

Fingerfood & biertapas

Kaas met mosterd 🌿	€ 7,50
Goestingplank met brood	€ 13,50
Nachos met salsa en guacamole 🌿	€ 9,00
Nachos met pulled pork, jalapeño pepers, kaassaus en zure room	€ 12,50
Croque uit het vuistje met mayo en ketchup	€ 6,00
Kippenboutjes (8 stuks)	€ 9,00
Mix mini kroketjes (4 stuks 12 stuks)	€ 3,50 € 9,00
Vegan & crunchy balls (3 stuks 6 stuks) 🌿	€ 3,00 € 6,00
Bitterballen (8 stuks)	€ 7,00
Chips - keuze uit zout of paprika 🌿	€ 1,80

Kleine honger (beschikbaar tot 17 u)

Croque monsieur met slaatje	€ 8,50
Croque bolognaise met slaatje	€ 12,00
Broodje pulled pork met mayo van Boudelo Grand Cru	€ 12,80
Broodje BLT (spek, sla en tomaat) met mayo van Boudelo Grand Cru	€ 11,80
Verse soep met brood 🌿	€ 6,00

Voorgerechten

Verse soep 🌿	€ 6,00
Gazpacho 🌿	€ 6,00
Garnaalkrokot met panko (1 stuk 2 stuks)	€ 12,00 € 16,00
Abdijkaaskrokot (1 stuk 2 stuks)	€ 10,00 € 14,00
Vegan krokot (1 stuk, 100 g) 🌿	€ 13,00
Scampi in lookboter	€ 15,00
Rundscarpaccio	€ 15,00

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood

Salades & veggie

Caesar salade	€ 20,50
Met kip, ansjovis en parmezaanse kaas. Geserveerd met brood.	
Hummussalade met naanbrood 🌿	€ 16,00
Met guacamole, olijven en komkommer.	
Salade geitenkaas - met of zonder spek 🌿	€ 20,00
Met geitenkaas, fruit, dressing van Kiss My Neighbour's Wife. Geserveerd met brood.	
Abdijkaaskroketten (2 stuks 3 stuks) * 🌿	€ 16,00 € 19,00
Vegan kroketten (2 stuks) * 🌿	€ 19,00

Visgerechten

Vispannetje met Troubadour Blond en aardappelpuree	€ 23,50
Biersuggestie: Antigoon Courageous WIPA	
Garnaalkroketten (2 stuks 3 stuks) *	€ 18,00 € 22,00

Vleesgerechten

Burger The Musketeers	€ 16,50
Rundsburger met sla, tomaat, gebakken ui, spek, kaas en mayo van Boudelo Grand Cru - Biersuggestie: Troubadour Magma	
Zoete ribbetjes van de chef *	€ 22,50
Biersuggestie: Troubadour Westkust	
Koninginnehapje verrijkt met Boudelo Blond *	€ 21,00
Biersuggestie: Troubadour Blond	
Stoofvlees bereid met Troubadour Obscura *	€ 21,00
Biersuggestie: Troubadour Obscura	

* Deze gerechten worden geserveerd met een slaatje en een aardappelgerecht naar keuze (wedges, aardappel in de schil of aardappelpuree)

🌿 = vegetarisch

Pasta

Spaghetti bolognaise met/zonder kaas	€ 14,00
Pasta met champignon, truffel, room en Troubadour Magma 	€ 17,50
- optioneel: met kip	+ € 3,50

Kindergerechten

Junior koninginnehapje *	€ 11,00
Junior stoofvlees *	€ 11,00
Junior ribbetjes *	€ 12,00
Junior spaghetti bolognaise	€ 9,00
Crispy kipkroket * (1 stuk 2 stuks)	€ 10,00 € 15,00

* Deze gerechten worden geserveerd met een slaatje en een aardappelgerecht naar keuze (wedges, aardappel in de schil of aardappelpuree)

Supplementen

Brood	€ 2,50	Gemengd slaatje	€ 3,00
Wedges	€ 3,50	Witloofslaatje	€ 3,00
Puree	€ 3,50		
Aardappel in de schil	€ 3,50		

Desserts

Moelleux	met fruit en ijs (bereidingstijd: 15 min)	€ 9,50
Musketeerse vlaai	Stekense vlaai met Troubadour Westkust	€ 7,00
Taart van de dag	Wisselend aanbod - zie taartkast	dagprijs
Coupe Troubadour	Vanille- en chocoladeroomijs met karamel van Troubadour Imperial Stout	€ 8,00
Dame blanche	2 bollen vanilleroomijs met verse chocoladesaus	€ 7,50
Dame Noire	2 bollen chocoladeroomijs met verse chocoladesaus	€ 7,50
Coupe vanille	2 bollen vanilleroomijs	€ 6,00
Coupe chocolade	2 bollen chocoladeroomijs	€ 6,00
Brusselse wafel	Met bloemsuiker	€ 5,00
Wafel met ijs	Met bloemsuiker en vanilleroomijs	€ 7,50
Wafel mikado	Met vanilleroomijs en chocoladesaus	€ 8,50
Kolonel	Limoensorbet met wodka	€ 6,00
Kinderijsje	1 bol: € 2,50 2 bollen: € 4,50 Keuze uit vanille, aardbei, chocolade Met of zonder discobolletjes of smarties In potje of hoorntje	
Supplement	Slagroom	€ 1,00
	Chocoladesaus	€ 2,00

Max. 4 verschillende gerechten per tafel.
Eén tafel, één rekening.

We werken met verse producten dus het is mogelijk dat een gerecht niet meer beschikbaar is, ondanks onze zorgvuldige planning.

Allergenenkaart beschikbaar op vraag.
De samenstelling van onze gerechten en hun ingrediënten kunnen wijzigen.

Vraag ook naar onze suggesties!

Chef-kok aan het woord

“ Met mijn passie voor bier én lekker eten kan ik hier het beste van mezelf geven. Huisbereide gerechten met een twist, dat vind je in onze keuken. De zelfgemaakte sauzen en dressings op basis van bier maken elk gerecht af!

Brouwerijcafé The Musketeers | Reepstraat 208, 9170 Sint-Gillis-Waas
03 369 56 06 • reservatie@themusketeers.be



www.themusketeers.be



The Musketeers Brewery



[themusketeersbrewery](https://www.instagram.com/themusketeersbrewery)