - yuzu - passionfruitjuice - lime juice

Moscow mule € 14.50
Wodka - gingerbeer - lime juice

Mojito € 13.50
Whiterum - fresh mint - lime - cane sugar - sparkling water

Piña colada € 14.50
Bacardi Caribbean spiced - coconut juice - pineapple juice - whipped cream

Long island iced tea € 15.60
Wodka - gin - rum - tequila - cointreau - lemon juice - cola

Amaretto sour € 13.50
Disaronno Amaretto - lime juice - sugar syrup

Negroni € 13.50
Bombay Sapphire Gin - Campari - Martini Rosso

Clover club € 13.50
Gin - raspberries - lime juice - ginger ale

Pineapple margarita € 14.00
Wodka - gingerbeer - limejuice

Paloma € 13.50
Dewar's whiskey - lime - lemon

MOCKTAILS

Pornstar martini 0.0% € 9.90
Passionfuit juice - lime juice - syrup - sparkling water

Clover club 0.0 % € 9.90
Raspberries - lime juice - ginger ale

Smokey paloma 0.0% € 9.90
Grapefruit - lime - canesugar

FRUIT BEER

Kriek Belle-Vue Extra	€ 5.20
Rodenbach Fruitage	€ 5.70
Hoegaarden Rosée 0.0%	€ 5.50

DRAFT BEERS

Pils Stella Artois 25CL	€ 4.00
Pils Stella Artois 50CL	€ 7.20
Bolleke De Koninck	€ 5.30
25CL Leffe Blond 33CL	€ 5.80
Tripel Karmeliet 33CL	€ 6.30
Hoegaarden Wit 25CL	€ 5.30
Goose Island IPA 25CL	€ 6.00
Kwak Blonde 33CL	€ 6.80

BOTTLED BEER

Westmalle Dubbel	€ 5.70
Westmalle Tripel	€ 6.20
La Trappe Quadrupel	€ 7.00
Leffe Bruin	€ 5.70
Vedett Extra White	€ 5.70
Vedett IPA	€ 6.20
Tripel d'Anvers	€ 6.20
Cornet Oaked Blond	€ 6.20
Corona 25CL	€ 5.50
Duvel	€ 5.70
La Chouffe	€ 5.70
Troubadour Magma	€ 7.00
Stella Artois 0.0%	€ 4.00
Leffe Blond 0.0%	€ 5.50
Troubadour Zestra 0.3%	€ 6.50
Tripel Karmeliet 0.4%	€ 6.30

OUR BEER PHILOSOPHY

For us, it's all about flavour and origin. That's why our menu features only Belgian beers or beers brewed within 100 km of here.

This way, together with us, you support local brewers who practise their craft with passion, we reduce our ecological footprint, and we can offer you an honest and authentic beer experience every time.

Enjoy, taste, discover, and let yourself be surprised by flavours from close to home

BEER