

Taverne 

  Chopin 

 Brasserie 

Inge, Erwin & team heten u van harte welkom in
taverne - brasserie Chopin!

Openingsuren:

Maandag :	Vaste sluitingsdag
Dinsdag :	Vaste sluitingsdag
Woensdag :	17.00u - 23.00u
Donderdag :	12.00u - 23.00u
Vrijdag :	12.00u - 23.00u
Zaterdag :	17.00u - 23.00u
Zondag :	12.00u - 22.00u

De keuken is geopend van
12.00.u tot 14.30.u en van 17.00.u tot 21.30.u!



Wij heten u van harte welkom in
Taverne - Brasserie Chopin.

Bij Chopin kan u terecht voor een hapje en een drankje
op ons gezellig zomerterras of binnen in ons steeds aangepast
en rustiek interieur!

We streven voor een rustmoment of voor een leuke babbel
met onze klanten.

Een drankje, een gezellig ontbijt, wekelijks wisselende
suggesties, seizoensgebonden gerechten,
of á la carte eten

uit onze gevarieerde menukaart, het kan!

Bij Chopin willen we jullie verwennen keer op keer!

Onze kok werkt met verse producten,
dus geef hem even de tijd,
want alles wordt vers bereid.

We proberen naar ieders wens te handelen maar kunnen
ons in drukke momenten geen afwijkingen veroorloven!

Dank voor uw begrip!

Willen jullie reserveren, geen probleem.

Het past allemaal in ons systeem.

Voor een kleine of grote tafel,
vragen wij u keuze te beperken tot 4 gerechten,
zo kan de kok en de bediening sneller werken.

Zijn jullie tevreden vertel het verder,

Zijn er klachten zeg het ons!

Frisdranken:

Chaudfontaine reine - bruisend	€ 2,50
S.Pellegrino 0,5L	€ 5,50
Coca-Cola	€ 2,50
Coca-Cola zero	€ 2,50
Fanta	€ 2,50
Sprite	€ 2,50
Minute Maid sinaas	€ 2,70
Minute Maid appelsap	€ 2,70
Nordic Mist Tonic	€ 2,70
Nordic Mist Agrumes	€ 2,70
Ice Tea	€ 2,70
Ice Tea Green	€ 2,70
Tönisteiner Citroen	€ 2,70
Tönisteiner Sinaasappel	€ 2,70
Tönisteiner Naranja	€ 2,70
Tönisteiner Vruchtenkorf	€ 2,70
Koude Cécémel	€ 2,70
Dorstlesser Chopin	€ 5,50

Bieren:

Pax-Pils 25 cl	€ 2,50
Ops-Ale	€ 2,50
Kriekenbier	€ 3,50
Liefmans fruitesse	€ 3,50
Limburgse Witte	€ 3,00
Sint-Gummarus Tripel (8% vol.)	€ 4,00
Sint-Gummarus Dubbel (7,1% vol.)	€ 4,00
Cornet (8,5% vol.)	€ 4,20
Duvel (8,5% vol.)	€ 4,20
Tripel Karmeliet (8,4% vol.)	€ 4,20
Herkenrode Cister Blond (6,5% vol.)	€ 4,00
Herkenrode Noctis Bruin (7% vol.)	€ 4,00
Herkenrode Vesper Tripel (9% vol.)	€ 4,50
Westmalle Trappist Tripel (9,5% vol.)	€ 4,20
Westmalle Trappist Dubbel (7% vol.)	€ 4,00
Bier van de maand	Dagprijs

Warme Dranken :

Koffie :

Koffie	€ 2,50
Déca	€ 2,50
Espresso	€ 2,50
Ristretto	€ 5,00
Koffie Verkeerd	€ 2,70
Déca Verkeerd	€ 2,70
Cappuccino	€ 2,80
Cappuccino Déca	€ 2,80
Cappuccino + slagroom	€ 3,20
Cappuccino Déca + slagroom	€ 3,20
Latté Macchiato	€ 3,20
French Koffie (met Courvoisier)	€ 9,90
Irish Koffie (met Whisky)	€ 9,90
Italiaanse Koffie (met Amaretto)	€ 9,90
Snoezelkoffie	€ 11,00

Thee:

Thee lipton :	€ 2,70
---------------	--------

Kamille - Citroen - Zwarte - Rozenbottel -
Green - Vruchten - Pepermunt - ...

Cécémel :

Warme Cécémel	€ 2,70
---------------	--------

Supplement slagroom	€ 1,00
---------------------	--------



Wijn :

Witte huiswijn :

♪ **Terre Neuve - 100 % Chardonnay - Languedoc-Roussillon**

Franse heldere, stralend strogele kleur en tranend. In de smaak een mollige wijn met impressies van ananas en perzik.

Lekker bij: Als aperitief, visgerechten (warm of koud), deegwaren, gevogelte, koud buffet en salades.

€ 4,00

€ 15,00 halve liter

€ 21,00/Fles

Rode huiswijn :

♪ **Terre Neuve - 70% Merlot/30% Cab.Sauv. - Languedoc-Roussillon**

Franse wijn. Uitstekend huwelijk tussen de fruitige Merlotdruif en de krachtig geconcentreerde Cabernet Sauvignon. Resultaat: een mooi evenwichtige wijn met elegante tannines en een onderbouwde stevigheid.

Lekker bij: Ideale wijn voor dagelijks gebruik of feesten, barbecue, rood vlees, pluimwild.

€ 4,00

€ 15,00 halve liter

€ 21,00/Fles

Rosé huiswijn:

♪ **Guillaume - 100% Grenache Rosé**

Franse wijn. Kleurt lichtrozig. Parfum van rode neusjes, jonge aardbeien, heel suave.

Dit is een elegante rosé die in de eerste plaats een zomerse frisse drinkwijn moet zijn.

Lekker bij: Als aperitief, deegwaren, koud buffet en salades.

€ 4,00

€ 15,00 halve liter

€ 21,00 /Fles

Zoete witte huiswijn:

♪ **Château du Tertre - Bordeaux Moelleux - Frankrijk**

Honingrijk boeket met impressies van dadels en verse snoep.

Een zoete en zachte ontdekking.

Lekker bij: Ganzen- en eendenlever, zoete desserts en crème, kazen.

€ 5,00

€ 18,00 halve liter

€ 25,00/Fles

MVSA - Brut - Penedès:

30% Macabeo, 40% Xarel-Lo, 30% Parellada

Spaanse Cava met groengele nuance en levendige sprankel.

Aroma's van rijpe meloen, banaan en vooral groene appel.

Droge, pittige en fruitige smaak met een mooie aciditeit in de afronding. Zeer elegante cava.

Uitstekend als apéritief, bij lichte maaltijden.

€ 5,90

€ 35,00/Fles

Vraag ook naar onze wijnkaart of suggestiewijnen!

Aperitieven:

Aperitief van het huis	€ 7,00
Crodino	€ 4,00
Aperol Spritz	€ 8,00
Campari	€ 6,00
Kirr	€ 5,50
Kirr Royal	€ 7,00
Martini Bianco	€ 5,50
Martini Bianco Royale	€ 6,50
Martini Rosso	€ 5,50
Martini Rosato	€ 5,50
Martini Rosato Royale	€ 6,50
Osborne sherry medium dry	€ 5,00
Osborne sherry pale dry	€ 5,00
Pineau de Charentes	€ 6,00
Porto wit	€ 5,00
Porto rood	€ 5,00
Ricard 2cl	€ 5,00
Alcoholvrije cocktail	€ 6,50

Gin:

Bombay Sapphire	€ 7,00
Gin Hendrick's	€ 9,00
Copperhead	€ 11,50
Copperhead black batch	€ 11,50
Blind tiger imperial secrets	€ 11,50
Blind tiger piper cubeba	€ 11,50
Double You	€ 9,00
Marula	€ 9,00
Gin Buss n° 509 Pink Grapefruit	€ 11,00
Gin Buss n° 509 Raspberry	€ 11,00
Monkey	€ 11,50

♪ Supplement aangepaste tonic Fever-Tree € 4,00

Digestieven:

Averna	€ 5,00
Limoncello	€ 5,00
Sambucca	€ 6,00
Grappa Barolo	€ 7,50

Sterke Dranken en Likeuren:

Disaronno Amaretto	€ 5,00
Baileys	€ 5,00
Cointreau	€ 6,00
Grand marnier	€ 6,00
Bacardi Superior (Rum)	€ 6,00

Whiskey:

Dewar's 12 year (blended)	€ 9,00
William Lawson's Finest Blended	€ 6,00
Jack Daniel's Old N ° 7	€ 7,00

Cognac:

Calvados Boulard	€ 7,50
Courvoisier	€ 7,00
Baron Otard V.S.	€ 6,50
Baron Otard V.S.O.P.	€ 9,00
Vecchia Romagna	€ 7,50

Jenever:

Jägermeister	€ 3,50
--------------	--------



Chopin's Menukaart

Soep:

Dagsoep	€ 7,00
(Soep van de dag, gemaakt volgens dagverse groentjes volgens marktaanbod)	

Voorgerechten:

Carpaccio van rund	€ 15,00
(Carpaccio van Belgisch rundvlees, pijnboompitten, rucola, parmezaanschilders en olijfolie)	
Scampi look-room	€ 15,00
(Black tiger scampi gepresenteerd met een look-room sausje)	
Kaaskroket	€ 12,00
(De klassieke kaaskroket met een fris slaatje en huigemaakte tartaar saus)	
Garnaalkroket	€ 15,00
(Kroket van Zeebrugse garnalen met een fris slaatje en cocktailsaus)	
Duo kaas- & garnaalkroket	€ 19,00
(Duet van garnaal- en kaaskroket met fris slaatje en bijpassende sausjes)	
Broodplankje met kruidenboter	€ 6,50
(Huisgebakken molenaarsbrood met huisgemaakte kruidenboter)	
Portie olijven	€ 5,00
(Mengeling van groene en zwarte olijven, gekruid volgens het recept van de Chef)	

Wok gerechten:

Geserveerd met Artisanale pasta en huisgebakken molenaarsbrood!

Wok met scampi, verse wokgroentjes, milde curry saus	€ 21,50
Wok met kipblokjes, verse wokgroentjes, milde tomatensaus	€ 20,50
Wok met verse wokgroentjes en een saus van limoengras	€ 19,00

Vraag ook naar onze wekelijkse wisselende
lunchsuggesties en seizoenssuggesties!

Maaltijdsalades:

Groenten worden uitgekozen volgens het seizoensgebonden marktaanbod!

Salade met gebakken geitenkaas gewikkeld in spek en appeltjes	€ 19,50
Salade kaaskroketten	€ 20,50
Salade garnaalkroketten	€ 23,50

Salade gerechten worden geserveerd met bijpassende sausjes en brood!

Vraag ook naar onze wekelijkse wisselende salade suggesties!

Visgerechten:

Kraakvers uit de zee!

Visbordje op de wijze van de Chef (Verschillende soorten vis volgens marktaanbod, overgoten met een witte wijnsaus)	€ 22,00
Grill Mix van vis (Verschillende soorten gegrilde vis gecombineerd met schaal- en schelpdieren volgens marktaanbod)	€ 24,50
Victoriabaars (Victoriabaars met warme wintergroentjes volgens marktaanbod)	€ 24,50
Tongrolletjes (Tongrolletjes met warme wintergroentjes volgens marktaanbod)	€ 24,00
Scampi Brochette (Black tiger scampi brochette gepresenteerd met een tuinkruidensaus)	€ 23,50
Zee tong à la meunière' (Zee tong volgens marktaanbod, gepresteerd met verse groetjes en een sausje van hoeveboter)	Dagprijs

Visgerechten worden geserveerd met frietjes, kroketten, puree of brood.

Vraag ook naar onze wekelijkse wisselende suggesties!

Kindergerechten: (tot 12 jaar!)

Gegrilde kipfilet met appelmoes	€ 10,00
Junior steak met appelmoes	€ 15,00
Junior stoofvlees met friet en appelmoes	€ 11,50
Kindervidé	€ 11,50
Friet met frikandel	€ 8,00
Vissticks	€ 11,00

Kindergerechten worden geserveerd met een aardappelgerecht naar keuze!

Vlaamse klassiekers "uit grootmoeders keuken":

Assers stoofpotje <i>(Runderstoofvlees met een lokaal bruin biertje, mosterd, bruin brood, ui & Luikse siroop)</i>	€ 18,50
Vidé <i>(Met kip, champignons, gehaktballetjes, room & citroen)</i>	€ 18,50
Konijn op grootmoeders wijze <i>(Gemaakt volgens het geheim recept van grootmoeder op basis van rode wijn en pruimen)</i>	€ 18,50

Deze gerechten worden geserveerd met frietjes, kroketten, puree of brood en vergezeld met een frisse salade!

Rundsvlees:

Op de Grill

Rundsvlees van Ierse afkomst, de belangrijkste reden voor het wereldwijde succes van Iers rundsvlees is de uitzonderlijke kwaliteit van het vlees.

Dit hangt samen met de "marmering" van het vlees:
dunne lijntjes vet die door het vlees lopen.

Vet heeft de eigenschap dat het smaak vasthoudt, wat het zo lekker maakt!

Ierse steak (± 250gr)	€ 24,00
Ierse filet Pur	€ 29,50
Rib-Eye Limousin <i>(Afkomst uit Frankrijk, zeer smaakvol vlees)</i>	€ 29,50
Lady Steak (± 200gr)	€ 22,00
Chopin gras <i>(Ierse steak met saus naar keuze, vergezeld met een berg van zeer fijne frietjes)</i>	€ 29,50
Lady Chopin gras <i>(Ierse steak met saus naar keuze, vergezeld met een berg van zeer fijne frietjes)</i>	€ 27,50
Chateaubriand <i>(Te verkrijgen vanaf twee personen)</i> <i>(Is een malse Ierse steak uit één stuk voor meerdere personen. De Ierse steak wordt uit het meest courante middengedeelte van de runderhaas gesneden)</i>	€ 28,50 p.p.

Vleesgerechten worden geserveerd met frietjes, kroketten of puree en vergezeld met warme groentjes volgens marktaanbod!

De bakwijze:

Bleu of "bijna rauw", maar wel warm in de kern

Saignant of "bloedrood", aanbevolen door ras echte vleeseters

à Point of "medium", het vlees heeft een rode kleur

Bien cuit of "doorbakken", kurkdroog, rijke smaak gaat volledig verloren, geen aanrader...

Kip:

Kipfilet van hoevekip € 21,00
(Gebakken kipfilet van hoevekip, natuur)

Varken:

Sparerib € 23,00/1 stuk
(Gemarineerde overheerlijke sparerib met dipsaus van de chef) € 39,00/2 stuks

Filet van Speenvarken € 22,50
(Filet van speenvarken vergezeld met een graanmosterdsaus)

Ardeens Varkenshaasje € 22,50
(Ardeens varkenshaasje gemarineerd in een graanmosterdmarinade)

Grill Mix € 24,50
(Mix van 5 verschillende soorten vlees: kip, varkens, lams, runds & souvlaki)

Deze gerechten worden geserveerd met frietjes, kroketten of puree en vergezeld met groenten volgens het seizoensgebonden marktaanbod!

Onze huisbereide warme sauzen:

Peperroom € 4,00
(Zwarte geconcaseerde peper, peperbolletjes, cognac, bruine fond & room)

Champignon room € 4,00
(Champignons, port, bruine fond & room)

Champignon natuur € 4,00
(Champignons natuur gebakken in boter)

Béarnaise saus € 4,50
(Gastrique, eigeel & dragon)

Kruidenboter € 3,50
(Hoeveboter, sjalot, look & verse kruiden)

Supplementen:

Supplement: Frietten, kroketten, puree, brood € 3,00

Supplement: Chopingras € 4,00

Supplement: All'aglio, oglio € 5,00

Supplement: Salade € 4,00

Supplement: Warme dagmarkt groentjes € 4,00

Supplement: Koude sauzen € 1,00

**Vraag ook achter onze wekelijks wisselende
seizoensgebonden suggesties!**