



Frisdranken

Coca Cola / Coca Cola zero	€ 3,00
Fanta orange / Sprite	€ 3,00
Bitter Lemon	€ 3,00
Appletiser	€ 3,00
Nordic Mist Tonic / Ginger Ale	€ 3,00
Nordic Mist Agrumes	€ 3,00
Fever-Tree tonic	€ 3,50
Fuze Tea Sparkling	€ 3,00
Fuze Tea Peach Hibiscus	€ 3,00
Fuze Tea Mango Chamomile (Green Tea)	€ 3,00
Cécémel	€ 3,00
Chose	€ 5,00

Fruitsappen

Minute Maid Appel, Orange, Pomelmoes,	€ 3,50
Multivitamines, Appel-Kers, Tomaat	
Vers sinaasappelsap	€ 5,00

Waters

Chaudfontaine plat / bruisend 25cl	€ 3,00
Chaudfontaine plat / bruisend 50cl	€ 5,80
Supplement cassis / munt / grenadine	€ 0,50

Bieren van 't vat

Carlsberg	€ 3,00
La Chouffe	€ 4,00
Sint Hubertus wit	€ 3,50
Gouden Carolus	€ 4,50
Ommegang	€ 4,50
Bier van de maand (zie suggestie bord)	

Bieren op fles

Stella	€ 2,80
Victoria	€ 5,00
Sint Hubertus tripel	€ 5,00
Sint Hubertus Amber	€ 5,00
Chimay blauw	€ 5,00
Orval	€ 5,50
Rochefort 10°	€ 5,50
Duvel	€ 5,00
Cornet	€ 5,00
Charles Quint goudblond	€ 4,80
Super 8 ipa	€ 4,20
Super 8 flamandien	€ 4,20
Tongerlo blond	€ 4,80
Tongerlo bruin	€ 4,80
Tongerlo tripel	€ 4,80
Carlsberg 0%	€ 3,50
Kriek Lindemans	€ 4,00
Pêche Lindemans	€ 4,00
Framboos Lindemans	€ 4,00

Bubbels

Cava Mas D'ancosa Brut	Glas / Fles
Champagne Pommery	€ 7,00 / € 35,00
	€ 16,00 / € 90,00

Aperitieven

Aperitief maison (cava + framboise)	€ 8,30
Kir (witte wijn)	€ 6,00
Kir royal	€ 16,50
Aperol Spritz	€ 9,00
The Loft Spritz	€ 9,00
Crodino	€ 6,50
Negroni	€ 15,00
Sandeman Porto rood / wit	€ 6,00
Sherry	€ 6,00
Martini rood / wit	€ 6,50
Lillet blanc	€ 6,00
Campari natuur (orange +2€)	€ 7,00
Passoa natuur (orange +2€)	€ 7,00
Pisang natuur (orange +2€)	€ 7,00
Picon natuur (witte wijn +2€)	€ 7,00
Ricard 2cl	€ 4,00
Aperitief zonder alcohol	€ 7,00
Sangria met vers fruit (zomer)	€ 9,50

Gins (Incl Fever Tree)

Lindemans red	€ 14,00
Gordon's	€ 14,00
Puffin (streekproduct)	€ 14,00
Puffin 0,0% (streekproduct)	€ 14,00
Hendrick's	€ 14,00
Gin Mare	€ 14,00
Tanqueray London Dry	€ 14,00
Tanqueray 10	€ 14,00

Sterke Dranken

Amaretto Disaronno	€ 8,00
J&B	€ 7,50
Johnnie Walker Red Label	€ 7,50
Johnnie Walker Black Label	€ 8,50
Bullet bourbon	€ 9,50
Captain Morgan spiced	€ 8,50
Gouden Carolus single malt	€ 9,50
Smirnoff vodka	€ 8,00
Pampero rum wit	€ 8,50
Pampero rum bruin	€ 9,00
Calvados Boulard	€ 8,50
Cognac Martel V.S	€ 8,50
Cointreau	€ 8,00
Baileys	€ 8,00
Sambuca	€ 8,00
Grappa	€ 8,00
Jenever	€ 4,00
Fernet Branca	€ 8,00
Limoncello	€ 5,50

Huiswijn (Pays Doc Caves Saint-Christophe)

Glas	€ 4,50
1/4 karaf	€ 8,80
1/2 karaf	€ 16,50
Fles	€ 23,00

Vanaf 10 personen vragen wij om de keuze te beperken tot 5 gerechten

Hapjes (tot 18 u)

Portie kaas of salami	€ 9,00
Portie mix	€ 10,00
Croque uit het vuistje	€ 6,50
Bordje The Loft loempia's, calamares, frikandelletjes, kippenvleugeltjes, bitterballen - 25st	€ 25,00

Snacks (tot 18u)

Croque Monsieur	€ 13,50
Croque Madame/Hawaiï	€ 15,50
Croque Bolognaise	€ 15,00

Voorgerecht

Verse dagsoep met brood	€ 6,70
Rundscarpaccio met rucola, pijnboompitten, pesto en parmezaan	€ 19,50
Artisanale kaaskroketter (2 stuks)	€ 16,50
Artisanale garnaalkroketter (2 stuks)	€ 19,50
Duo van artisanale kroketter	€ 17,50
Toast met gerookte zalm	€ 19,50
Scampi's look (7 stuks)	€ 19,50
Scampi's van de chef (7 stuks)	€ 20,50

Salades

(Geserveerd met brood)

Salade met warme geitenkaas, spekjes en honing	€ 21,50
Salade met scampi's en parmahesp	€ 22,50
The Loft (spekjes, gamba's, parmahesp)	€ 23,50
Salade met kip en ananas	€ 21,50

Pasta's

Spaghetti bolognaise	€ 17,50
Fettuccini carbonara	€ 19,50
Fettuccini kip, mozzarella en zongedroogde tomaten	€ 21,50
Fettuccini scampi's van de chef	€ 23,50
Lasagne	€ 19,50
Vegetarische ovenschotel (gegratineerd)	€ 17,50
Supplement kaas / spaghettisaus	€ 2,50/3,00

Klassiekers

Koninginnenhapje	€ 21,50
Stoofvlees naar oud Vlaams recept	€ 22,50
Balletjes in tomatensaus	€ 19,50

Vlees

Steak	€ 28,50
Paardenfilet	€ 32,50
Zuid-Amerikaanse entrecôte	€ 33,50
Zuid-Amerikaanse entrecôte tagliata	€ 34,50
Saus naar keuze: peper, champignon, béarnaise, mosterd, roquefort	€ 3,00

Specialiteit van het huis

Ribbetjes op 6 verschillende wijzen	
Ribbetjes natuur	€ 22,20
Ribbetjes zoetzuur of mosterd	€ 24,20
Ribbetjes americain of karamel	€ 25,20
Ribbetjes karamel pikant	€ 26,20
Grill The Loft Gamba, rib, merguez & kip	€ 27,20

Hamburgers (Black Angus)

Hamburger met spek	€ 23,20
Hamburger met cheddar	€ 24,20
Hamburger The Loft Gekarameliseerde ajuin, cheddar & spek	€ 26,20

Vis

Gegratineerd vispannetje	€ 26,50
Atlantische zalmfilet met béarnaisesaus	€ 27,70
Kabeljauwhaasje met warme groentjes	€ 29,70
Scampi's look of van de chef (10 stuks)	€ 22,90
Gegrilde gamba's (7 stuks)	€ 26,70
Toast gerookte zalm (3 stuks)	€ 24,70

Voor de Kids

Curryworsten (2 stuks)	€ 12,20
Balletjes in tomatensaus	€ 14,20
Spaghetti	€ 13,20

Supplementen

Frietjes / kroketjes	€ 2,50
Aardappel met lookboter in de schil	€ 2,50
Puree	€ 2,50
Pasta	€ 2,50
Mayonaise / ketchup	€ 1,00
Salade	€ 2,50

Woensdag kleine keuken

Croques, spaghetti, lasagne, rundscarpaccio, vispannetje, kaas- en garnaalkroketter & desserts

De laatste bestellingen zijn mogelijk tot 21.30

Warme dranken (Koffie Rombouts)

Espresso (royal)	€ 3,20	Warme Cécémel	€ 4,00
Mokka (campionne barista)	€ 3,20	Chococino	€ 5,00
Caféïnevrij	€ 3,20	Thee Natuur, Thee Munt, Thee Citroen,	
Latte macchiato	€ 4,00	Rozenbottelthee , Kamillethee,	
Cappuccino (room)	€ 4,00	Groene thee, Earl grey	€ 3,20
Italiaanse cappuccino (melk)	€ 4,00	Verse muntthee	€ 5,00

Pousse Café

Irish koffie (Whiskey)	€ 9,50	Belgian koffie (Jenever)	€ 9,50
Italian koffie (Amaretto Disaronno)	€ 9,50	Marquisette koffie (Grand Marnier)	€ 9,50
Baileys koffie (Baileys)	€ 9,50	The Loft koffie (Gin)	€ 9,50
French koffie (Cognac)	€ 9,50		

Nagerechten (Huisgemaakt)

Kaastaart	€ 10,70	Crème brûlée	€ 10,70
Charlotte chocoladetaart met rode vruchtencoulis	€ 11,70	Mousse van chocolade	€ 11,70

Artisanaal roomijs van L'ORIGIEN

Coupe vanille	€ 11,80	Dame blanche met Chokotoff	€ 12,80
Coupe mokka	€ 11,80	Banana split	€ 13,20
Coupe brésilienne	€ 12,80	Supplement slagroom	€ 1,00
Coupe Café glacé	€ 12,80	Supplement Chokotoff	€ 1,50

Allergenen. Europese wetgeving heeft veertien stoffen als allergeen benoemd, namelijk: gluten (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, khorasantarwe), schaaldieren, ei, vis, pinda, soja, melk (inclusief lactose), noten (8 soorten), selderij, mosterd, sesam, sulfiet, lupine en weekdieren.

MOEST U ALLERGISCH ZIJN AAN EEN VAN DEZE INGREDIËNTEN VRAGEN WIJ U VRIENDELIJK OM DIT MEE TE DELEN AAN HET PERSONEEL.

In een modern, licht en geraffineerd kader nodigt Brasserie The Loft u graag uit voor een snelle hap, een lekkere maaltijd of een verfrissend drankje. Alles wat je hier proeft, bereiden Chef Raiss en zijn team met de nodige aandacht en passie. Steeds staan we voor u klaar met hoogwaardige en dagverse producten. Familiefeesten, verjaardagen of andere events kunnen wij tot in de puntjes verzorgen. Het prachtige interieur, het zonneterras, de ruime verzorgde parking en de uitstekende ligging naast de prachtige golfterreinen maken van Brasserie The Loft een topadres om te vertoeven.

Volg ons @Brasserietheloft

Kevin & Anca

Witte wijnen

 Vila Alegria - *Sauvignon Blanc* Fles: 27,50 €
Droge witte wijn met een heel zachte afdronk



 Massai - *Viognier* Fles: 27,50 €
Complex smaakpalet van fruit met een lichte houttoets



 Beando - *Pinot Grigio* Fles: 27,50 €
Droge witte wijn met een vleugje citrus



 Mâcon-Villages Jacques Dépaigneux - *Chardonnay* Fles: 32,00 €
Typische Chardonnay met een mooi en lekker zuurtje



 Sancerre Domain La Grance Maison - *Sauvignon Blanc* Fles: 39,00 €
Fruitige, frisse en expressieve wijn met aroma's van citrus en witte bloemen.



Rosé wijnen

 La Rosée de la grande Barde - *Merlot, Cabernet* Fles: 27,50 €
Mooie volle rosé met een fijne en zachte afdronk



 Summertime - *Grenache, Syrah* Fles: 29,00 €
Een neus van citrus met daarnaast een frisse smaak en delicate afdronk



 Château de l'Aumerade Cru Classé - *Cinsault, Grenache, Syrah* Fles: 32,00 €
Een frisse maar ook volle en kruidige rosé

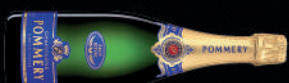


Bubbels

 Cava Mas d'Ancosa Brut - *Xarel-lo, Macabeo, Parellada* Glas: 7,00 € / Fles: 35 €



 Champagne Pommery Brut Royal Glas: 16 € / Fles: 90 €



Rode wijnen

 Côte Chalonnaise Bourgogne - ***Pinot Noir***

Fles: 37,00 €

Zeer evenwichtige en zachte Pinot Noir

|| Kan zowel koud als tussen 14-18°C geserveerd worden ||



 La Fagotière - ***Syrah, Mourvèdre, Grenache***

Fles: 27,50 €

Ronde, fruitige en soepele wijn



 Beando - ***Sangiovese***

Fles: 27,50 €

Mooie zachte rode wijn met een subtiele afdronk



 La Pepica - ***Monastrell***

Fles: 27,50 €

Stevige rokerige rode wijn met een kruidige toets en afdronk



 Domaine la petit Barde, Saint-émilion - ***Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc***

Fles: 27,50 €

Zachte en all-round rode wijn met vanilletoets



 La Fagotière Châteauneuf-du-Pâpe - ***Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah***

Fles: 49,00 €

Kracht en finesse samengebracht in een prachtige rode wijn



 Les Colombiers de Feytit Clinet, Pomerol - ***Merlot, Cabernet Franc***

Fles: 63,00 €

Romige volle smaak met een lange en complexe afdronk



 La réserve d'Angludet, Margaux - ***Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot***

Fles: 67,00 €

Rijke ronde smaak met het bijzonder karakter van een Margaux

