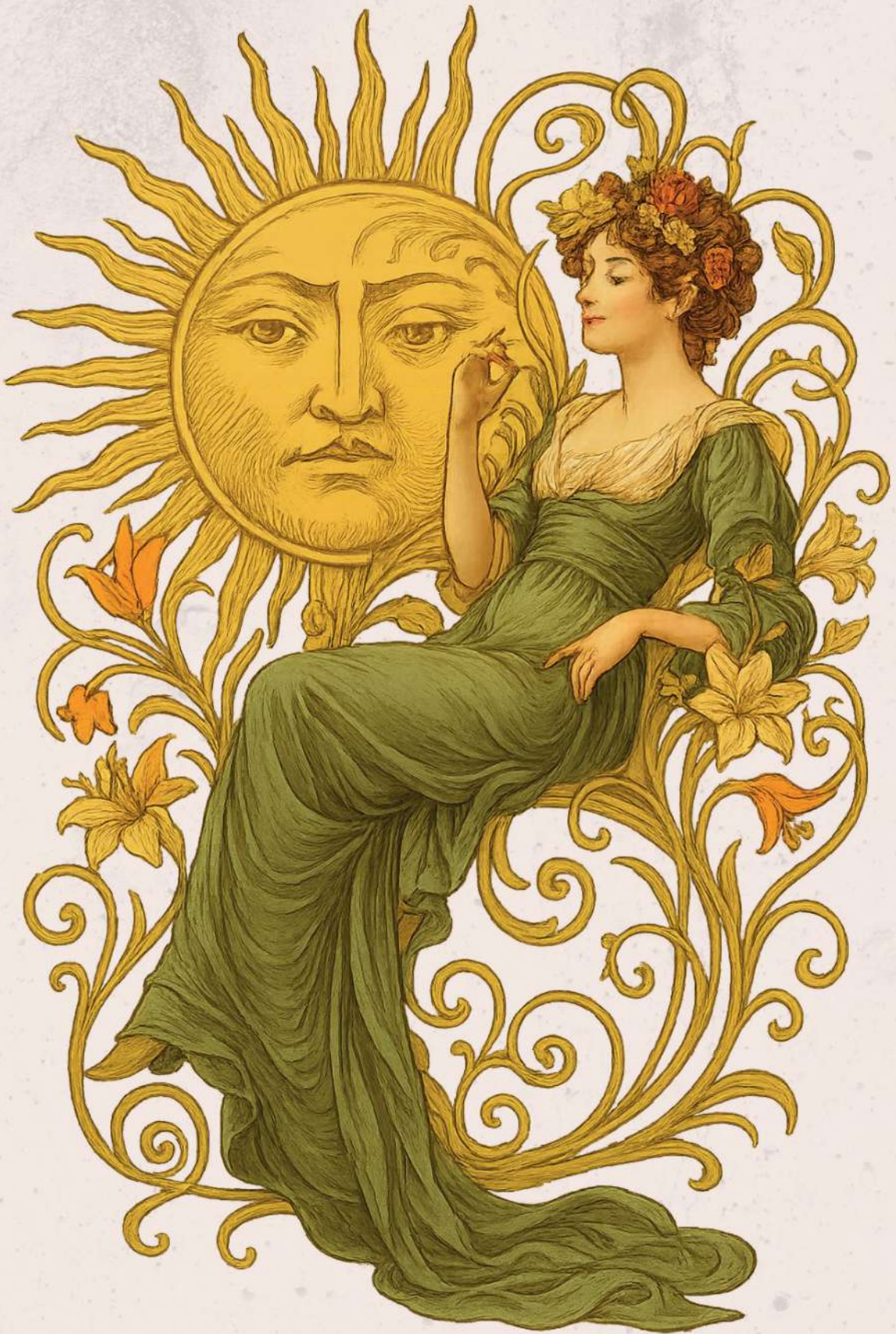


M
E
N
U



IN DE ZON



DRANKEN



APERITIEVEN APÉRO'S

Huisgemaakte Picon met witte wijn	10.00
Hugo (vlierbloesem, verse munt, cava)	14.00
Coupe champagne voor de genieters	12.00
Glas Wiscoutre bubbels	12.00
Glas cava wit	10.00
Aperol Spritz of Limoncelle spritz	14.00
Negroni	14.00
Pineau de charentes wit	8.00
Porto Kopke 10 jaar	8.00
Hendrickx gin tonic	15.00
Gin Mare tonic	14.00
Campari Tonic / soda / orange	12.00
Ricard	7.00
Martini wit of rood	7.00
Bruine rum Pepsi of Pepsi max	11.00

ALCOHOLVRIJ SANS ALCOOL

Kefirwater met hibiscus en orange	12.00
Picon 0,0	8.00
Buloo (elegant parelend aperitief, fris en fruitig, subtiele zure, bittere en zoete accenten)	10.00
Aperol spritz 0,0	12.00
Funny tropical (safari orange)	10.00
Wit, rode of rosé wijn per glas (alcoholvrij)	6.00
Sprankelende Kombucha	5.00
Gingerbeer	4.00
Wijn zonder alcohol wit / rood / rosé	6.00
Tanquaray Gin 0/0	14.00

WIJN (VRAAG ONZE WIJNKAART)

VINS (DEMANDEZ NOTRECARTESVINS)



Huiswijn Côtes Cascade Plaimont

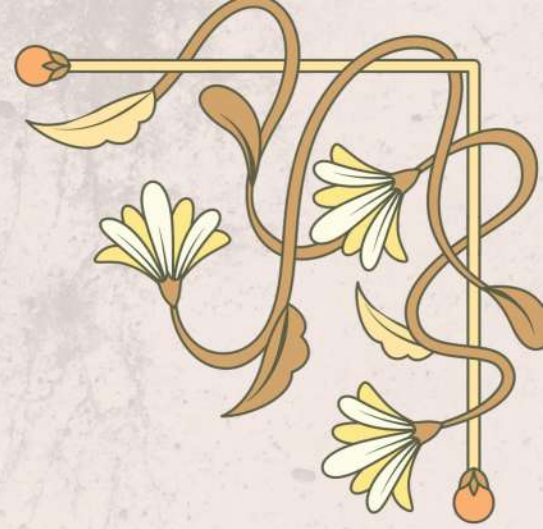
Wit – rood – rosé/blanc-rouge-rose

Per glas/verre	5.50
Per karaf 25cl / karaf 50cl	11.00 / 22.00
Fles / bouteille 75 cl	33.00

Glas Heuvellandse wijn:

Entre Deux Monts wit of Monteberg wit	7.50
---------------------------------------	------





BIEREN VAN HET VAT BIÈRES PRESSION

HUISBIER Zunneklopper blond 33cl	4.80
HUISBIER Zunneklopper bruin 33cl	4.80

BIEREN BLOND VAN DE FLES BIÈRES BLONDE EN BOUTEILLE

St Bernardus witbier 5.5°	3.80
St Bernardus triple blond 8°	4.00
De Poes (ongefilterd van hoge gisting, fruitig) 6°	4.50
Westmalle triple 9.5°	5.00
Omer 8°	4.50
Duvel 8.5°	5.50
Papegaei 8° bier van hoge gisting, rijk boeket van hop aroma's	4.80
Brugse zot blond 6°	4.50
Fourchette blond 7°	5.70

AMBERKLEURIG BIER OF ROOD VAN DE FLES / OMBRÉ/ROUGE EN BOUTEILLE

Kwaremont 6.6°	4.00
Orval 6.2°	5.50
Oude Geuze Boon	4.00
Geuze Marriage Parfait 37.5cl 8°	8.70
Kriek Boon rood 6°	3.80
Ichtegemse Grand cru rood/bruin 6.5°	4.50
Belgian Coast IPA onge lterd 5.5°	5.20
3 Monts 7.5°	4.80

BRUINE BIEREN VAN DE FLES BIÈRES BRUNE EN BOUTEILLE

St Bernardus 8°	4.80
St Bernardus 12	4.80
Westmalle dubbel	5.00

ALCOHOLVRIJBIER BELGISCH SANS ALCOOL

Sportzot blond (mout en hoppig)	5.00
Bière des Amis (karakter bier van hoge gisting, blond)	6.00
Ypra 0,0 (hoppig en citrus)	5.00



FRISDRANKEN BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Pepsi of Pepsi max	3.50
Tonissteiner citroen of orange	4.00
Tonissteiner vruchtenkorf	4.00
Tonic	3.50
Lipton ice tea	3.50
Vers geperst fruitsap	7.00
0.5 l Bru plat of bruisend	5.50
1l Bru plat of bruisend	9.80
Appelsap Lombarts Calville	3.50
Cecemel koud	3.20
Sprankelende Kombucha	6.00
Gingerbeer	4.00

WARME DRANKEN BOISSONS CHAUDS

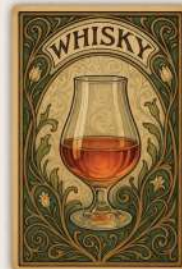
Rombouts koffie of deca	3.50
Cappuccino met melkschuim of slagroom (graag vermelden)	4.00
Irish coffee (whisky)	9.50
Italian coffee (amaretto)	9.50
French coffee (cognac of grand marnier)	9.50
Sevilla coffee (cointreau)	9.50
Normandische coffee (calvados)	9.50
Baileys coffee	10.00
Café d'Anvers (Elixir d'Anvers)	10.00

VERSE THEE VAN LA THÉ POPERINGE € 4

Evening Herbal blend (kamille) 7-10min
Gember limoen 7-10min
Funky fruits (milde fruit mix) 10-12min
Season boost (anijs-zoethout) 10-12min
Marrakesh nights (munt) 2-2.5 min

DIGESTIEF

Limoncello	8.00
Baileys	8.00
Amaretto	8.00
Grand Marnier	9.00
Veille prune	7.00
Cognac Martell VS	8.00
Cointreau	8.00
Calvados Du Breuil	9.00
Calvados Du Breuil 15 jr	14.0



DIVERSE WHISKY'S!
VRAAG NAAR
ONS AANBOD.





Plankje van de beenhouwer koud:

Fijn gesneden ibericoham, foie gras, droge worst naar een oud recept van de beenhouwer in Dranouter, hennepot, varkens rilette en Watou kaas

Planche du boucher froid:

Jambon Iberique, foie gras, saucisse sèche
vieuille recette du boucher à Dranouter,
terrinen de viande de volaille/lapin et veau
cuite dans un bouillon vinaigré et gelée de
vin blanc, rilette du porc, fromage du Watou

12 p.p



TAPAS TO SHARE (OR NOT TO SHARE)



Tartaar van gerookte zalm met frisse dille room

Tartare de saumon à la crème d'aneth

16

Iberico ham kroketjes (6 stuks) met curry mayonaise

Croquettes du jambon Iberique mayonaise au curry

14

Sardientjes Felise Gourmet met toast



Sardines Felise Gourmet toast

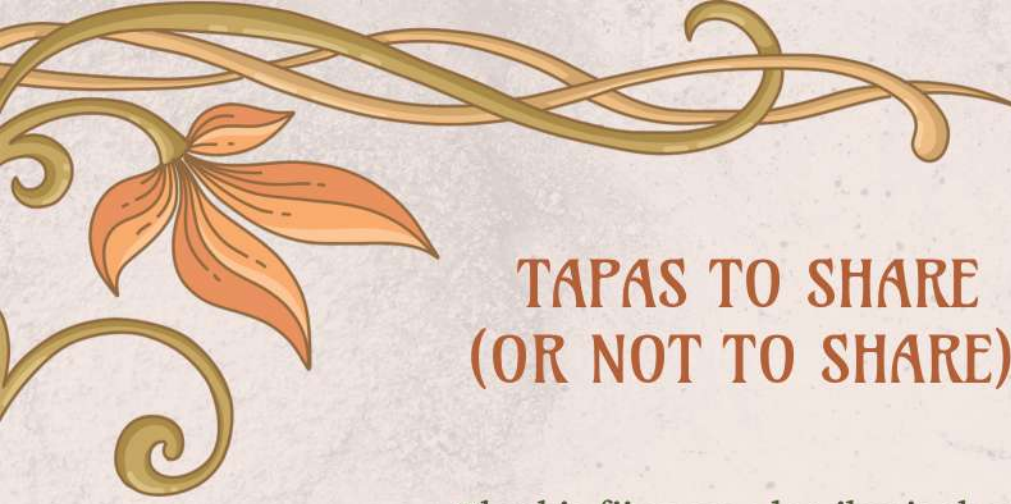
22

Mix van gefrituurde hapjes: vleeskroketjes, calamaresring,
loempia en visreepjes.

Mix des amuses friture chauds: boulettes de viande,
nems de poulet, goujonnettes et calamars

2p 16 / 4p 32





TAPAS TO SHARE (OR NOT TO SHARE)


Plankje fijngesneden ibericoham
Planche de jambon ibérique finement tranché
24

Camembert in de oven met toast
Camembert au four avec du toast
14

Gebakken witte pens met Wostyn mosterd
Boudin blanc chaud avec du moutarde Wostyn
12

Potje Ouderwetsche boerenpaté ism Veurn Ambachtse
met Tierentyn mosterd en brood
Paté du campagne recettes de la maison et du pain
10

Gefrituurde visreepjes met verse tartaarsaus
Goujonettes de cabillau sauce tartare
16





VOORGERECHTEN OF BIJ DE APERO LES ENTRÉES OU À DÉGUSTER À L'APÉRITIF

Gegratineerde sint-jakobsvruchten - witte wijnsaus - grijze garnaal
St Jacques gratiné dans une sauce vin blanc - crevettes grises

19

Zalmtartaar met frisse dille room
Tartare de saumon crème à l'aneth

16

Carpaccio van Holstein , parmezaanse schilfers, pesto,
truffelmayonaise en pijnboomitjes
Carpaccio de boeuf Holstein, pignons de pin, parmesan,
mayo de truffe, pesto maison

vg18/hg: 25

Duo van mergpijpjes met grof zout en toast en rundstartaar
Duo de os à moëlle, gros sel, toast et tartaar de boeuf

20





VOORGERECHTEN OF BIJ DE APERO LES ENTRÉES OU À DÉGUSTER À L'APÉRITIF

Garnaalkroketjes met gefrituurde peterselie
Croquettes de crevettes , persil frit
20

Parmezaan kroketjes 2 stuks
Croquettes de fromage
16

Foie gras van Handsaeme met huisgemaakte uienconfituur
foie gras du Handsaeme avec son confiture d'oignon maison
22



HOOFDGERECHTEN / PLATS PRINCIPAL

Steak van Belgisch wit blauw rund 170gr of 240gr
peper/champignonssaus/huisgemaakte kruidenboter – frietjes

Steak de boeuf blanc bleu Belge 170 gr ou 240 gr
sauce: poivre/champignons/beurre aux herbes maison

170 gr 27

240 gr 32

Lamskroon met kruidenkorst en gratin aardappel
couronne d'agneau croute aux herbes gratin de pdt

hele kroon 42

halve kroon 29

Karnemelk stampers - Watou kaas - een gepocheerd eitje


Babeurre – fromage du Watou – oeuf poché

27 + grijze garnaal / supl crevettes grises 6

Côte à l'os van Belgisch wit blauw rund peper / champignon en
huisgemaakte kruidenboter 1 kg

Côte à l'os blanc bleu Belge -sauce poivre / champignons
et beurre aux herbes maison 1 kg

78 (2 personen) 39 (1 persoon)



Gebakken paling - verse tartaarsaus

Anguilles meunière

180gr 29

220 gr 32

Paling van het seizoen

Anguilles façon du saison

180 gr 30

220 gr 34

Traag gegaarde varkenwangetjes-Bernardus

bruin bier-wortel-frietjes

Joue de porc mijotée-sauce Bernardus brune-carottes - frites

20 voor 2 stuks

27 voor 4 stuks

Gegratineerd vispotje met witte saus, fijne groentjes, grijze
garnaal en frietjes

Gratin de poissons , sauce aux vin blanc, crevettes grises et
frites

28

Vegetarisch ravioli gevuld met tomaat en ricotta , sausje van
groene pesto en room

Ravioli farçi aux tomates et ricotta, saus à la crème et pesto
verte



24

Heeft u een allergie? Overleg uw menu keuze met de gastheer/vrouw
Avez-vous une allergie? Discutez de votre choix de menu avec l'hôte / hôtesse

Gelieve per tafel niet meer dan 4 verschillende gerechten.

Merci de limiter votre choix à 4 plats différents par table.

Extra frieten / Supplément frites € 4





MENU NICO MATTAN

Voorgerecht : plankje van de beenhouwer

Fijn gesneden ibericoham, foie gras , droge worst naar een oud recept van beenhouwer in Dranouter, hennepot, varkens rilette en Watou kaas

Hoofdgerecht : Côte à l'os van Belgisch wit blauw vergezeld van peper, champignonsaus en huisgemaakte kruidenboter , verse frietjes gebakken in ossevet

Dessert: keuze aan de kaart of irish coffee
59

MENU FRANK VANDENBROUCKE

Carpaccio van Holstein, huisgemaakte pesto, pijnboompitten en parmezaanse schilfers, een smaakbommetje of frisse zalmtartar met dilleroom

Hoofdgerecht : Traag gegaarde varkenswangetjes met verse frietjes of een gegratineerd vispotje met frietjes

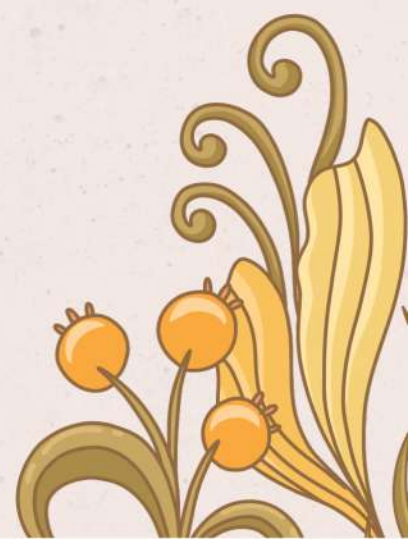
Dessert: keuze aan de kaart
42

MENU JOHAN MUSSEEUW

Voorgerecht: parmezaanse kroketjes of to share fijn gesneden Ibericoham

Hoofdgerecht: Rundstartaar in de Zon met verse frietjes

Dessert : Dame blanche of een koffie
39



MENU NICO MATTAN

Entrée : Planche du boucher froid:

Jambon Iberique, foie gras du Handsaeme, saucisse sèche vieille recette du boucher à Dranouter, terrine de viande de volaille/lapin et veau cuite dans un bouillon vinaigré et gelée de vin blanc , rilette du porc, fromage du Watou

Plat : Côte de bœuf bleu belge servie avec sauce au poivre, champignons et beurre aux herbes maison, frites fraîches sautées au gras de bœuf

Dessert : Menu au choix ou Irish coffee
59 (minimum 2 personnes)

MENU FRANK VANDENBROUCKE

Carpaccio de Holstein, pesto maison, pignons de pin et copeaux de parmesan.
Une véritable explosion de saveurs, ou tartare du saumon avec une sauce de crème à l'aneth

Plat principal :

Joues de porc mijotées , frites maison ou marite de poissons gratiné

Dessert : Au choix à la carte

42

MENU JOHAN MUSSEEUW

Entrée: croquettes au parmesan ou à partager jambon ibérique finement tranché

Plat: tartare de boeuf maison avec frites cuites dans la graisse de boeuf

Dessert : Dame blanche ou café

39





Voor de fiets en wandelaars Pour les cyclistes et marcheurs

Salade met 2 kaaskroketjes 18

Salade met 2 garnaalkroketjes 24

Spaghetti In de Zon 17

Plankje van de beenhouwer met fijn gesneden ham, foie gras, Watou kaas, droge worst, rilette en hennepot en stokbrood voor 2 p (supplement warme camembert +10) 14 p.p

extra portie friet 4

Salade de croquettes de fromage 18

Salade de croquettes aux crevettes 24

Spaghetti In de Zon 17

Planche du boucher avec du jambon fines tranche, fromage Watou, saucisse sèche, rilette de porc, potjevleesch de Pierrot de Lille, foie gras et du pain 2p 14p.p (supplement camembert au four +10)

supplement frites 4





DESSERTS



- Coupe Maison by Surpice : ijscoupe met bolletje pistache ijs met karamel, sorbet van Wiscoutre mousserende wijn, vanille bourbon, kadayif, rood fruit en slagroom 14
- Ijsgebakje by Surpice met caramel 12
- Café glacé 12
- Coupe huisgemaakte avokaat / avocat 14
- Dame blanche met verse chocoladesaus 12
- Coupe bresilienne met nootjes 10
- Crème brûlée 10
- Sorbet met wodka of limoncello 12
- Huisgemaakte chocolademousse 10
- Espresso Martini , een koude naar koffie smakende cocktail met wodka, koffielikeur en suikersiroop 12
- Mala Leche , dessert coctail met bruine rum en dulce de leche, gezouten caramel, amaretto

14



ONZE PARTNERS / LEVERANCIERS

Maison Terrier et fils uit Belle

Rundsvlees: 't Gourmetje uit Nieuwkerke

Varkensvlees & rundsvlees: Vandroemme Wervik

Foie Gras: Handsaeme

Vive la vache uit Wijtschate: hoewwinkel met zuivel

Fruit en groenten: Duva fruit uit Gistel

Eieren: Het Kippengeluk De Klijte

Aardappelen voor frietjes: Delofresh

Dagverse vis: Chef's Secret Zeebrugge

Paling: Schilders paling

IJs: Hoflandhoeve Lo Reninge

Desserts: Surprice Rodeberg Westouter

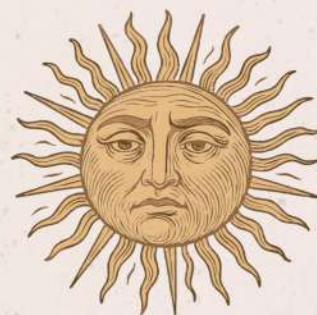
Witte pens: Keurslager Peter en Carine Dikkebus

Droge worst: Denys Dranouter traiteur

Zuivel: Ollivier Jochen Poperinge

Dranken handel David en Nele uit Nieuwkerke

Potjesvlees : Pierrot de Lille



RESTAURANT@INDEZON.BE
INDEZON.BE
057 21 26 26
DIRKEBUSSTRAAT 80

8958, DE KLIJTE

