

CARTE DES APÉRITIFS



Pain fleur pour env. 2 personnes ✓ <i>Boule de pain croustillante cuite sur sole, servie avec du beurre légèrement salé et de l'aïoli maison</i>	6,00
Boulettes apéritif <i>Six boulettes de viande de bœuf avec de la moutarde fine Zaanse</i>	7,00
Boulettes apéritif au fromage ✓ <i>Six boulettes apéritif frites fourrées à l'emmental, au gruyère et au parmesan, servies avec une mayonnaise à la moutarde</i>	7,30
Mélange de noix ✓ <i>Petit (env. 2 personnes)</i>	2,00
<i>Grand (env. 4 personnes)</i>	3,50
Olives vertes et noires ✓ <i>Petit (env. 2 personnes)</i>	3,00
<i>Grand (env. 4 personnes)</i>	4,60
Dés de fromage pour env. 2 personnes ✓ <i>Fromage fermier hollandais affiné fabriqué par De Ruurhoeve à Hoogeloon, servi avec du sirop de pomme</i>	7,00
Saucisson pour env. 2 personnes <i>Saucisson de porc fumé et saucisson de bœuf à l'ail de Walhoeve à Goirle, servis avec de la moutarde</i>	6,50
Plateau de fromages et de saucissons pour env. 2 personnes <i>Assortiment de fromage fermier hollandais de Ruurhoeve et de saucissons de Walhoeve, servi avec de la moutarde et du sirop de pomme</i>	7,50

La carte des apéritifs est servie
tous les jours entre 12h00 et 17h00 et entre 20h00 et 21h30.

Presque tous les plats contiennent des allergènes. Vous êtes allergique ?
N'hésitez pas à nous en faire part.
Nous vous aiderons volontiers dans votre choix.

Beekse Bergen vous fait découvrir la beauté de la nature. Et pour protéger cette merveilleuse nature, nous pratiquons une gestion durable de nos parcs à différents niveaux. C'est ainsi que vous pourrez retrouver dans notre restaurant un certain nombre de produits issus de la filière durable, comme des produits bio et Fairtrade, ou des produits portant le label Beter Leven. Le Safari Resort Beekse Bergen a obtenu le Green Key Goud, le certificat le plus exigeant en la matière et le label (international) des entreprises durables.



PLATS DU DÉJEUNER

DE 12h00 À 16h00

Soupe à la tomate biologique ✓ <i>Soupe à la tomate accompagnée d'huile aromatisée aux herbes et de pain</i>	6,50
Sandwich santé Dikke Mik ✓ <i>Pain du meunier (blanc ou bis) frais avec fromage, œuf dur, herbes fraîches et graines de courge</i>	6,00
Croquettes copieuses à la viande de bœuf <i>Pain du meunier (blanc ou bis) avec deux croquettes de bœuf biologiques et de la moutarde fine</i>	9,00
Croquettes aux crevettes grises <i>Pain du meunier (blanc ou bis) avec deux croquettes aux crevettes et une sauce Moto (mayonnaise épicée avec piment et gingembre)</i>	14,00
Salade Caprese ✓ <i>Roquette avec boulettes de mozzarella, tomates-cerises, huile au basilic et pignons de pin</i>	15,00
Sandwich au carpaccio <i>Fines tranches de carpaccio servies sur un pain du meunier blanc ou bis avec pesto maison, mayonnaise à la truffe, pignons de pin et parmesan</i>	11,00
Bagel au saumon fumé <i>Bagel croustillant avec saumon fumé, fromage frais à l'aneth et roquette</i>	10,50
Pain avec des œufs sur le plat (aussi végétarienne) <i>Pain du meunier (blanc ou bis) accompagné de trois œufs au plat, et (au choix) de jambon, fromage ou jambon/fromage</i>	9,00
Hotdog (végétarien) <i>Hotdog avec salsa de tomates et salade de chou</i>	7,00
Burger grillé <i>Burger de bœuf préparé sur le gril, petit pain brioché, bacon et cheddar, sauce barbecue et frites</i>	17,50
Supplément double burger	7,50
Melktert <i>Tarte au lait d'Afrique du Sud légèrement sucrée et à la pâte croustillante, servie avec une boule de glace à la cannelle et une sauce au miel</i>	7,50

DÉJEUNER POUR LES ENFANTS

Petit bol de soupe à la tomate biologique  <i>avec ou sans boulettes de viande hachée</i>	5,50
Croquette de bœuf bio copieuse, <i>servie avec frites et mayonnaise</i>	6,50
12 mini-crêpes au beurre et sucre glace 	7,00
Croque-monsieur Djambo (pain blanc ou bis)  <i>au fromage ou au jambon/fromage, servi avec du ketchup</i>	4,50
Glace Djambo <i>Glace à la vanille servie dans un gobelet en forme d'animal avec de la sauce à la fraise et des smarties (vous pouvez garder le gobelet)</i>	6,00

PÂTISSERIE ET GLACE

Mini Donuts (3 pièces)	2,50
Muffin	2,70
Tarte aux pommes	3,20
Tarte au chocolat	3,50
Carrot Cake (gâteau à la carotte)	4,00
Chantilly	0,50
Glace Ben en Jerry's (100 ml)	3,50
<i>Cookie Dough Strawberry Cheesecake Caramel Chew Chew Fudge Brownie (Dairy free)</i>	

ENTRÉES

Pain fleur pour env. 2 personnes 	6,00
<i>Boule de pain au levain croustillante cuite sur sole, servie avec du beurre légèrement salé et de l'aïoli maison</i>	
Soupe à la tomate biologique 	6,50
<i>Soupe à la tomate accompagnée d'huile aromatisée aux herbes et de pain</i>	
Poisson au curry	12,00
<i>Salade, perche du Nil, ananas mariné et vinaigrette au curry</i>	
Carpaccio	10,00
<i>Carpaccio de bœuf servi avec pesto, mayonnaise à la truffe, pignons de pin et parmesan râpé</i>	
Salade de betteraves et fromage de chèvre 	10,00
<i>Fromage de chèvre d'Etten-Leur, vinaigrette au miel, mélange de noix et de betteraves</i>	
Biltong	11,00
<i>Spécialité sud-africaine, bœuf séché accompagné d'une compote de chou rouge</i>	
Supplément vers de farine frits	2,00

PLATS PRINCIPAUX

Tous les plats principaux sont servis avec des frites

Boboti	15,00
<i>Plat sud-africain à base de viande hachée préparé au four, servi avec du couscous et des chips de banane</i>	
Pâtes zèbre 	13,00
<i>Pâtes longues noires et blanches servies avec une sauce à la truffe, champignons sautés, poivron, tomates cerises et parmesan râpé</i>	
Burger grillé	17,50
<i>Burger de bœuf préparé sur le gril, petit pain brioché, bacon et cheddar, sauce barbecue et frites</i>	
Supplément double burger	7,50
Salade-repas	14,50
<i>Salade de saison, poulet mariné au citron vert, vinaigrette orientale</i>	
Supplément vers de farine	2,00
Potjiekos	23,50
<i>Ragoût d'agneau avec des morceaux de légumes, servi dans du pain</i>	
Autruche*	33,50
<i>Rumsteck d'autruche grillé avec céleri-rave sauté, pommes pont neuf et sauce rooibos</i>	
*Plat exclusif ; demandez la disponibilité au personnel	
Steak	20,50
<i>Rumsteck grillé (200 grammes) servi avec des carottes, du céleri-rave et du panais, une pomme de terre rôtie au gros sel et une sauce au vin rouge</i>	
Plat-de-côtes	24,50
<i>Plat-de-côtes de bœuf sur le gril accompagné de crudités et d'une mayonnaise au romarin</i>	
Dorade	18,50
<i>Filet de dorade avec fenouil confit, dés de pommes de terre et sauce au vin blanc</i>	
Saumon	23,50
<i>Saumon rôti avec couscous, bok choy, noix et sauce au curry</i>	
Curry de légumes  (végétalien)	15,00
<i>« Pain d'abbaye » au levain farci d'un curry de divers légumes de saison</i>	
Pintade	19,50
<i>Suprême de pintade rôti</i>	

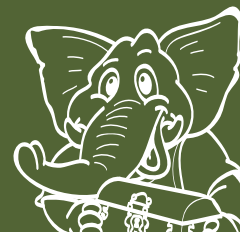
PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Assiette de légumes de saison	4,50
Assiette de potatoes	2,50
Assiette de salade	2,50

DESSERTS

Malva pudding	8,00
<i>Malva pudding sud-africain avec une sauce au whisky sud-africain</i>	
Dame Blanche	7,50
<i>Glace à la vanille, sauce au chocolat chaude et chantilly</i>	
Melktert	7,50
<i>Tarte au lait d'Afrique du Sud légèrement sucrée et à la pâte croustillante, servie avec une boule de glace à la cannelle et une sauce au miel</i>	
Crème Brûlée	6,50
<i>Crème anglaise à la vanille de Madagascar, recouverte de sucre caramélisé</i>	
Panna cotta	8,50
<i>Agrumes, gel d'orange et chocolat blanc</i>	

MENU DJAMBO



ENTRÉES

- | | |
|---|-------------|
| Soupe à la tomate biologique | 4,50 |
| <i>Soupe à la tomate avec des boulettes de viande hachée et du pain</i> | |
| « Jardinière de légumes » (tomates, concombre et poivron) ✓ | 4,00 |
| <i>Légumes avec dip yaourt-gingembre et sauce cocktail</i> | |

PLATS PRINCIPAUX

- | | |
|---|-------------|
| Hotdog | 7,00 |
| <i>Hotdog avec salsa de tomates et salade de chou</i> | |
| Pâtes « zèbre » (tagliatelles noir et blanc) ✓ | 8,00 |
| <i>Pâtes avec légumes frais, champignons, basilic et sauce à la crème</i> | |
| Nuggets de poulet fermier et frites | 6,50 |
| <i>Servis avec une compote de pommes maison et mayonnaise</i> | |
| Croquette de viande de bœuf bio et frites | 6,50 |
| <i>Servis avec une compote de pommes maison et mayonnaise</i> | |
| Mini-crêpes ✓ | 7,00 |
| <i>Servies avec du sucre en poudre et du beurre</i> | |

DESSERTS

- | | |
|---|-------------|
| Panna cotta | 4,50 |
| <i>Avec des agrumes frais</i> | |
| Glace Djambo | 6,00 |
| <i>Glace à la vanille servie dans un gobelet en forme d'animal avec de la sauce à la fraise et des smarties (vous pouvez garder le gobelet)</i> | |

*Presque tous les plats contiennent des allergènes. Vous êtes allergique ?
N'hésitez pas à nous en faire part. Nous composerons, ensemble, un délicieux
repas sans allergènes.*