




DE KEUKEN

LET'S LUNCH

TUSSEN 11U30 & 15U

VOORGERECHT

Carpaccio van runds - Parmezaan - Zongedroogd tomaatje - Rucola - Pijnboompitjes - 14,4

 **Ambachtelijke kaaskroket** - Aardappelsalade - Fris van Granny Smith - Gebrande citroen - Parmezaan - 9,9 (1 stuk) - 15,6 (2 stuks)

Steak tartaar van kalf - Dragonmayonaise - Gepocheerd kwartelei - Frietjes - Fris slaatje - 16,8 (VG) - 24,4 (HG) (suppl. **mergpijp** - 3,6)

Quinoasalade met grijze garnaal - Geroosterde noten - Watermeloen - Granaatappelpitjes - 18,8

*Kaasaffineurs van Tricht mogelijk in plaats van grijze garnaal

Toast gerookte zalm - Crème van makreel - Fijne cress - Gesnipperde ui - 18,8

Pasta puttanesca - Tomaten - Olijven - Kappertjes - Look - Ansjovis - 18,6°

LUNCHMENU LA CORBEILLE

Voorgerecht - Hoofdgerecht - Koffie of thee - 34,5 / pp

Keuze tussen vis of vlees

Wekelijks wisselende menu, verkrijgbaar op woensdag-, donderdag- en vrijdagmiddag

HOOFDGERECHT

Zomerse salade - Mango - Rode paprika - Gebakken scampi - Dressing van passievrucht - 26,6°

* Ook mogelijk met kip of gemarineerde tzay

 **Salade geitenkaas** - Krokant van brickdeeg - Noten - Appel - Honingmosterd dressing - 21,1° (suppl. **buikspek** - 2,4)

Burger La Corbeille - Rundsvlees - Cheddar - Tomaat - Spek - Sla - Frietjes - 22,2

Oosterse wok - Kruidige scampi - Eiernoedels - Cococurry - 26,4

Filet Pure "Simmental" - Seizoensgroentjes - Kruidenboter - Frietjes - 32

Catch of the day - Suggestie vis - Passende garnituur - 28,8

° Inclusief brood en boter

Supplementen: Peppersaus - 3,4 - Champignonsaus - 4 - Vleessaus - 3 - Warme groenten - 4,8 - Fris slaatje - 3 - Mayonaise - 2
- Ketchup - 2 - Kroketten - 3 - Frietjes - 2 - Aardappelpuree - 3 - Brood en boter - 3,8 - Kruidenboter 3,2

Om een vlotte bediening te kunnen garanderen, vragen wij vanaf 6 personen (incl. kinderen) uw keuze te beperken tot 3 verschillende voor- en/of hoofdgerechten, of een menu te kiezen.

BISTRO LA CORBEILLE

DE GESCHIEDENIS VAN DE NAAM LA CORBEILLE

La Corbeille, voorheen gekend als Nuco-Proba, een conserven-fabriek voor groenten, startte met zijn activiteiten einde 19de eeuw-begin 20ste eeuw (1924) in Wespelaar. Samen met een andere ronkende naam als Marie Thumas uit Leuven waren zij in de eerste helft van de 20ste eeuw één van de sterkst groeiende industrieën van Vlaanderen. Het was eind jaren '70 dat La Corbeille zijn activiteiten verhuisde van Wespelaar naar het bedrijventerrein in Westmeerbeek. La Corbeille werd in 2008 overgenomen door Bonduelle, een Franse conservenproducent die na 3 jaar de vestiging sloot en alle activiteiten verhuisde naar Frankrijk.

OPENINGSTIJDEN

Maandag: gesloten

Dinsdag: gesloten

Woensdag: 11.30u tot 15.00u & 18.00u tot 22.00u

Donderdag: 11.30u tot 15.00u & 18.00u tot 22.00u

Vrijdag: 11.30u tot 15.00u & 18.00u tot 22.00u

Zaterdag: 17.00u tot 22.00u

Zondag: 11.30u tot 15.00u & 17.00u tot 22.00u

Op weekdays is de keuken geopend van 11u30 tot 15u en van 18u00 tot 21u00

Zaterdag is de keuken open vanaf 17u00 tot 21u00

Zondag is de keuken doorlopend open vanaf 11u30 tot 21u00

VRAAG NAAR ONZE UITGEBREIDE WIJNKAART



LET'S DINE

TUSSEN 17U & 21U

Share & Taste

4 creaties samengesteld door ons keukenteam, fijn om te delen met uw tafelgasten
- 14,5 / pp (Vegetarische variant mogelijk)


VOORGERECHT

Gerijpte Teruel ham - Tapenade - Broodkrokantjes - 16,4

Gebrande makreel - Salade van rode biet - Prinsessenboontjes - 14,2

Huisbereide kroketjes van kreeft - Couscoussalade - Munt - Venkel - Tomaat - Kreeftenjus - 16,4

Buikspek La Corbeille - Salade van bleekselder - Koolrabi - 14,4

 Ambachtelijke kaaskrokot - Aardappelsalade - Fris van Granny Smith - Gebrande citroen - Parmezaan - 9,9 (1 stuk) - 15,6 (2 stuks)

Mini paella - Mosseltjes - Kip - Saffraan - Groene kruiden - 18,8

*Vegetarisch mogelijk met extra groentjes en vegetarisch gehakt

MENU LA CORBEILLE

Share & Taste - Hoofdgerecht (keuze tussen vlees of vis)

- Dame blanche of koffie met pralines - 52 / pp

HOOFDGERECHT

Zomerse salade - Mango - Rode paprika - Gebakken scampi - Dressing van passievrucht - 26,6 °

° Ook mogelijk met kip of gemarineerde tzay

Steak tartaar - Savory mosterd - Appelpappertjes - Tomatensalade - Gemarineerde komkommer - Frietjes - 24,4 (suppl. mergpijp - 4)

Filet Pure "Simmental" - Seizoensgroentjes - Kruidenboter - Frietjes - 32

Catch of the day - Suggestie vis - Passende garnituur - 28,8

Presa Iberico - Gratin van knolselder - Gestoofde raapstelen - Krokotjes - Champignonsaus - 32,2

 Gevulde baby aubergine - Vegetarisch gehakt - Caviaar van aubergine - Tomatensausje - Mozzarella - 24,2

Zeewolf - Geplette aardappel - Zure room - Groene kruiden - Mosseltjes - Jus van schaaldieren - 32

° Inclusief brood en boter

Supplementen: Peppersaus - 3,4 - Champignonsaus - 4 - Vleessaus - 3 - Warme groenten - 4,8 - Fris slaatje - 3 - Mayonaise - 2
- Ketchup - 2 - Krokotten - 3 - Frietjes - 2 - Aardappelpuree - 3 - Brood en boter - 3,8 - Kruidenboter 3,2

Om een vlotte bediening te kunnen garanderen, vragen wij vanaf 6 personen (incl. kinderen) uw keuze te beperken tot 3 verschillende voor- en/of hoofdgerechten, of een menu te kiezen.

ZOET

Dame Blanche - Huisbereid vanille ijs - Chocoladesaus - Slagroom - 11,8

Citroentaartje - Huisbereid zanddeeg - Citroencrème - Gebrand eiwit - 10,8

Vegan brownie - Sorbet van bloedsinaas - 12,6

Trio van pralines - Koffie - 8,2

Coupe Vanille - Huisbereid vanille ijs - Slagroom - 8,8

Taartje met rood fruit - Huisbereid zanddeeg - Crème patissier - Rood fruit - 12,2

Kaasplank 'Kaasaffineurs Van Tricht' - Compote - Brioche van rozijnen en noten - 12,4

Tiramisu - Speculaas - Rode vruchten - 10,8



KIDS

Videe - Frietjes - Fris slaatje - Mayonaise - 14,4

Spaghetti - Bolognaisesaus - Geraspte emmentaler - 12,2

Pizza- Tomatensaus - Courgette - Paprika - 12,2

KIDS DESSERT

Churros (5st) - Chocolade ijs - Poedersuiker - 7,8

Kids Dame Blanche - Warme chocoladesaus - Slagroom - 8,8

Kids vanille ijs - Rood fruit - 6,8

