

# La Planche

## RESTAURANT

Business lunch, team building, met zijn tweetjes of familiefeestjes...

Voor iedere gebeurtenis een gepersonaliseerde formule

Voor verdere inlichting en reservatie, gelieve contact te nemen








 [064/45 15 17](tel:064451517) & [064/54 15 67](tel:064541567)

 [info@laplanche.be](mailto:info@laplanche.be)

 Openingsuren

- Van maandag tot donderdag van 12:00 tot 14:30 en 18:00 tot 22:30
- Vrijdag en zaterdag tot 23:00
- Zondag van 12:00 tot 15:00 en van 18:00 tot 22:00

*Blijf verbonden*

-  Wifi
-  [www.laplanche.be](http://www.laplanche.be)
-  “La Planche Houdeng Aimeries”
-  “La Voile Houdeng Aimeries”
-  “laplanche\_restaurant”
-  “lavoile\_brasserie”
-  “la planche”

*Bezienswaardigheden in onze streek*



# Apertieven

- APERTIEF VAN HUIS.....	9-
- AVERNA.....	9-
- BACARDI CARTA BLANCA .....	8-
- BACARDI OAKHEART .....	8-
- BACARDI RESERVA .....	9-
- BATIDA DE COCO .....	8-
- CAMPARI.....	9-
- COPPERHEAD (BELGISCHE GIN) .....	14-
- GLAASJE CHAMPAGNE GOBILLARD.....	12-
- CYNAR .....	8-
- ERISTOFF WIT OF ROOD .....	7-
- GANCIA.....	7-
- GIN BOMBAY'S SAPPHIRE .....	9-
- GIN GORDON'S .....	9-
- GIN MARULA .....	14-
- HAVANA 3 JAAR OUD.....	9-
- KIR WITTE WIJN .....	6-
- KIR ROYAL.....	13-
- LILLET .....	7-
- MARTINI BIANCO OF ROSSO .....	7-
- PASSOA.....	6-
- PICON WITTE WIJN.....	8-
- PINEAU DES CHARENTES WIT.....	7-
- PISANG AMBON.....	7-
- PORTO ROOD OF WIT.....	7-
- PROSECCO WIT OF ROSÉ .....	8-
- RAMAZOTTI .....	8-
- ROSSO ANTICO.....	7-
- SAN BITTER .....	4-
- SPRITZ.....	9-
<b><u>BIJVOEGSELS :</u></b>	
- APPELSIEN OF ANANASSAP.....	3-
- RED BULL.....	4-
- COLA.....	3-
- FEVER TREE .....	3-
<b><u>WHISKY :</u></b>	
- WILLIAM LAWSON'S .....	8-
- J&B.....	8-
- JACK DANIEL'S .....	9-
- JACK DANIEL'S HONEY.....	9-
- GLENFIDDICH 12 JAAR OUD .....	12-
- CHIVAS REGAL 12 JAAR OUD.....	11-
- OBAN 14 JAAR OUD .....	14-
- THE BALVENIE 12 JAAR OUD .....	12-

# Onze dranken

## SOFTS

- COLA, COLA LIGHT, COLA ZERO ..... 3,<sup>50</sup>-
- FANTA, SPRITE ..... 3,<sup>50</sup>-
- ICE TEA NATUUR OF PERZIK ..... 3,<sup>50</sup>-
- TONIC OF CITRUSVRUCHTEN ..... 3,<sup>50</sup>-
- PLAT OF BRUISEND WATER « PLANCHE »  
33CL / 50CL / 100CL..... 3 / 4,<sup>50</sup> / 5,<sup>50</sup>-
- BRU PLAT OF BRUISEND  
33CL / 50CL / 100CL..... 3,<sup>50</sup> / 5,<sup>50</sup> / 7,<sup>50</sup>-
- LOOZA SINAASAPPEL, ANANAS, ACE, APPEL-KERS, TOMAAT ..... 3,<sup>50</sup>-

## BIERVAN 'TVAT

- GRIMBERGEN BLOND 25CL / 33CL.....4,<sup>40</sup> / 5,<sup>50</sup>-
- MAES 33CL / 50CL.....3,<sup>50</sup> / 5,<sup>50</sup>-
- ST FEUILLIEN BLOND 33CL..... 5,<sup>50</sup>-

## BIER UIT DE FLES

- CALSBERG .....4,<sup>20</sup>-
- MAES ZERO ..... 3,<sup>50</sup>-
- ST FEUILLIEN GRAND CRU..... 5,<sup>50</sup>-
- ST FEUILLIEN BRUIN ..... 5,<sup>50</sup>-

# Voorgerechten

## KOUDE VOORGERECHTEN

- **RUND CARPACCIO** ..... 20-  
*Parmesaanse kaassnippers, raket en gedroogde tomaten, geparfumeerde olijfolie*
- **VERS GEKIEMDE SALADE MET KREEFTJES** ..... 22-  
*En gebakken zalm met sesam*
- **HUISGEMAAKTE EENDELEVER MET PORTO 10 JAAR OUD** ..... 23-  
*Gebakken en vergezeld met huisgemaakte jam en briochebrood*

*Onze raad*  : JURANÇON MOELLEUX 1ERE NEIGE (PER FLES OF GLAS)

## ONZE KROKETTEN

- **GRIJZE GARNAALKROKETTEN** ..... 22-  
*Salade met kreeft en huisgemaakte azijnsaus*
- **KALFZWEZERIJK KROKETTEN** ..... 22-  
*Met look geparfumeerde champignonssaus*
- **ZEEKREEFT KROKETTEN** ..... 22-  
*Sausje van kreeftsoep*

*Onze raad*  : CHABLIS " LA CHABLISIENNE " (PER FLES OF 1/2 FLES)

## WARME VOORGERECHTEN

- **PANNETJE SCAMPIS MET LOOK** ..... 20-  
*en tomaatbrokjes*
- **PANNETJE SCAMPIS « LA PLANCHE »** ..... 22-  
*creme, tomaatbrokjes, Ricard*
- **KALFZWEZERIJK GEKOOKT IN KOOKKETEL** ..... 24-  
*met morieljes en oesterzwammen*

# Op de rooster

- WIT BROCHETTE (GEVOGELTE SUPREME)..... 23-
- FILET PUR BROCHETTE ..... 36-

Onze raad  : TANDEM "SYRAH DU MAROC" ( PER FLES ) 

- VARKENBIGGETJE FILET PUR MET COLUMBUS SPEK ..... 24-

Onze raad  : CÔTE DU RHÔNE "BRUNEL DE LA GARDINE" ( PER FLES )

- CHATEAUBRIAND VOOR 2 PERSONEN ..... 66-

Onze raad  : PINOT NOIR "CHÂTEAU BON BARON" ( PER FLES ) 

- LAMSKOTELETEN..... 32-
- CÔTE À L'OS ..... 36-

Onze raad  : MOULIN-À VENT "CLOS DU TREMBALY" ( PER FLES )

- ENTRECÔTE ..... 31-
- FILET MIGNON ..... 21-
- FILET PUR..... 36-
- GEROOSTERD ZEEBAARS 8/10 ..... 34-

## Info van onze chef

Ons vlees komt voort uit de beste vleessoorten :

*Charolais, Limousin, ierse black angus en blonde d'Aquitaine.*

*Om u een mals en smaakvol vlees te bedienen, kiezen we de mooiste gepersilleerde vleesstukken uit die we zelf bij ons uitsnijden.*

*We kopen in de kortst bijliggende streek.*

*En onze frietjes komen van onze landbouwster in Lens, Anne-Marie.*

# Onze vis

 - **ZALMFILET GEBAKKEN IN ACACIAHONING**..... 30-

*Gebakken groentjes, gedroogd fruit praline, sesam in yuzu*

- **KABELJAUWFILET** ..... 32-

*Botersaus en citroen*

<p><i>Onze raad</i>  : “ CHENIN DE JARDIN ” ( PER FLES ) </p>
---

- **GEBAKKEN BAARSFILET IN GROENE CITROEN** ..... 36-

*Krokante groenten*

# Info van onze chef

*Onze produkten komen van Boulogne-sur-Mer met een dagelijkse levering*

*(behalve zondag / feestdagen en weersomstandigheden)*

# Uit Ons Tournis

- CHAROLAIS RUNDTARTAAR MINUTE..... 22-

*Gemengde salade met frietjes*

- FILET PUR MET GEBROKEN PEPER..... 39-

*Geflambeerde Cognac op een bedje champignons met look*

*Onze raad*  : CAHORS "CHÂTEAU DE ROUFFIAC" ( PER FLES )

- BLACK ANGUS ONGLET..... 31-

*Met sjalotjes*

 - LIMOUSIN KALF ONGLET ..... 32-

*Smaakvol tijmsap en champignons de Paris*

*Onze raad*  : CHINON "SOIF DE TENDRESSE" ( PER FLES )

- VARKENBIGGETJES MEDAILLON OP ARDENSE WIJZE..... 26-

*Champignons, spekreepjes, kleine uien, dragonroom witte wijn*

# Bijgerechten

- FRIETJES , KROKETTEN , PASTA, AARDAPPEL IN DE OVEN OF GESTOOMD

## Sausen van " huis "

- BÉARNAISE, CHORON, GROENE PEPER ..... 5-

- ARCHIDUC, ROQUEFORT, LA PLANCHE..... 5-

## Uw geliefkoosde groenten

- GESTOOFT WITLOOF EN GEROOSTERDE TOMATEN..... 5-

- GEBAKKEN GROENTEN ..... 6-

- GEMENGDE SALADE..... 4-

- GRATIN DAUPHINOIS VAN HUIS ..... 4-



# Voor onze kinderen

## MAAK JE KEUS

- *BURGER, FRIETJES, SALADE*
- *PASTA HAM EN KAAS OF BOLOGNESE*
- *HOEN EN KAASKROKETTEN*

*DEZE GERECHTEN WORDEN U VOORGESTELD AAN DE PRIJS VAN 12-*

# Onze gesuikerde lekkernijen

- TIRAMISU MET SPECULOOS .....	10-
- TAART DES DEMOISELLES TATIN EN VANILLE IJS .....	10-
- CHOCOLADEMOUSSE .....	10-
- SABAYON VAN HUIS (VOLGENS UW SMAAK).....	14-
- AARDBEIENBORD .....	14-
- KAASBORD.....	14-

# Onze ijsjes

- DAME BLANCHE OF NOIRE .....	10-
<i>Met echte warme chocolade van huis</i>	
- BRESILIENNE.....	10-
- COUPE MET 3 SORBET .....	10-
<i>Citroen, frambozen en passie</i>	
- COUPE KOLONEL.....	12-
<i>Groene citroen en vodka</i>	
- GEGLACEERDE NOUGAT .....	10-
<i>Rood fruit coulis</i>	
- COUPE VAN AARDBEIEN.....	12-
<i>Vanille, aardbeien en verse room</i>	

# Onze warme dranken

- ALLE SORTEN THEE.....	3,50-
- KOFFIE, CAFFEINEVRIJ, EXPRESSO .....	3,50-
- CAPPUCCINO .....	4-
- DUBBEL EXPRESSO.....	5,50-
- FRENCH COFFEE (COGNAC OF GRAND MARNIER) .....	12-
- IRISH COFFEE (WHISKY).....	10-
- ITALIAN COFFEE (AMARETTO).....	10-

# Douze café

- AMARETTO.....	9-
- ARMAGNAC.....	12-
- BAILEYS.....	9-
- CALVADOS MAGLOIRE .....	9,50-
- COGNAC BISQUIT.....	10,50-
- COGNAC COURVOISIER .....	10,50-
- COGNAC REMY MARTIN .....	15-
- COINTREAU .....	11-
- BRANDEWIJN « PEER ».....	11-
- BRANDEWIJN « FRAMBOZEN ».....	11-
- BRANDEWIJN « MIRABELLE ».....	11-
- EAU DE VILLÉE DE BIERCÉE.....	11-
- GRAND MARNIER .....	12-
- GRAPPA.....	9-
- GRAPPA HONING.....	9-
- GRAPPA RISERVA 3 JAAR OUD.....	10-
- GRAPPA RISERVA 5 JAAR OUD.....	11-
- LIMONCELLO .....	9-
- MANDARINE NAPOLÉON.....	10-
- SAMBUCA .....	9-

# la Planche

## RESTAURANT

*Bedankt voor uw bezoek  
en  
tot ziens*



Wifi



[www.laplanche.be](http://www.laplanche.be)



“La Planche Houdeng Aimeries”



“La Voile Houdeng Aimeries”



“laplanche\_restaurant”



“lavoile\_brasserie”



“la planche”