



DE KEUKEN

## TO SHARE

### IN COMBINATIE MET EEN HOOFDGERECHT

Nacho's - Guacamole - Tomatensalsa - 15

Gebakken sint-jacobsvrucht - Bloemkool - Kappertjes - 22

Traaggegaard buikspek - Garam Masala dip - 16

Gebakken ganzenlever - Peperkoek - Appel - 18

Huisbereide kreeftenkroketjes - Remoulade - Gebrande limoen - 18

Gemarineerde zalm - Chioggia biet - Wasabi - 17

Klassieke vitello tonnato - 16

Kip yakitori - Pinda - Gado gado - 15

Jalapeñokroketjes - Sweet chili mayonaise - 14

Één rekening per tafel

 Vegetarische optie mogelijk

# SUGGESTIES

## TO SHARE

IN COMBINATIE MET EEN HOOFDGERECHT

Cannelloni van rundscarpaccio - Parmezaankrokant - Pijnboompitten - Balsamico - 17

Gegrilde auberginesalade - Burrata - Zongedroogde tomaten - Serranoham - 18

Carpaccio van Sint-Jakobsvrucht - Wakame - Crumble van wasabi en pinda - 19

## HOOFDGERECHTEN

4 KEUZES PER TAFEL

Kabeljauwfilet - Zachte Madras curry - Geplette aardappel - Savooi - 33

Bavette - Sucrine - Gebakken aardappelen - Sjalottensaus - 28

Angus Ribeye uit Nieuw-Zeeland (graangevoederd) - Frisse salade - Verse frieten - 40

VRAAG NAAR ONZE UITGEBREIDE WIJNKAART



## HOOFDGERECHTEN

### 4 KEUZES PER TAFEL

Traaggegaarde ribbetjes - Coleslaw - Frietjes van zoete aardappel - 28

Ierse filet pur - Gestoomde seizoensgroenten - Verse frietjes - 35

Steak tartaar "La Corbeille" - Verse frietjes - Fris slaatje - 24

Red Thai Curry - Scampi - Noedels - 25

Risotto - Gebakken coquilles - Portobellini - Truffel - 36

Seizoenssalade - Gebakken scampi's - Mangodressing - 23

Angusburger - Peppersaus - Cheddar - Crispy onions - Verse frietjes - 26

Ravioli met kreeft - Gebakken zeebaars - Gestoomde groenten - Nantua - 27

Lamsfilet - Groene asperges - Pommes duchesse - 31

Keuze uit: Verse frietjes - Kroketten - Puree - Zoete aardappelfrietjes

Champignonsaus - Peppersaus - Béarnaise - Vleesjus - Choron - 3,5

Huisbereide mayonaise - 1,5

### LUNCHMENU LA CORBEILLE

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

Keuze tussen vis of vlees

Verkrijgbaar op woensdag-, donderdag- en vrijdagmiddag

### MENU LA CORBEILLE

3 sharing plates uitgekozen door onze chef -

Hoofdgerecht (keuze tussen vlees of vis) - Taartje met rood fruit - 52 / pp

# KIDS

T.E.M. 12 JAAR

Kipnuggets - Frietjes - 10

Kipfilet - Appelmoes - Frietjes - 10

Kidswok - Kip - Gele curry - Noedels - 12

Kids steak tartaar - Frietjes - Fris slaatje - 12

Ribbetjes - Zoete aardappelfrietjes - Fris slaatje - 12



## DESSERT

La Dame blanche classique - 12

Moelleux met Callebaut chocolade - Vanille ijs - 12

Tarte tatin met peer - Kaneelijs - 11

Panna cotta van rood fruit - 11

Trio van ijs - Gezouten karamel - 12

Espresso Martini - 11

# 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 & dinsdag:** gesloten

**Woensdag & donderdag:** 12.00u tot 14.00u & 18.00u tot 21.00u

**Vrijdag:** 12.00u tot 14.00u & 18.00u tot 21.00u

**Zaterdag:** 18.00u tot 21.30u

**Zondag:** 12.00u tot 14.00u & 18.00u tot 21.00u

