

Nagerechten

Sjiek KiesPlenkske, <i>Kaasplank</i>	14,50
Lepel Gorgonzola, <i>met een Glaasje Huxelrebe Spätlese</i>	13,50
Sjieke Coupe, <i>MandarijnSorbet met StoofPeertjes & Saffraan</i>	9,50
Petit Peu, <i>bolletje Vanille-Ijs met Slagroom</i>	3,50
Gember, <i>met Crème Fraîche</i>	7,00
Lemon-CheeseCake, <i>met Rode VruchtenCoulis</i>	8,50
Dame Blanche, <i>Vanille-Ijs met warme Chocoladesaus & Slagroom</i>	8,50
Moelleux au Chocolat, <i>Chocoladetaartje met KaramelSaus</i>	8,50
Crème Brûlée	8,50
HuisGemaakte ChocolateMousse <i>met YoghurtIjs</i>	8,50

Kindergerechten

(Tot 12 Jaar...)

Frikandel	6,50
Knakworst	6,50
Kroket	6,50
Vissticks	6,50
KinderZoervleis	7,50

Alle kindergerechten worden geserveerd met Frites, Mayonaise & Appelmoes

De Sjieke kaart van dinsdag 16 januari 2018

Anti Pasti

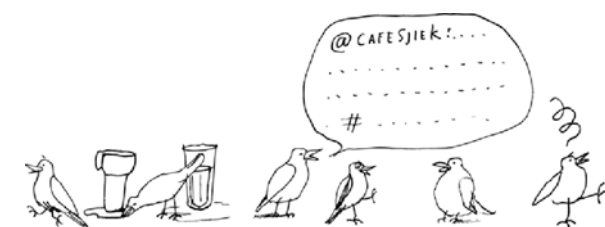
Antipasto Crudo, <i>à la minute Gesneden Vleeswaren</i>	14,50
Antipasto di Mare, <i>uit de Zee</i>	14,50
Antipasto Misto, <i>Gemengd</i>	13,50
Edamame Sojabonen, <i>om te pellen, met Japanse SojaSaus</i>	7,50
Paté van het Huis	9,50
Poireaux à La Vinaigrette, <i>Lauwwarme jonge Prei met Mosterd Mousseline</i>	8,50
Prosciutto, <i>fijn gesneden rauwe Ham</i>	14,50
Wildplenkske, <i>met gerookte DuivenBorst & WildPaté</i>	16,50
PelGarnalen <i>met KnoflookSaus</i>	11,00

Oesters

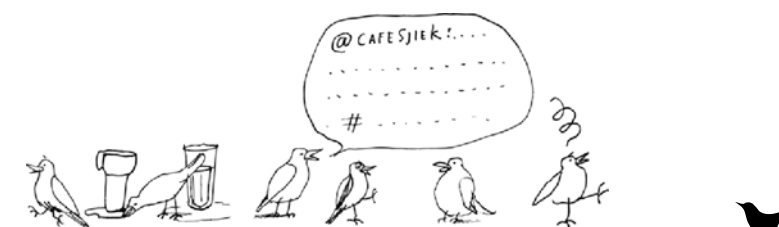
6 Oesters	14,50
9 Oesters	19,50
12 Oesters	24,50
24 Oesters	46,50

Salades & Voorgerechten

KastanjeSoep, <i>met Crème Fraîche</i>	7,50
Kroketten Feest,	
<i>Twee huisgemaakte WildKroketten met VeenBessenCompôte</i>	14,50
Quiche Entree, <i>Warm Taartje met Bospaddenstoelen</i>	9,50
Salade Olivier, <i>Zeer Groene Salade</i>	9,00
Sjieke Salade, <i>met Rosbief van Hert & VeenBessenDressing</i>	16,50
Salade Norvégienne, <i>met gerookte Zalm, Heilbot & Forel</i>	16,50
Salade Crottin de Chavignolles,	
<i>gegratineerd Geitenkaasje met Peer & NotenDressing</i>	14,50



WIFI: sjiekste internet



Volg het laatste Sjieke nieuws op twitter. @cafesjiek

Wijn Suggestie

Wit

Friulano, Friuli ,Italië Glas 4,75 Fles 26,00

Rood

Algueve, Tejo, Portugal Glas 4,75 Fles 26,00

(Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Trincadeira, Castelão)

Sjiek Aperitief

Ginger Beer met donkere Rum, Limoen & verse Munt 8,50

Bier van het vat

Brand Pils 5% 2,30

Brand UP 5,5% 3,00

Brand Ongefilterd 5,2% 3,00

Speciaalbier van 't vat

Brand Weizen 5,1% 4,00

Westmalle Dubbel 7% 4,00

Tripel Karmeliet 8,4% 4,00

Gordon Scotch 8% 4,00

Bier op fles

Sjiek Beer 6% 3,80

Vedett Extra White 4,7% 4,00

Brand IPA 7% 4,20

Duvel 8,5% 4,50

Rosé bier 4% 3,00

Westmalle Tripel 9,5% 4,50

**Tevens zijn wij voor de Lunch geopend op
Donderdag, Vrijdag, Zaterdag en
Zondagmiddag vanaf 12.00u.**



Daagsjotel – Plat du Jour

Braadworst met Boerenkoolstampot & Pittige Mosterd 13,50

Vès vaan d'n Daag

Gebakken Doradefilet in een Limoen-Currysaus 18,00

In Roomboter gebakken Zeetong(+/- 500 gram) 36,50

Très Sjiek

LamsCurry met Witlof 17,50

Gebakken Reerugfilet, met een Grand VeneurSaus 27,50

Hoofdgerechten

Zoervleis (écht Paardenvlees), met dikke Friete, Appelmoos & Mayonaise 14,50

Quiche Piece, Warm Taartje met Bospaddenstoelen 13,50

Moules Nature, gekookte Mosselen met Ui, Knolselderij & Prei 19,50

Moules Marinière, gekookte Mosselen met witte Wijn, Room & Knoflook 19,50

Pasta Funghi, met BosPaddenStoelen & Truffel 16,50

HertenRagout, met StoofPeertjes 17,50

Confit de Canard, met Capucijners & piccalilly 17,50

BloedWorst, met Spek & Appel 16,50

Choucroute, ZuurKoolSchotel met Hammetje, Spek, Rookworst & Puree 16,00

Steak Tartaar Preparé, **Rauwe** Ossenhaas met Dikke Frites & Mayonaise 24,50

Fazant Filet, met ZuurKool & een WhiskeySaus 18,50

Biefstuk met saus naar keuze

Brochette Gegrilde spies van Ossenhaas 17,50

Entrecote Lendebiefstuk 21,00

Tournedos Biefstuk van de Haas 26,00

Saus naar keuze voor bij de biefstukken

Poivre Vert (Groene Peper-Saus), KnoflookSaus, Gebakken Champignons,

Verjans (BraadJus), Bearnaise of Pittige Mosterd

