Carte en français – Herberg ’t Plein

Petit-déjeuner

À commander jusqu’à 11 h.

Petit-déjeuner du matin – 15 Café ou thé, jus d’orange frais, œuf au plat, bacon, pain, garnitures sucrées, jambon et fromage.

Douceurs

Mini-crêpes néerlandaises (poffertjes) – 8 Sirop et sucre glace.

Petit pain à la confiture ou aux vermicelles en chocolat – 3

Soupes

À partir de 11 h.

Soupe à la tomate – 7 Petites boulettes de viande, huile au basilic. Peut être préparée en version végétarienne.

Soupe à la moutarde – 7 Oignon nouveau, bacon, thym. Peut être préparée en version végétarienne.

Soupe de saison – 7 Consultez les tableaux sur le mur ou demandez à notre personnel.

Soupe avec toast – 11 Jambon, fromage et soupe au choix.

Sandwichs frais

À partir de 11 h. Choix de pains : multigraines, blond ou brioche.

Carpaccio – 14 Faux-filet fumé, roquette, mayonnaise à la truffe, parmesan, pignons de pin.

Duo de poissons – 15 Saumon, thon, câpres, salade.

Sandwich du moment Demandez à notre personnel.

Sandwich santé – 10 Fromage, œuf, concombre, tomate, salade, sauce au miel et à la moutarde. Option jambon : +1,20 €.

’t Plein – 13 Haut de cuisse de poulet, champignons, oignons, œuf au plat.

Bara – 13 Viande chaude, sauce au miel et à la moutarde.

Viande hachée épicée – 12 Mélange de bœuf et de porc hachés, champignons, oignons.

Filet de bœuf – 16 Sauce teriyaki, garniture de légumes.

Fromage de chèvre – 13 Brioche, noix, miel, salade, figues, poire, pomme croustillante, crumble gratiné.

Plats du midi

À partir de 11 h.

Croquettes de Grootmeester – 10 Croquettes artisanales au bœuf, pain ou frites.

Croquettes sans viande – 11 Pain ou frites.

Boulettes de viande – 11 Faites maison, jus de viande, pain ou frites.

Naan aux champignons pleurotes – 11 Salade, betterave, chutney d'oignons.

Naan au poulet croustillant – 12 Bacon, salade, oignon rouge, mayonnaise Zeedijk.

Naan aux ribfingers façon barbecue – 12 Porc, laitue Little Gem, oignon rouge.

Naan au ragoût de gibier – 13 Gibier, laitue Little Gem, chutney d'oignons.

Plats aux œufs

Choix de pain : blanc, complet, multigraines ou blond.

Croque-monsieur ouvert Broekhuis – 13 Trois œufs, champignons, oignons, jambon, fromage gratiné.

Croque-monsieur ouvert 't Plein – 13 Trois œufs, jambon, fromage.

Croque-monsieur ouvert, favori de Buurman – 13 Trois œufs, bacon, tomate, fromage gratiné.

Croque-monsieur ouvert au carpaccio – 14 Faux-filet fumé, trois œufs, roquette, parmesan, pignons de pin.

Omelette fermière – 12 Garniture de légumes, fromage, oignon, champignons. Option bacon : +3 €.

Salades-repas

Toutes les salades sont préparées avec du concombre et de la tomate.

Carpaccio – 17 Faux-filet fumé, mayonnaise à la truffe, pignons de pin, tomates séchées, roquette, parmesan.

Filet de bœuf – 18 Œuf cuit, pak choï, sésame, seroendeng, wakamé.

Fromage de chèvre – 16 Tiède, miel, tomates séchées, noix, figues, poire, pomme croustillante, crumble.

César – 16 Poulet croustillant, croûtons, œuf dur.

Thon et saumon – 18 Oignon rouge, sauce citron-aneth, câpres.

Toasts et croques

Jambon-fromage – 5

Toast d'automne – 10 Brie, miel, noix, poire mijotée.

Soupe avec toast – 11 Jambon, fromage et soupe au choix.

Toast 't Plein – 12 Brioche, jambon, fromage, sauce hollandaise, œuf au plat.

Thon fondu – 12 Brioche, fromage, poivre, thon, oignon rouge.

Menu enfants

Koert – 11 Frites, travers de porc, haricots verts, compote de pommes, glace.

Bassie de Boef – 11 Pâtes à la sauce tomate, boulettes de viande, fromage, glace.

Hupsa – 11 Frites, mini-fricandelle, haricots verts, compote de pommes, glace.

Boer Bart – 11 Frites, hamburger, haricots verts, compote de pommes, glace.

Keetje – 11 Frites, poisson frit, haricots verts, compote de pommes, glace.

Geertje – 11 Mini-crêpes néerlandaises, sucre glace, glace.

Entrées

Carpaccio – 14 Faux-filet fumé, mayonnaise à la truffe, pignons de pin, tomates séchées, roquette, parmesan.

Gyozas au poulet – 5 pièces : 10 Oignon nouveau, sésame, mayonnaise à la sriracha.

Gyozas véganes – 5 pièces : 10 Légumes, oignon nouveau, sésame.

Tartelette – 11 Au ragoût de gibier.

Nachos à la viande hachée – 11 Fromage, oignon rouge, crème fraîche, guacamole.

Nachos aux légumes – 10 Courgette, poivron, oignon rouge, fromage, crème fraîche, guacamole.

Planche de tapas Primo – 24 Assortiment de tapas froides et chaudes.

Gambas pil-pil – 12 Huile, ail, agrumes, pain.

Plats principaux

Steak de bœuf cuit lentement – 24 350 g, jus maison, romarin.

Côte de porc Tomahawk – 28 Issue du Big Green Egg.

Échine de porc – 25 Tranchée, sauce au poivre ou sauce crémeuse aux champignons.

Travers de porc – 26 Porc, marinade barbecue.

Escalope fermière – 21 Garniture de légumes, bacon, pommes de terre.

Escalope panée – 21 Brie, jambon ou champignons, oignon.

Brochettes de poulet satay – 21 Haut de cuisse de poulet, sauce satay, crackers aux crevettes, atjar.

Foie de veau – 24 Bacon, oignons, pomme, madère.

Petit pot-au-feu de gibier – 26 Oignons, vin rouge.

Filet de bœuf – 27 Sauce teriyaki, riz, crackers aux crevettes, atjar.

Steak de cerf – 29 Sauce au porto et champignons.

Saumon – 25 Bois de cèdre, sauce hollandaise, épinards.

Fish and chips – 18 Poisson blanc, sauce rémoulade, frites, citron.

Chicken and chips – 18 Poulet croustillant, frites, mayonnaise à la sriracha, sauce bosui.

Trio de plats mijotés – 20 Ragoût de gibier, saucisse fumée, bacon, jus de viande.

Hutspot – 16 Purée de pommes de terre et légumes, saucisse fumée, jus de viande, bacon.

Conseil végétarien Notre trio végétarien : demandez à notre personnel.

Quiche d’automne – 19 Champignons des bois, gorgonzola, poire mijotée, oignon, thym, noix.

Camembert – 20 Miel, figues, noix, légumes, brioche.

Lasagnes – 19 Potiron, épinards, sauce béchamel, fromage.

Burgers

Burger Black Angus – 21 Pickles, bacon, laitue Little Gem, oignon, fromage, mayonnaise à la truffe, brioche, frites.

Burger au poulet – 20 Poulet croustillant, laitue Little Gem, tomate, fromage, oignon rouge, mayonnaise à la sriracha, brioche, frites.

Burger au panais – 19 Brioche, betterave, chutney d’oignons, salade, fromage, frites.

À partager

Plateau à partager – 32 € par personne Grande planche avec cinq plats différents. À partir de 2 personnes.

Accompagnements

Riz – 2

Frites de patate douce – 6

Légumes du moment – 4

Haricots verts – 3 Option bacon : +1,50 €.

Sauce au poivre – 2

Sauce crémeuse aux champignons – 2

Desserts

Dame blanche classique – 8 Glace à la vanille, sauce au chocolat chaud, chantilly.

Dessert Snickers gourmand – 10 Glace au caramel, vermicelles au chocolat et à la cacahuète, chantilly.

Flensjes – 9 Sauce au chocolat, glace à la vanille.

Petites crêpes fermières maison – 9 Glace à la vanille, advocaat (liqueur aux œufs), chantilly.

Petite glace – 5 1 boule de glace à la vanille, chantilly. Au choix : sauce à la fraise, sauce au chocolat ou advocaat.

Glace à décorer soi-même – 6 Une délicieuse glace à personnaliser.

Hemelse modder – 10 Mousse au chocolat, meringue.

Gaufre de Bruxelles – 8 Cerises chaudes, chantilly.

Dessert de saison Demandez à notre personnel ou consultez les tableaux sur le mur.

Nous proposons également des pâtisseries, du café glacé et différentes spécialités de café.

Apéritifs et petites bouchées

Boulettes de viande frites – 9 pièces : 10 Option : boulettes supplémentaires à 1,15 € pièce.

Assortiment de bouchées chaudes – 12 pièces : 14

Gyozas au poulet – 5 pièces : 10 Oignon nouveau, sésame, mayonnaise à la sriracha.

Mini-fricandelles – 9 pièces : 9 Servies avec de la mayonnaise.

Chicken bites – 9 pièces : 12 Servis avec une sauce chili.

Planche hollandaise – 14 Fromage, saucisse sèche de Drenthe, boulettes frites, noix.

Portion d'olives – 5

Boulettes végétariennes frites – 5 pièces : 7 Option : boulettes supplémentaires à 1,30 € pièce.

Gyozas véganes – 5 pièces : 10 Garnis de légumes, oignon nouveau et sésame.

Bâtonnets de fromage – 9 pièces : 10 Servis avec une sauce chili.

Boulettes de viande – 9 pièces : 12 Sauce ketjap.

Informations complémentaires

Vous avez une allergie ? Consultez notre carte des allergènes.

Vous souhaitez organiser une fête mais vous n'avez pas encore trouvé le lieu idéal ? Célébrez-la chez 't Plein ! Dans une ambiance chaleureuse et conviviale, nous rendons chaque occasion spéciale. Des buffets savoureux à la restauration complète, nous nous occupons de tout. Demandez-nous les possibilités et faites de votre événement une expérience inoubliable !