



DE KEUKEN

LET'S TASTE

KLEINE CREATIES VAN DE CHEF, FIJN OM TE DELEN MET UW TAFELGASTEN.
GRAAG EEN VOLWAARDIG VOORGERECHT? ONZE CHEF RAADT 2 GERECHTJES PER GAST AAN.

Share & Taste

4 creaties van de chef
gecombineerd - 12/pp



Crunchy Sushi roll - gel van soja - wasabimayonaise - 9,5

Tortilla - gekonfijte hertenwang - aioli - chimichurri - 9

Gerookte zalm - meergranen brood - mierikswortel - appel - venkel - 8,5

Carpaccio - coquille - rode biet - appel - yoghurt - 10

Gevulde champignons - kruidenkaas - aardappel - 6,5

Rundscarpaccio - rucola - kerstomaat - parmezaan - 8

Gelakt buikspek - Asian style - 7

Neem zeker ook een kijkje bij onze Blikvangers

LET'S LUNCH

GERECHTEN GESERVEERD TIJDENS DE LUNCH VAN 11.30U TOT 14.00U

Maaltijdsoep - wintergroenten - gnocchi - 9,5



Meergranentoast - boschampignons - groene kruiden - ricotta - 19

Handgesneden rundstartaar - basilicumolie - Savora mosterd - frietjes - fris slaatje - 22,5 (suppl. mergpijp - 2,5)

Tagliolini - al ragù - pancetta - pecorino - 17

Caesar salade - gegrilde kip 'Belle Flamande' - romeinse sla - parmezaan - ansjovis - 21,5

Everzwijnburger - blauwe kaas - gepekeld beukenzwam - rode kool - frietjes - 20

Roodbaars - pompoen - risotto - kastanje - 27

Diamanthaas, lers Rund, het malste stukje uit de schouder * - 23,5

Zesrib ribeye 'Uruguay Black Agnus', 120 dagen graan gevoed * - 32,5

* geserveerd met slahart - tomaatjes - frietjes

Saus: chimichurri - 3,5 - verse bearnaisesaus - 4 - huisbereide kruidenboter - 3,5 - 'La Corbière' peperroom - 3,5

Verse mayonaise - 1,5 - Extra slaatje - 2,5 - Warme seizoengroenten - 5

LET'S DINE

GERECHTEN GESERVEERD TUSSEN 17.30U TOT 21.00U

 **Melanzane** - auberginne - buffel mozzarella - tomaat - polenta - 20

 **Millefeuille** - wintergroenten - hummus - rode biet - 21

Handgesneden rundstartaar - basilicumolie - Savora mosterd - frietjes - fris slaatje - 22,5 (suppl. mergpijp - 2,5)

Tarbot - kalamansiboter - verse kruiden - fris slaatje - frietjes - 31

Roodbaars - pompoen - risotto - kastanje - 27

Diamanthaas, Iers Rund, het malste stukje uit de schouder * - 23,5

Zesrib ribeye 'Uruguay Black Agnus', 120 dagen graan gevoed * - 32,5

*geserveerd met slahart - tomaatjes - frietjes

Saus: chimichurri - 3,5 - verse bearnaisesaus - 4 - huisbereide kruidenboter - 3,5 - 'La Corbière' peperroom - 3,5

Verse mayonaise - 1,5 - Extra slaatje - 2,5 - Warme seizoengroenten - 5

LET'S SIN SWEETLY

Carrot cake - yoghurtijs - walnoot - 10

Huisbereid vanille ijs - chocolade - opgeklopte room - 9,5

Trio van pralines - koffie - 7,5

Manon - mokka roomijs - witte chocolade - vanille botercrème - crumble - 12

Kaasplank 'Kaasaffineurs Van Tricht' - notenbrood - huisgemaakte chutney - 15

(Pyramide Cendree JB - Camarck - Le Petit Vinageois - Alex - Bleu des Causses)

BLIKVANGERS

LET'S TASTE

Kleine creaties van de Chef, fijn om te delen met uw tafelgasten.
Graag een volwaardig voorgerecht? Onze chef raadt 2 gerechtjes per gast aan.

Crème flambé van eendenlever - brioche - peer - 10,5

Langoustines à la plancha - 9,5

LET'S LUNCH & DINE

Quinoasalade - pompoen - geitenkaas - balsamicosiroop - 19

Rogfilet - prei - jus van geitenkaas - crumble van Gandaham - 26

Filet van Hert - knolseldergratin - beukenzwam - pastinaak - wildjus - 35

Fazant - winterwok - espuma van veenbes - pommes fondant - 28,5

LET'S SIN SWEETLY

Peer - lavendel - honing - 10

VRAAG NAAR ONZE UITGEBREIDE WIJNKAART



KIDS

DE 'LET'S TASTE' GERECHTJES ZIJN EEN MOOIE AANVULLING OP ONDERSTAANDE GERECHTEN VOOR DE KIDS

Tramezzini - Breydelham - kaas - 10

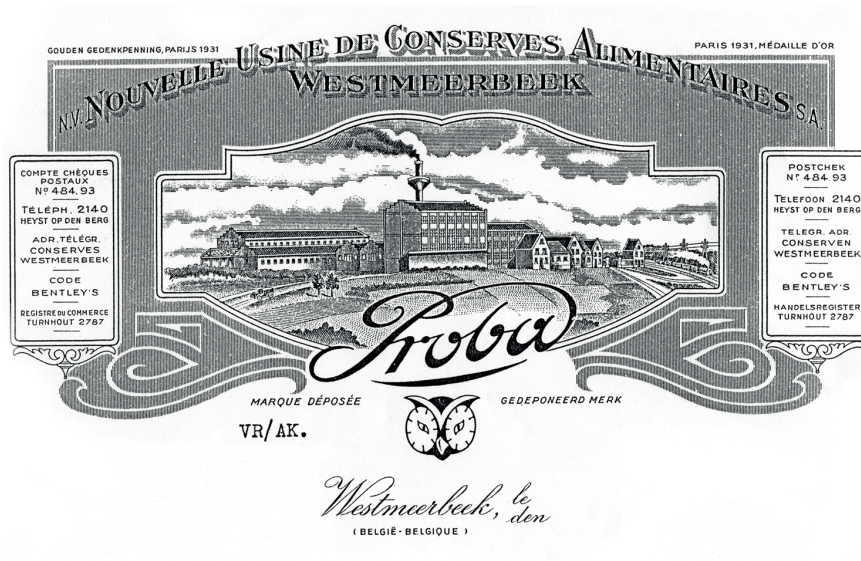
Kippenspies - friet - verse mayonaise - 11,5

Goujonettes 'Pladijs' - puree - remoulade - 11

Tagliolini - al ragù - pancetta - pecorino - 11

Carrot Sponge Cake - 7,5

Huisbereid vanille ijs - chocolade - opgeklopte room - 6,5



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

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

Woensdag: gesloten

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

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

Zaterdag: 17.00u tot 22.00u

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

