

Fougasse pour environ 2 personnes 	7.8
Petit pain au levain croustillant cuit sur le sol du four beurre légèrement salé aïoli	
Bitterballen	8.2
Six bitterballen de bœuf moutarde de Zaanse	
Bitterballen au fromage 	8.8
Six bitterballen frites fourrées à l'emmental, au gruyère et au parmesan mayonnaise à la moutarde	
Noix mélangées 	
Petit (environ 2 personnes)	3.2
Grand (environ 4 personnes)	4.6
Olives vertes et noires 	
Petit (environ 2 personnes)	5.1
Grand (environ 4 personnes)	9.7
Cubes de fromage pour environ 2 personnes 	8.5
Fromage fermier néerlandais de la Ruurhoeve in Hoogeloon sirop de pomme	
Saucisse pour environ 2 personnes	8.5
Saucisse de porc fumée et saucisse de bœuf à l'ail de la Walhoeve à Goirle moutarde	
Plateau de fromages et de saucisses pour environ 2 personnes	12
Fromage fermier néerlandais de la Ruurhoeve saucisse de Walhoeve moutarde sirop de pomme	

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

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 de tomates bio 	7.6
Soupe de tomates huile d'herbes pain	
Dikke Mik saine 	8
Pain du meunier (blanc ou brun) fromage œuf dur herbes fraîches graines de courge	
Croquettes de bœuf à la bourguignonne	12
Pain du meunier (blanc ou brun) deux croquettes de bœuf bio moutarde fine	
Croquettes de crevettes à la hollandaise	17.5
Pain du meunier (blanc ou brun) deux croquettes de crevettes sauce Moto (mayonnaise épicée avec piment et gingembre)	
Salade de saison 	14
Salade salsa verde concombre avocat pomme	
Pita Falafel  (végétalien)	14.5
Pain pita falafel légumes grillés laitue sauce à l'ail	
Sandwich au carpaccio	14.5
Carpaccio en fines tranches pain du meunier (blanc ou brun) pesto maison mayonnaise à la truffe pignons de pin parmesan	
Bagel avec salade de saumon fumé	13
Bagel croustillant salade de saumon fumé fromage frais à l'aneth câpres	
Uitsmijter (Œufs au plat)  (peut également être commandée végétarienne)	12.5
Miller loaf (white or brown) three fried eggs choice of ham, cheese or ham/cheese	
Hot dog 	9.5
Hot dog salsa de tomates salade de chou	
Hamburger grillé	19.5
Burger de bœuf sur le gril pain brioché morceaux de bacon cheddar sauce BBQ pommes frites	
Supplément double burger	9

DÉJEUNER POUR ENFANTS

Petite tasse de soupe de tomates ✓ Soupe de tomates bio avec ou sans boulettes de viande	6
Croquette de bœuf à la bourguignonne ✓ Croquette de bœuf bio frites mayonnaise	8
Poffertjes ✓ 12 Poffertjes sucre glace beurre	8
Nuggets de poulet et frites Pain blanc ou brun fromage ou jambon/fromage ketchup	8
Croque monsieur ✓ Nuggets de poulet fermier frites mayonnaise	6.7
Glace Djambo Glace à la vanille dans un gobelet animaux sauce à la fraise smarties crème fouettée (Tu peux emporter le gobelet chez toi)	7.5

PRODUITS DE BOULANGERIE ET CRÈMES GLACÉES




Mini Donuts (3 pièces)	3.5
Muffin	3.5
Tarte aux pommes	4
Gâteau au chocolat et aux noix	4
Gâteau aux carottes	4.5
Crème fouettée	0.5
Ben and Jerry' s (100 ml) Cookie Dough Strawberry Cheesecake Caramel Chew Chew Fudge Brownie	3.5

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.

STARTER

Fougasse pour environ 2 personnes 	7.8
Petit pain au levain croustillant cuit sur le sol du four beurre légèrement salé aioli	
Soupe de tomates bio 	7.6
Soupe de tomates huile d'herbes pain	
Goût de l'Afrique	12.5
Biltong saucisse d'agneau séchée vers de farine frits	
Pâté de chevreuil	12.5
Pâté pistache compote de fruits du sud et d'orange	
Salade de saison 	13.5
Salade salsa verte concombre avocat pomme	
Carpaccio	14.5
Carpaccio de bœuf pesto mayonnaise à la truffe pignons de pin parmesan	
Supplément vers de farine frits	2
Tartare de hareng	12.5
Hareng betterave rouge pommes vinaigrette légumes aigre-doux	
Poisson au curry	13.5
Fresh salad Victoria perch marinated pineapple curry dressing	

*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.*

PLATS PRINCIPAUX

Tous les plats sont servis avec des frites

Boboti	18.5
Plat de viande sud-africain couscous chips de banane	
Lingue zébrées 	17
Pâtes en noir et blanc sauce aux truffes champignons sautés poivrons tomates en grappe parmesan	
Hamburger grillé	19.5
Burger de bœuf sur le gril pain brioché morceaux de bacon cheddar sauce BBQ quartiers de pommes de terre	
Supplément double burger	9
Salade falafel	17
Salade avec falafel oignon rouge aigre-doux vinaigrette au yaourt et à l'ail	
Braai africain	21.5
Ragoût lentilles saucisse d'agneau sur le gril	
Autruche*	35.5
Steak d'autruche grillé céleri-rave frit pommes pont neuf sauce rooibos	
<small>*Il s'agit d'un plat exclusif qui n'est donc pas toujours disponible sur commande. Demandez à un membre du personnel de vous indiquer les disponibilités actuelles</small>	
Bifteck	27.5
Rumsteck grillé mélange de légumes sauce au vin rouge	
Poitrine de bœuf	23.5
Viande de bœuf cuite lentement mousseline de pommes de terre poireaux braisés sauce au vin rouge	
Dorade	24
Filet de dorade Fenouil confit Pommes de terre en dés Sauce au vin blanc	
Sébaste	25
Filet de sébaste frit patate douce légumes variés sauce de poisson crémeuse	
Curry de légumes  (végétalien)	17.5
Beignet d'abbaye curry de légumes de saison variés	
Pintade	25
Suprême de pintade au four légumes grillés sauce crémeuse au cognac	

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Légumes de saison	4.5
Quartiers de pommes de terre (skin on)	4.5
Salade fraîche	4.5

DESSERTS

Malva pudding	9
Malva pudding sud-africain sauce au whisky sud-africain sauce à la vanille	
Dame Blanche	8.5
Glace à la vanille sauce au chocolat chaud crème fouettée	
Tartelette au lait	8.5
Tarte au lait sud-africaine fond croustillant glace à la cannelle sauce au miel	
Crème brûlée	8
Crème anglaise vanille de Madagascar sucre caramélisé	
Parfait à la cardamome	8.5
Parfait compote de fruits rouges biscuit 'kletskep'	

*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.*

ENTRÉES

- Soupe de tomates bio** (peut également être commandée végétarienne) 6
Soupe de tomates | boulettes de viande | pain
- 'Jardin potager' (tomates, concombres et poivrons)** ✓ 6
Légumes | sauce au yaourt et au gingembre | sauce cocktail

MAIN COURSES

- Hot dog** 9.5
Hot dog | salsa de tomates | salade de chou
- 'Lingue zébrées' (pâtes en noir et blanc)** ✓ 10
Pâtes | légumes frais | sauce à la crème | parmesan
- Nuggets de poulet et frites** 9
Nuggets de poulet fermier | frites | compote de pommes maison | mayonnaise
- Croquette et frites** ✓ 9
Croquette de bœuf bio | frites | compote de pommes maison | mayonnaise
- Poffertjes** ✓ 8
Poffertjes | sucre glace | beurre

DESSERTS

- Soupe de fruits rouges** 6
Fruits rouges | glace à la vanille | merengue
- Glace Djambo** 7.5
Glace à la vanille dans un gobelet animaux | sauce à la fraise | smarties
(Tu peux emporter le gobelet chez toi)

Presque tous les plats contiennent des allergènes. Avez-vous une allergie ?
Tenez-nous au courant. Ensuite, nous préparons avec vous un repas savoureux
sans allergènes.