

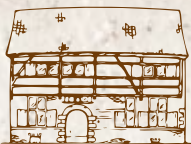


BoesC@fé  
Lunch & Dinner



---

Menukaart



**BoesC@fé**  
Lunch & Dinner

## Cocktails

- Cocktail van het huis** . . . . . € 12.90  
Bourbon, Kalamansi, Munt, Rietsuiker
- Lazy Red Cheeks** . . . . . € 12.90  
Vodka, Violet, Framboos, Limoen
- Moscow Mule** . . . . . € 12.90  
Vodka, Limoen, Rietsuiker, Gingerbeer

## Mocktails

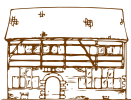
- Mocktail van het huis** . . . . . € 7.50  
Groene Thee, Mandarijn, Limoen, Rietsuiker
- Virgin Lazy Red Cheeks** . . . . . € 7.50  
Violet, Framboos, Limoen
- Virgin Moscow Mule** . . . . . € 7.50  
Limoen, Rietsuiker, Gingerbeer
- Virgin Mojito** . . . . . € 7.50  
Limoen, Rietsuiker, Munt
- Crodino** . . . . . € 6.90  
Met Fever Tree Tonic + € 3,80

## Spritzers

- Aperol Spritz** . . . . . € 9.50
- Limoncello Spritz** . . . . . € 9.50
- Sarti Spritz** . . . . . € 9.50

## Aperitieven

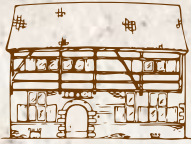
- Cava** . . . . . Glas € 7.50 Fles € 35.70
- Champagne** . . . . . Glas € 11.00 Fles € 48.00
- Martini** . . . . . € 7.00  
Wit, Rood, Rosé, Fiero
- Martini** . . . . . € 7.50  
Bellini, Royal Wit, Royal Rosé
- Porto** . . . . . € 7.00  
Wit, Rood
- Oude Porto** . . . . . € 7.50
- Kirr** . . . . . € 7.10
- Kirr Royal** . . . . . € 8.50
- Campari** . . . . . € 7.10
- Ricard** . . . . . € 7.10
- Sherry** . . . . . € 7.00
- Pineau de Charentes** . . . . . € 7.00



### Aanrader van Boes:

#### Van het Huis

- Cocktail** Bourbon, Kalamansi, Munt, Rietsuiker . . . . . € 12.90
- Mocktail** Groene Thee, Mandarijn, Limoen, Rietsuiker . . . . . € 7.50



BoesC@fé  
Lunch & Dinner

## Sterke Drank

Averna . . . . .	€ 6.00
Licor 43. . . . .	€ 8.00
Amaretto . . . . .	€ 8.00
Baileys . . . . .	€ 8.00
Cointreau . . . . .	€ 8.00
Grand Marnier . . . . .	€ 8.00
Sambucca. . . . .	€ 8.00
Grappa Julia Envechiatta . . . . .	€ 8.00
Eristoff Wodka . . . . .	€ 8.00
Ricard . . . . .	€ 8.00
Poire Williams . . . . .	€ 8.00
Jonge Jenever . . . . .	€ 5.00
Extra Smeets . . . . .	€ 6.00
Jägermeister . . . . .	€ 6.00
Limoncello . . . . .	€ 6.00
Calvados Père Magloire . . . . .	€ 8.00

## Rum

Bacardi Superior . . . . .	€ 8.00
Kraken . . . . .	€ 8.00
Diplomatico Reserva . . . . .	€ 11.00
Don Papa . . . . .	€ 11.00

## Gin

Bombay Sapphire . . . . .	€ 8.00
Hendricks . . . . .	€ 9.00
Wilderen . . . . .	€ 10.00
Monkey . . . . .	€ 10.50
Fever Tree Tonic . . . . .	€ 3.80
Natural, Light of Elderflower	

## Cognac

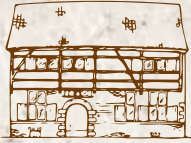
Martell Vs . . . . .	€ 8.00
Martell Vsop . . . . .	€ 9.00
Martell Xo . . . . .	€ 14.00

## Whisky

Jameson . . . . .	€ 8.00
William Lawson's . . . . .	€ 8.00
Glenfiddich 12 Years . . . . .	€ 11.00
Jack Daniels . . . . .	€ 8.00
Jack Daniels Honey . . . . .	€ 8.00
Dalwhinnie . . . . .	€ 11.00
Talisker . . . . .	€ 11.00



Alcohol may be man's worst enemy,  
but the bible says:  
love your enemy!



BoesC@fé  
Lunch & Dinner

## Wijnkaart

### Huiswijn

	Glas	Fles
○ Wit : O'sud . . . . .	€ 5.30	€ 28.90
Frankrijk, Pays d'Oc		
● Rood : Black & Red . . . . .	€ 5.30	€ 28.90
Frankrijk, Languedoc		
○ Rosé : Lavasieux Rose. . . . .	€ 5.30	€ 28.90
Frankrijk, Languedoc		
● Zoet: La Barriere . . . . .	€ 5.30	€ 28.90
Frankrijk, Sud-Ouest		

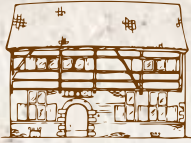
### ○ Wit

<b>Trebbiano d'Abruzzo Luccarelli</b> . . . . .	€ 5.80	€ 29.80
Trebbiano - Italië, Abruzzo		
Cuve Inox		
Visgerechten - Zeevruchten - Geitenkaas - Asperges		
<b>Albariño Lias Finas Attis</b> . . . . .		€ 45.10
Albariño - Spanje, Rias Baixas		
½ Barriques en ½ Cuve inox 'sur lie'		
Visgerechten in saus of gegrild - Gerookte Visgerechten		
<b>Skok Zabura D.O.C. Collio</b> . . . . .		€ 40.10
Friulano - Italië, Collio		
Cuve inox 'sur lie'		
Garnaalkroketten - Scampi's - Mosselen - Gerookte Vis - Asperges		
<b>Laureato Vertrere</b> . . . . .		€ 38.20
Chardonnay, Minutolo - Italië, Puglia		
Barriques 6 maanden		
Vis in saus - Ravioli Boschampignons - Gevogelte		
<b>Lugana DOC Monte del Fra</b> . . . . .		€ 36,90
Trebbiano di Lugana- Italië; Lugana		
Cuve inox 'sur lie'		
Garnaalkroketten - Scampi's - Mosselen - Gegrilde Vis - Asperges		
<b>Pouilly-Fumé C. de Tracy 'Mademoiselle De T'</b>		€ 45.50
Sauvignon Blanc - Frankrijk, Loire		
Cuve inox		
Kruidige Visgerechten - Geitenkaas - Asperges		

### ○ Bubbels

	Glas	Fles
<b>Cava Reyes de Aragon Brut Reserva</b> . . . . .	€ 7.50	€ 35.70
Macabeo, Parellada, Xarel-lo - Spanje, Catalunya		
<b>Huis Champagne</b> . . . . .	€ 11.00	€ 44.50
Champagne		
<b>Scorpion Goud Brut Nature</b>  . . . . .		€ 44.50
Chardonnay, Pinot Blanc - België, Haspengouw		

<b>Pouilly Fuisse 'Vieilles Vignes' Chateau Vitalis</b>		€ 54.10
Chardonnay - Frankrijk, Bourgogne		
Barriques 12 maanden		
Visgerechten in saus of gegrild - Gevogelte		
<b>Kitsberg Krachtig</b>  . . . . .		€ 57.50
Chardonnay - België, Haspengouw		
Barriques		
Visgerechten - Gevogelte		
<b>Clos D'Opleeuw</b>  . . . . .		€ 91.80
Chardonnay - België, Haspengouw		
Barriques		
Schaaldieren - Visgerechten		

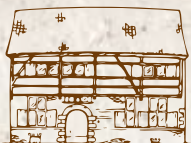


BoesC@fé  
Lunch & Dinner

## Wijnkaart

### ● Rood

	Glas	Fles
<b>Luccareli Sangiovese</b> . . . . .	€ 5.80	€ 29.80
Sangiovese - Italië, Puglia		
Cuve Inox		
Wit en Rood Vlees – Carpaccio's – Pasta Vlees		
<b>Langa Classic Bodegas Langa</b> . . . . .		€ 37.90
Garnacha Tinto - Spanje, Aragon		
Barriques 12 maanden		
Wit en Rood vlees gebakken en gegrild – Stoofpotjes		
<b>Barbera d'Alba Mauro Veglio</b> . . . . .		€ 39.70
Barbera - Italië, Alba		
Wit & Rood Vlees - Wild		
<b>Gran Reserva Bodega del Fin Del Mundo</b> . . . . .		€ 45.10
Malbec, C-Sauvignon, Merlot, C-Franc - Argentinië, Patagonië		
12 maanden barriques		
Rood vlees - Wildgerechten		
<b>Rioja Reserva Bodegas Vivanco</b> . . . . .		€ 40,90
Tempranillo, Graciano - Spanje, Alte Rioja		
Barriques 24 maanden		
Rood Vlees - Wildgerechten		
<b>Pommard 'Les Perrières'</b> . . . . .		€ 88.00
Pinot Noir - Frankrijk, Bourgogne		
Barrique 16 maanden		
Rood vlees - Wildgerechten		
<b>Barbaresco 'Cotta' Albino Rocca</b> . . . . .		€ 81.00
Nebbiolo - Italië, Piemonte		
Barrique 24 maanden		
Rood vlees - Wildgerechten		



BoesC@fé  
Lunch & Dinner

Van het vat

## Bieren

Cristal Alken. . . . .	€ 3.20
Boesbier . . . . .	€ 4.80
Blond 6,5%	
St. Bernardus . . . . .	€ 5.00
Bier van het moment . . . . .	?

Uit een flesje

Grimbergen Blond. . . . .	€ 4.80
Grimbergen Dubbel . . . . .	€ 4.80
Orval . . . . .	€ 6.00
Chimay Tripel . . . . .	€ 5.00
Chimay Blauw . . . . .	€ 6.00
Westmalle Dubbel. . . . .	€ 4.80
Westmalle Tripel . . . . .	€ 4.80
Rochefort 8 . . . . .	€ 6.00
Achel Blond . . . . .	€ 5.00
Duvel. . . . .	€ 5.00
Omer . . . . .	€ 5.00
Brugs Tarwebier . . . . .	€ 3.60
Geuze Mort Subite . . . . .	€ 3.60
Oude Geuze Boon . . . . .	€ 6.00
Scotch Watneys . . . . .	€ 4.80
Duvel Tripel Hop . . . . .	€ 6.00
Kriek Mort Subite . . . . .	€ 3.60
Liefmans On The Rocks	€ 4.50
La Chouffe . . . . .	€ 5.00
Cherry Chouffe . . . . .	€ 5.00
Karmeliet . . . . .	€ 4.80
Cristal 0.0% . . . . .	€ 3.20
Affligem Blond 0.0%. . . . .	€ 4.80
Kasteelbier Rouge 0.0% . . . . .	€ 5.00

0,0%

## Frisdrank

Coca cola/light/zero . . . . .	€ 3.30
Fanta orange . . . . .	€ 3.30
Sprite . . . . .	€ 3.30
Fuze Tea . . . . .	€ 3.10
Royal Bliss Tonic . . . . .	€ 3.50
Bitter lemon . . . . .	€ 3.60
Aquarius . . . . .	€ 3.60
Pom-To . . . . .	€ 7.00
Fristi . . . . .	€ 3.30
Cécémel . . . . .	€ 3.30
Tönissteiner . . . . .	€ 3.60
Citroen	
Appelsien	
Vruchtenkorf	
Naranja	
Agrum	
Exotic Fit	
Chaufontaine . . . . .	€ 3.30
Bruisend / niet Bruisend	
Chaufontaine 1L. . . . .	€ 10.00
Bruisend / niet Bruisend	

## Fruitsappen

Minute Maid . . . . .	€ 3.60
Appelsap, Appel-Kers, Sinaasappel Pompelmoes, Tomaat	

## Thee

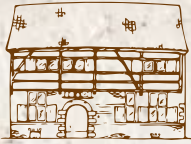
Verse Munt Thee . . . . .	€ 4.50
Dawa Thee . . . . .	€ 6.00
Verse Gember, Verse Munt, Honing, Limoen	
Thee . . . . .	€ 3.60
Earl Grey Twist, Sunny Green, Lemon, Oriental Green, Wild Forest, Lemon Gras, Moroccan Spicy Mint, Rooibos Classic	

## Warme Dranken

Koffie . . . . .	€ 3.60
Mokka . . . . .	€ 3.60
Decafeïne . . . . .	€ 3.60
Cappuccino . . . . .	€ 3.90
Koffie Verkeerd . . . . .	€ 3.90
Latte Macchiato . . . . .	€ 3.90
Latte Macchiato . . . . .	€ 4.50
Met Karamelsmaak	
Warme Chocolademelk . . . . .	€ 3.90
Iced Coffee . . . . .	€ 4.50
Hasseltse Koffie . . . . .	€ 6,50
Jenever	
Ierse Koffie . . . . .	€ 10.00
Whiskey	
Italiaanse Koffie . . . . .	€ 10.00
Amaretto	
Franse Koffie . . . . .	€ 10.00
Cognac	
Boeskoffie . . . . .	€ 10.00
Grand Marnier + Cognac	
Latte Macchiato . . . . .	€ 10.00
Met Licor 43	

## Barú Chai Latte

Latte met zwarte thee en specerijen	
Vanilla . . . . .	€ 4.50
Spiced . . . . .	€ 4.50
Barú Matcha	
Latte met groene thee . . . . .	€ 4.50



BoesC@fé  
Lunch & Dinner

## Degustatiemenu

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Dessert

**Een 3 gangen menu  
volgens inspiratie  
van de chef!  
Vis of Vlees**

**€ 47.00 p.p.**

Gegrilde Visschotel & Suggesties  
worden niet in het menu verkocht.

## Suggesties

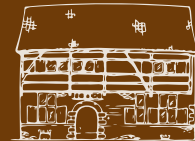
**Varkensribroast met Tijm gepekeld**  
Broccolini, Jonge Wortel, Pickelsaus, Kroketten  
€ 25.40

**Aspergeroomsoep**  
Croutons, Foccacia Rozemarijn, Verse Pesto  
€ 12.20

**AA Asperges Argentijnse Entrecote**  
Bearnaise, Frietjes  
€ 39.50

**AA Asperges Noorse Zalmfilet**  
Hollandaise, Aardappelpuree  
€ 35.30

**Linguine Kip met Asperges**  
Curry-Aspergeroomsaus,  
Krokantje van Serranoham, Bieslook  
€ 25.40



## Tapas

**Gefrituurde Borrelmix** 19.50

**Calamares met Tartaarsaus** 14.90


**Kabeljauw Kibbelingen met Tartaarsaus** 17.00

**Hummus Mediterraan** 16.80 

Pijnboompitten, Extra Vierge Olijfolie, Olijven, Zongedroogde Tomaat, Rode Ui, Kappertjes

**Bruschettas (4st)** 14.40


Tomaat, Look, Basilicum, Extra Vierge Olijfolie, Olijven, Zongedroogde Tomaat, Parmezaan, Balsamico

**Arancini Tomaat Mozzarella (8st)** 13.40 

Gefrituurde Italiaanse Risottoballetjes met Caponate Salsa

**Gefrituurde Torpedo garnalen (10st)** 16.80

Verse Tartaar

**Veggie Loempia (10st)** 13.40 


Sweet Chili



## Zuurdesem Toast verkrijgbaar tot 17u

**Gerookte Noorse Zalm** 18.40

Vers Geplette Avocado, Spiegel Ei, Chilli Flakes, Rode Ui, Tuinkers

**Mediterraanse Hummus** 17.20 

Gegrilde Groentjes

## Salades

**Salade Boesc@fé** 27.80

Scampi, Kip, Gerookte Spekblokjes, Parmezaan

**Griekse Salade** 27.90

Gefrituurde Calamares, Kabeljauw Kibbelingen, Verse Tartaar, Olijven, Zongedroogde Tomaten, Feta, Rode Ui

**Salade met Kaaskroketten** 18.80 

Knapperige Salade, Cocktailsaus

**Salade met Artisanale Garnaalkroketten**

**2 Stuks** 22.50 **3 Stuks** 27.90

40% Garnalen, Knapperige Salade, Cocktailsaus

**Salade Duo van Kaas & Garnaalkroketten** 21.40

Knapperige Salade, Cocktailsaus

**Carpaccio van Ossenhaas** 23.50

Rucola, Kappertjes, Pijnboompitten, Olijven, Zongedroogde Tomaten, Parmezaan, Olijfolie, Balsamico

**Caeser Salad** 27.40

Gegrilde Kipfilet, Romeinse Salade, Ei, Croutons, Spekreepjes, Anjovis, Parmezaan

**Salade Niçoise met kort Gegrilde Tonijn**

Anjovis, Prinsessenboontjes, Ei, Olijven, Krieltjes, Zongedroogde Tomaatjes

## Voorgerechten

**Verse Dagsoep** 7.80 

Croutons

**Carpaccio van Ossenhaas** 16.30

Rucola, Kappertjes, Pijnboompitten, Olijven, Zongedroogde Tomaten, Parmezaan, Olijfolie, Balsamico

**Cocktail van Noordzeekrab** 16.90

Granny Smith, Knolselder, Gember, Cocktaildressing

**Gerookte Zalmfilet** 15.20

Rode Uiringen, Kappertjes, Peterselie, Citroen, Toast

**Scampi Lookroom (7st)** 17.40

Room, Look, Verse Peterselie, Champignons


**Scampi Oosters (7st)** 17.40

Kokosroom, Curry, Gember, chili, Look, Sojascheuten, Edamame

## Verse Pastas

**Spaghetti Zeevruchten** 32.50

Scampi's, Mosselen, Venusschelpen, Zalm, Gamba, Kabeljauw

**Lingiuni Pomodori** 22.30 

Tomantensaus, Pesto, Burrata, Kersttomaat

**Linguine Scampi Lookroom** 25.40

Chamingons, Room, Look, Verse Peterselie, Parmezaan

**Linguine Oosterse Kip** 25.30

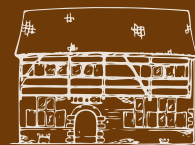
Wokgroentjes, Kokosroom, Gember, Chili, Gele Curry, Parmezaan

**Linguine Arrabiatta met Kip** 25.40

Romige Pittige Tomatensaus, Parmezaan

**Spaghetti Bolognaise**

**Klein** 18.00 **Groot** 21.20



## Van het land

### Smash Burger 27.40

Potato Bun, Bacon, Cheddar, 2X 100% Rundsburger, Ajuin, Pickle Relish, Burgersaus, Sla, Tomaat, Gefrituurde Uiringen, Frietjes

### Gevulde Kip op zijn Italiaans 26.30

Mozzarella, Parmezaan, Pesto, Zongedroogde Tomaat, Pomodoro Saus, Basilicum, Linguine

### Rollade van Varkenshaasje met krokant Spek 29.40

Pesto, Mozzarella, Parmezaan, Zongedroogde Tomaat, Tomatensausje, Broccoli, Kroketten

### Ossobuco traag gegaard met Gremolata 27.40

Kalfsschenkel gestoofd in een rijkelijke tomatensaus, Parmezaan

### Huisbereid Stoofvlees met Bruin Bier 26.30

Rundsvlees, Knapperige Salade, Frietjes

### Huisbereide Videe 25.30

Knapperige Salade, Frietjes

### Spare Ribs van het Huis 29.40

Langzaam gegaard, Knapperige Salade, Frietjes



Ons Black Angus beef, afkomstig van het gerenommeerde Aberdeen Angus-ras, staat bekend om zijn uitzonderlijke kwaliteit. Door de fijne marmering blijft het vlees tijdens de bereiding heerlijk mals en sappig, met een volle, rijke smaak.

## Premium Beef

### Steak 180gr 26.90 270gr 32.50

🇬🇧 Schotse Aberdeen Angus

Geroosterde Paprika, Onion Rings, Koolsla, Knapperige Salade, Jus Natuur, Frietjes

### Filet-Pur 270gr 39.00

🇧🇪 Belgisch Witblauw

Geroosterde Paprika, Onion Rings, Koolsla, Knapperige Salade, Jus Natuur, Frietjes

### Diamondhaasje 270gr 31.40

🇬🇧 Schotse Aberdeen Angus van Jonge Ossen - Grassfed

Pico De Gallo, Knapperige Salade, Koolsla, Frietjes

### Rib-Eye 270gr 38.50

🇦🇷 Azul Natural Beef - Argentinië - 100% Aberdeen Angus - Grainfed

Geroosterde Paprika, Onion Rings, Koolsla, Knapperige Salade, Jus Natuur, Frietjes

### Tagliata van Entrecote 270gr 36.30

🇦🇷 La Morocha - Argentinië - 100% Aberdeen Angus - Grassfed

Rucola, Parmezaan, Zongedroogde Tomaat, Kappertjes, Balsamico, Olijfolie, Frietjes

## Uit de zee

### Sliptongen (2 of 3 stuks) 26.90 - 31.90

Citroen, Peterselie, Hoeveboter, Knapperige Salade, Frietjes

### Noorse Zalmfilet "Label Rouge" op Vel Gebakken 32.30

Oosterse Wokgroentjes, Kokosroom, Gember, Chili, Gele Curry

### Tongrolletjes op Oostendse wijze 29.40

Romige Witte Wijnsaus, Champignons, Grijs Garnalen, Tomaat, Verse Peterselie, Mosselen, Aardappelpuree

### Roodbaarsfilet Toscaans 28.30

Linguine, Zongedroogde Tomaatjes, Look, Basilicum, Olijven, Parmezaan

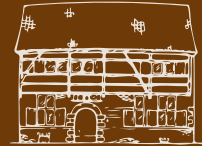
### Gegrilde Visschotel 48.00 per persoon

Assortiment van 7 à 8 verschillende Vis en Schaaldieren, Verse Tartaarsaus, Knapperige Salade, Frietjes, Verse Tartaar  
Enkel per 2 personen.



### Zeevruchtenpot van de Chef 36.30

Een royale selectie van Scampi, Gamba, Calamare, Mosselen, Venusschelpen, Zalm en Roodbaars in een Geurige Look-Wittewijnsaus met Rijpe Tomaten, Zachte Chilli en Verse Peterselie.



## Mosselen (tijdens seizoen)

Natuur 29.40

Witte Wijn 29.90

Look 29.80

Lookroom 32.80

Chili Look 31.40

Geserveerd met Frietjes, Mosselsaus en Mayonaise

## Make it extra special

Peperroom, Champignonroom 4.50

Kruidenboter 4.00

Verse Béarnaise, Champignon Natuur 5.50

Frietjes/ Kroketten 4.50

Aardappelpuree 6.00

Rozemarijn Patatjes 6.00

Gemengde Salade 5.50



## Croques

Geserveerd met Knapperige Salade

Croque Monsieur 16.20

Croque Madame 17.20

Croque Hawaï 17.40

Croque Videe 18.90

Croque Bolognaise 18.90

Croques uit het Vuistje 9.90

## Voor de allerkleinsten

Huisbereid Stoofvlees 18.20

Knapperige Salade, Frietjes

Kindervidee 17.90

Knapperige Salade, Frietjes

Kinder Spare Ribs 16.50

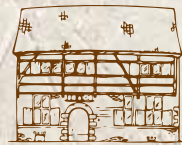
Knapperige Salade, Frietjes

Fish & Chips 16.50

Knapperige Salade, Frietjes

Frikandel met Frietjes 10.00

Kinderspaghetti Bolognaise 14.00



## Desserts

Knooppunt 122 12.50

Kortessesems Eppelkukse, Gefrituurde Jonagold, Sorbetijs van Kersen

Chocolade moelleux 12.00

Met Vanille-ijs

In een Glaasje

Chocolademouse met Amandelschilfers 5.50

Tiramisu 5.50

Crème Brûlée 5.50

Trio van Glaasjes 14.50

## Ijsjes

Dame Blanche 9.50

Dame Noir 9.80

Coupe Advocaat 9.80

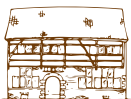
Coupe Brésilienne 9.80

Banana Split 11.20

Coupe Vers Fruit 15.50

Kinderijsje 7.50

Slagroom 1.20



## Verse Pannekoeken 9.50

van 14u tot 17u

Siroop, Suiker of Confituur

## Iets te vieren?

We hebben verschillende zaaltjes waar we kleine tot grote groepen kunnen ontvangen!