



DEPOT
restaurant

BIEREN

VAN 'T VAT

Stella 25cl	€ 2,60
Stella 33cl	€ 3,30
Westmalle Dubbel 25cl	€ 2,90
Westmalle Dubbel 33cl	€ 3,80
D'Oude Caert	€ 4,10
Leffe Blond	€ 3,80
Mazout	€ 3,30

Vraag naar ons suggestiebiertje van 't vat

UIT DE FLES

Hoegaerden	€ 2,80
Westmalle Tripel	€ 3,80
Tripel Karmeliet	€ 4,00
De Koninck	€ 2,90
(op vat tijdens de zomer)	
Duvel	€ 4,00
Leffe Bruin	€ 3,80
Mc Chouffe Bruin	€ 4,00
Jupiler N.A.	€ 2,90

LINDEMANS LAMBIC BIER

Pecheresse	€ 3,30
Kriek (op vat tijdens de zomer)	€ 3,40
Appel	€ 3,20
"Cuvée René"	€ 7,00
Oude Gueuze 37,50cl	

COCKTAILS & STERKE DRANKEN

COCKTAILS

Aperol Spritz	€ 7,50
· Aperol, cava, bruiswater en appelsien	
Caipirinha	€ 8,50
· Cachaça, limoen en rietsuiker	
Mojito	€ 8,50
· Rum, limoensap, munt, bruiswater en rietsuiker	
Vieux Depot	€ 8,50
· Limoncello, munt, tonic	

FRISDRANKEN

Coca Cola	€ 2,60
Coca Cola light	€ 2,60
Coca Cola zero	€ 2,60
Sprite	€ 2,70
Fanta	€ 2,70
Fuze tea met perzik en hibiscus	€ 2,80
Fuze tea green met mango	€ 2,80
Fuze tea bruisend	€ 2,70
Nordic Mist tonic	€ 2,80
Nordic Mist Agrumes	€ 2,80

Minute Maid	
Sinaas	€ 2,70
Appel	€ 2,70
Tomaat	€ 2,80
Pompelmoes	€ 2,80
Pom-Tonic	€ 5,20
Appletiser	€ 3,50

Chaudfontaine plat	€ 2,60
Chaudfontaine bruis	€ 2,60
Chaudfontaine plat 0,5l	€ 4,90
Chaudfontaine bruis 0,5l	€ 4,90
Galvanina plat 0,75l	€ 7,00
Galvanina bruis 0,75l	€ 7,00

STERKE DRANKEN

Bols jenever jong	€ 4,80
Bols jenever oud	€ 5,20
Vodka	€ 7,00
Bacardi Carta Blanca	€ 6,50
Bacardi Spiced Rum	€ 7,00
Noble Premium Rum "5 years aged"	€ 9,50
Tequila	€ 7,00
Whiskey	€ 6,00
Whiskey Bourbon	€ 7,00
Supplement frisdrank	€ 2,50



VIEUX

PASTA

- ◇ Pasta met scampi, Italiaanse kruiden met sjalot, courgette en kerstomaat € 20,50
- ◇ Lasagne met zalm, witte wijnsaus, spinazie en zeste van citroen € 20,50
- ◇ Vegetarische lasagne met aubergine, courgette en paprika € 14,50
- ◇ Pasta All' Arrabbiata met pikante tomatensaus en kerstomaatjes € 14,50
- ◇ Spaghetti Bolognaise € 14,50

SALADES

- ◇ Salade geitenkaas, honing-noten vinaigrette, gebakken spek, appeltjes en frambozenazijn € 17,50
- ◇ Scampi, gelakeerd met huisgemaakte BBQ-saus (licht pikant) en sla € 19,50
- ◇ Klassieke "Waldorf" sla met gerookte eendenborst, knolselder, appel, Gekarameliseerde walnoten en een vinaigrette van honing en mosterd € 18,00

APERITIEFHAPJES & TAPAS

(Als hapje of als voorgerecht te verkrijgen, niet als hoofdgerecht)

- ◇ Visplankje (2 pers.) € 17,50
Calamares - Nobashi garnalen - Scampi look-Gebakken mosseltjes
- ◇ Vleesplankje (2 pers.) € 17,00
Parmaham met meloen en portosiroop - Chorizo - Bourgondische bitterballen - Bruschetta's
- ◇ Manchego, tapenade, rucola & toast (2 p.) € 11,00
- ◇ Bordje Italiaans gekruide ham € 11,50
met tapenade van tomaat en getoast molenaarsbrood
- ◇ Bruschetta's (6st) € 15,50
- ◇ Tempura van Nobashi Garnaal € 10,00
- ◇ Calamares met Verse Tartaar € 7,00
- ◇ Gebakken mosseltjes € 8,50

VOORGERECHTEN

- ◇ Artisanale kaaskroketten met verschillende kaassoorten 1st: € 7,00 2st: € 13,80
- ◇ Verse kroketten van grijze garnalen met citroen en peterselie 1st: € 10,50 2st: € 18,00
- ◇ Duetje van kaas- en garnaalkroket met gefrituurde peterselie € 16,00
- ◇ Soepje van de dag of tomatenroomsoep € 6,00
- ◇ Torentje van mozzarella en groenten met tomatensaus en tapenade € 14,00
- ◇ Kortgebakken Angus Beef-lapjes, sesammayonaise en gemarineerde groenten € 16,00
- ◇ Tartaar van wilde zalm, dille, gel van citroen en gepekeld groentjes € 15,00

HOOFDGERECHTEN

- ◇ Ierse steak natuur met slaatje naar keuze, verse frietjes € 22,00
- ◇ Ierse steak met peperroomsaus, béarnaise of champignonroom € 24,50
- ◇ Hammetje uit de oven, licht gerookt met graanmosterd en "stoemp" € 23,00
- ◇ Chateaubriand "Angus" (250gr) met sla en saus naar keuze € 26,50
- ◇ Zeetong "Meunière" met botersaus en gekookte aardappeltjes € 31,50
- ◇ Bouillabaisse met diverse vissoorten, rouille en toast € 27,00
- ◇ Zalm met seizoensgroentjes, blanke botersaus en puree € 22,50
- ◇ Gebakken filet van heek, jonge spinazie, coulis van groene kruiden, Puree en saus "Nantua" € 22,50

KLASSIEKERS

- ◇ Vlaamse stoverij van varkenswangetjes, met "Piedboeuf" en seizoensgroenten € 20,50
- ◇ Bouchée à la Reine met kip en verse balletjes € 18,00
- ◇ Bourgondische gehaktballen met selder en tomatensaus € 17,00
- ◇ Steak tartaar, à la minute bereid of natuur met verse frietjes € 21,00

"Beste klant, vanaf heden zijn wij, volgens de Europese allergenenwetgeving, verplicht u mee te delen dat ALLE volgende producten in onze keuken aanwezig zijn en er dus ook bereid worden: gluten, schaal-, schelp- en weekdieren, eieren, vis, aardnoten, soja, melk (inclusief lactose), alle soorten noten, selder, mosterd, sesamzaad, zwaveldioxide en sulfieten, lupine en ook producten op basis van ALLE eerder vermelde producten".

APERITIEVEN

APÉRO

Rode porto	€ 6,00
Witte porto	€ 6,00
Pineau des Charentes	€ 6,00
Sherry dry	€ 6,00
Kirr witte wijn	€ 5,10
Kirr 'Royale' Cava	€ 7,00
Martini Rosso/Bianco	€ 5,50
Campari puur	€ 5,50
Campari Orange/Tonic Ricard	€ 8,00
Aperitief Van het Huis	€ 8,00

ALCOHOLVRIJ

Crodino	€ 4,00
Sicilian Lemonade	€ 4,50
Virgin Mojito	€ 5,00
Homemade Lemonade/Iced Tea (enkel in de zomer)	€ 4,50

BELGISCHE GINS

Copperhead	€ 14,00
... zacht/fris/kruidige accenten	
Copperhead "Black Batch"	€ 14,00
... citrus/kruidig	
Marula	€ 12,50
... zoet/exotisch	
Matterhorn	€ 12,50
... sinaasappel/frisse munt	
Royal Noble Gin	€ 11,90
... zacht/fruutig	
BUSS N°509 Pink Grapefruit	€ 11,90
... zachtzoet/citrus	
Lindemans Red Edition	€ 12,50
... subtiele citrus/kriek	

Bij elke gin wordt een aangepaste tonic geserveerd.

HUISWIJNEN & BUBBELS

	glas 12,5l	karaf 0,5l	fles
Huiswijn wit rood rosé	€ 4,10	€ 15,90	€ 21,00
Santa Ana Moscato (zoet)	€ 4,30	€ 16,50	€ 22,00
Sensas Chardonnay	€ 4,50	€ 17,50	€ 24,00
Sensas Cab. Sauvignon/ Syrah	€ 4,50	€ 17,50	€ 24,00
Cava	€ 6,00		€ 32,00
Champagne			€ 65,00