L'HEURE DE L'APÉRO !

RECOMMANDÉ

APEROL SPRITZ – 8,00

COUPE FLEUR – 8,00
A base de cava and Roomer.

STRONGBOW GOLDEN APPLE – 4,20

STRONGBOW ROSE APPLE – 4,20

BULLDOG GIN – 12,00

MARTINI BLANC – 5,50

MOJITO – 10,00

APÉRITIF MAISON – 8,00
A base de cava et de notre limonade maison.

VIRGIN MOJITO – 7,00

LIEFMANS RED GLOW COCKTAIL – 12,50
A base de rhum blanc, Liefmans, ginger ale et jus de citron.

LIQUEUR MAISON – 7,00

CRODINO – 4,00
Apéritif non alcoolisé.

VIN? VIN? VIN? VIN? VIN? VIN!

CAVA 6,00 (verre) | 29,00 (bouteille)
VIN BLANC 5,00 (verre) | 25,00 (bouteille)
VIN ROUGE 5,00 (verre) | 25,00 (bouteille)
VIN ROSÉ 5,00 (verre) | 25,00 (bouteille)

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

HOMEMADE ICED TEA – LIMONADES

Classic iced tea 4,50
Kiwi iced tea 4,50
Thé glacé aux fruits rouges 4,50
Ginger ale limonade 4,50

EAUX

Evian eau plate ..... 3,50 (33 cl) | 6,50 (75 cl)
Badoit eau pétillante ..... 3,50 (33 cl) | 6,50 (75 cl)

RAFRAÎCHISSEMENTS

Coca-Cola 2,80
Coca-Cola Zero 2,80
Fanta 2,80
Sprite 2,80
Lipton Ice Tea 2,80
Looza jus de pomme 2,80
Russell & Co. Tonic 3,20

BOISSONS CHAUDES

crème fouettée + 0,50

Chocolat chaud frais 4,00
Café 2,80
Espresso 2,80
Déca 2,80
Cappuccino 3,60
Caffè latte 4,10

Thé
3,50 (petite)
4,50 (grande)
Thé noir, vert, fruits, menthe, camomille, citron & églantier.

Thé à la menthe frais
4,20 (petite)
5,20 (grande)

BIÈRES DE BIÈRES CHEZ BIÈRES NOUS

AFFLIGEM BLONDE – 30 CL – 6,8 %
Cette bière d'abbaye est toujours brassée avec une souche de la levure originelle d'Affligem. C'est à cela que cette bière blonde doit son nez fruité et piquant et sa finale houblonnée teintée d'amertume.
4,50

AFFLIGEM PATERSVAT – 30 CL – 6,8 %
L'abbaye d'Affligem se trouve dans une région de houblon. Hélas, il ne reste pas grand-chose de l'âge d'or du houblon dans cette région proche de Asse. La Patersvat est une des rares bières encore brassées avec les houblons locaux. Cela donne une Affligem fortement houblonnée avec une touche d'amertume, sans perdre son côté fruité grâce à la levure.
4,50

AFFLIGEM TRIPLE – 30 CL – 9 %
Cette bière d'abbaye belge reconnue surprend par les agréables arômes doux et fruités de sa fermentation, on y décèle notamment des notes de banane et de pêche. Le houblon y ajoute de sympathiques accents floraux et épicés.
4,50

BRUGS TARWEBIER / BLANCHE DE BRUGES – 25 CL – 5 %
Cette bière blanche de Bruges est un classique, dont le goût à la fois doux et frais lui vient du blé utilisé lors du brassage. Ce sont toutefois la coriandre et le curaçao (zeste d'orange séché) qui apportent la touche finale. Les notes d'agrumes et d'épices sont principalement perceptibles au nez.
3,20

BUFFALO BELGIAN BITTER ALE 33 CL – 8 %
Une bière blonde très corsée avec une amertume marquée, une touche d'agrume et une finale sèche. Cette bière très désaltérante tire son nom du cirque de Buffalo Bill.
4,70

CINEY BRUNE – 25 CL – 7 %
Cette bière classique a vu le jour à Ciney en 1978. Une bière douce de caractère, aux accents caramélisés, idéale pour les amateurs de saveurs sucrées. La levure y ajoute des arômes de poire, de figue et de banane.
3,80

CRISTAL PILS – 25 CL – 5 %
Ce fut la toute première pils commercialisée dans notre pays. Brassée selon la recette de la pilsener d'origine tchèque, elle est un peu plus houblonnée que ses collègues. On le remarque surtout à l'amertume agréable de la finale.
2,90

DUVEL – 33 CL – 8,5 %
Légère et fruitée, riche en arômes de houblon, cette blonde présente une pointe d'amertume en fin de bouche. Bière de fermentation haute.
4,50

FORT LAPIN 8 TRIPLE – 33 CL – 8 %
La première bière de cette charmante petite brasserie. Grâce à l'ajout de coriandre et de malt de froment, cette bière se rapproche de la bière blanche. Un véritable travail d'artisan.
4,50

FORT LAPIN 10 QUADRUPEL 33 CL – 10 %
Une quadruple brune au goût épicé et malté.
5,50

GOUDEN CAROLUS TRIPLE 33 CL – 9 %
C'est la levure employée par la brasserie Het Anker qui donne à cette bière ses subtils arômes fruités d'abricot et de banane. Le côté corsé de son profil gustatif est encore renforcé par la coriandre, le curaçao et la cardamome. Le tout rehaussé par un corps doux-amer qui crée un bel équilibre.
4,50

GOUDEN CAROLUS WHISKY INFUSED 33 CL – 11,7 %
La Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Imperial Dark est a été enrichie par une infusion de whisky Gouden Carolus Single Malt. Avec pour résultat une bière unique : puissante et riche en goût, avec de subtiles touches de vanille, de bois de chêne et de chocolat. Un brassin impérial pour se faire plaisir.
5,90

GRIMBERGEN OPTIMO BRUNO 33 CL – 10 %
Portée par un caractère fort aux notes généreuses de chocolat et de caramel, et une touche de candi, elle a en bouche une rondeur sucrée qui en fait clairement une bière de dégustation. Elle nous laisse sur une longue finale.
4,80

HAPKIN – 33 CL – 8,5 %
Le Comte Baudouin VII de Flandre était surnommé 'Baudouin Hapkin' ou 'Baudouin à la hache' en raison de son opposition virulente à toute personne troublant la paix. La bière robuste éponyme allie une rondeur de caractère à une amertume râpeuse.
4,50

JUDAS – 33 CL – 8,5 %
Cette bière blonde forte est aujourd'hui un classique en Belgique. En bouche, elle est très agréable, mêlant une saveur douce-amère et une finale sèche, avec une touche d'amertume, qu'elle doit au houblon bohémien.
4,50

LA CHOUFFE – 33 CL – 8 %
La Chouffe présente une robe doré et légèrement trouble, avec un riche col de mousse blanc et de légères bulles. Cette bière de spécialité blonde révèle en bouche un caractère agréablement fruité, épicé à la coriandre avec une légère saveur houblonnée.
4,50

LAGUNITAS IPA – 36 CL – 6,2 %
Au nez, on est directement frappé par les arômes explosifs d'agrume et de pamplemousse. En bouche également, cette bière de type West-Coast IPA marque par son caractère fruité acidulé et une amertume agréable.
4,60

LEFORT – 10% – 33 CL
Une bière foncée à l'arôme puissant, avec une saveur complexe. Ses arômes puissants et complexes font sentir un bouquet d'épices fines.
4,50

MOAT – 33 CL – 6,5 %
Quatre amis de Zedelgem ont lancé sur le marché cette blonde agréable à l'ancrage ouest-flandrien évident. Ronde et fruitée avec une note de lychee, elle plaira vraiment à tous.
4,50

MORT SUBITE KRIEK LAMBIC 25 CL – 4,5 %
La base acide de la Kriek Mort-Subite s'obtient en mélangeant des lambics mûris en fût de bois pendant un, deux et trois ans. Cette kriek douce garde ainsi un côté frais plus marqué que les bières aux fruits à base de bière blanche.
3,20

MORT SUBITE OUDE GUEUZE 37,5 CL – 7 %
Avec ses arômes de citron et de pomme verte portés par de fines bulles, on comprend pourquoi la vieille gueuze est qualifiée de 'champagne parmi les bières'. Le mélange unique des lambics mûris en fût de bois ajoute une touche acide, tout en élégance.
5,60

OMER TRADITIONAL BLOND – 8% – 33 CL
Une bière de haute fermentation, brassée selon une recette originale. Ces ingrédients lui confèrent un arôme fin et fruité, ainsi qu'une amertume subtile.
4,50

ORVAL – 33 CL – 6,2 % (SELON DISPONIBILITÉ)
Trappiste belge, superbe et complexe, dont le goût évolue avec le temps. Si l'Orval jeune est amère, des notes acidulées se feront de plus en plus présentes après quelques mois, grâce aux levures sauvages issues de la refermentation.
5,50

PAPEGAEI – 33 CL – 8 %
Cette bière blonde de fermentation haute et refermentée en bouteille est non-filtrée et non-pasteurisée. Une super bière !
4,50

QUEUE DE CHARRUE BLONDE 33 CL – 8 %
La Queue de Charrue Blonde est une bière de fermentation haute, au goût assez doux et généreux.
4,20

QUEUE DE CHARRUE ROUGE/KRIEK 33 CL – 8,7 %
La Queue de Charrue Rouge est une bière aromatisée au jus de cerise et aux arômes naturels de cerise.
4,20

QUEUE DE CHARRUE TRIPLE – 33 CL – 9 %
Cette bière blonde refermentée en bouteille se caractérise par une belle mousse blanche, des arômes d'orge et de houblon ainsi qu'une amertume prolongée et équilibrée.
4,50

POSTEL TRIPLE – 33 CL – 9 %
Cette bière d'abbaye de caractère allie piquant et rondeur de corps. Cette triple classique termine en beauté, par une finale sèche avec une touche d'amertume.
4,50

ROSTEKOP – 33 CL / 75 CL – 6 %
Attendez-vous à découvrir une bière ambrée très rafraîchissante au verre, au caractère malté rehaussé d'une légère amertume. Bref, une bière désaltérante qui a du peps.
4,40 (33 CL) | 8,50 (75 CL)

SIMPLEX – 33 CL – 4,5 %
Bien qu'il s' agisse d'une bière de haute fermentation, la Simplex a toutes les caractéristiques d'une bière Pils traditionnelle. C'est une bière blonde légère en alcool, non-filtrée, non-pasteurisée, avec une bonne amertume et bien houblonnée. Bref, une bière rafraîchissante très buvable avec un caractère affirmé et beaucoup de goût.
4,50

SINT BERNARDUS ABT 12 – 33 CL – 10 %
Bière brune très ronde et généreuse, avec des arômes de chocolat noir, de café, de caramel à la finale douce-amère parfaite.
5,00

TANK 7 – 33 CL – 8,5 %
Cette bière de type 'farmhouse ale' reste un bijou en son genre. Le nom fait référence à la cuve de fermentation dont elle provient. Ce type de bière n'est pas à assimiler à proprement parler avec une saison belge traditionnelle. Avec ses arômes de pêche, d'agrume et de pamplemousse, elle fait plutôt penser à une IPA douce.
4,50

TRIPEL LEFORT – 8,8% – 33 CL
Une bière à la robe blonde qui se distingue par sa complexité, sa fraîcheur, son arôme fruité ainsi que sa douceur et rondeur en bouche.
4,50

VANDERGHINSTE OUD BRUIN 25 CL – 5,5 %
Bière brune-rouge de Flandre Occidentale qui mûrit au moins 18 mois en fûts de chêne. L'étiquette de cette délicieuse bière douce-amère arbore une affiche datant des années 1920.
4,00

WESTMALLE TRIPLE – 33 CL – 9,5 %
Bière complexe, très fruitée, au goût de banane mûre. Avec l'amertume raffinée du houblon, cette bière ronde et ample vous offre une touche subtile de fruits mêlés d'amertume. Sa finale est longue, sèche et agréablement amère.
4,50

WILD JO – 33 CL – 5,8 %
Cette bière anversoise a non seulement été finement houblonnée à sec, mais est surtout unique en raison de la refermentation avec des levures sauvages qui lui confère une pointe d'acidité subtile. Grâce à cette refermentation, son goût continuera également d'évoluer.
4,50

LES MEILLEURS BURGERS AVEC LA BIÈRE BELGE

BIENVENUE À JILLES

BIÈRES SANS ALCOOL

POUR UN RETOUR EN TOUTE SÉCURITÉ

AFFLIGEM 0.0 – 30 CL – 0 %
Cette pils sans alcool est très agréable à boire. Très céréaleuse et florale au nez, cette bière se caractérise surtout par son côté désaltérant.
4,20

LIEFMANS FRUITESSE 0.0 25 CL – 0,5 %
Pour les amateurs de la Liefmans Fruitesse, cette bière est une alternative sans alcool idéale. Tout comme dans la Fruitesse, on y retrouve des arômes de cerise, de framboise, de sureau et de fraise, portés par une douce note fruitée.
3,80

MAES 0.0 – 25 CL – 0 %
Cette bière sans alcool se boit très facilement et est très rafraîchissante. C'est une pils sans alcool avec une note finale légèrement amère. Son caractère équilibré et désaltérant en fait une bière non alcoolisée très agréable.
3,10

WAIT THERE'S MORE!

ATTENTION !
Scannez la liste des allergènes.

LET'S MEET AT YOUR PLACE !
Passez votre commande à emporter.

une addition par table | végan | burger sans gluten = + € 1,50

Made with love by debarbaren.be | v.u. P. Van Loocke, Industrielaan 9A, 8755 Ruiselede

FINGER FOOD

GREAT TO SHARE

Partagez notre finger food ou dégustez-la en apéritif.

Potato Dips – 10,00
avec pickles belges et sauce piquante.

Nacho's 2.0 – 8,00

Chicken Wings – 8,50
avec leur sauce barbecue fumée et un mélange d'herbes méridionales.

Sharing Plate – 13,50

Vegan Sharing Plate – 13,50

Vegan Nacho's – 9,00

SIDE DISHES

EXTRA

Préparés à l'huile végétale.

Beer Battered Onion Rings 4,70
Rondelles d'oignon frites avec panure à la bière, servies avec une délicieuse sauce dip.

Jilles Fries (sans gluten) 3,80
Nos frites croustillantes préparées à l'ancienne.

Jilles Sweet Potato Fries (sans gluten) 4,70
Nos frites croustillantes de patate douce.

SALADE BOWLS

Toutes nos salades sont services avec du pain.

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE – 17,50

Mort Subite Kriek Lambic
25 cl - 4,5 % - 3,20
La base acide de la Kriek Mort-Subite s'obtient en mélangeant des lambics mûris en fût de bois pendant un, deux et trois ans. Cette kriek douce garde ainsi un côté frais plus marqué que les bières aux fruits à base de bière blanche. Pour obtenir ce lambic, on fait mûrir 32 kg de cerises par 100 litres pendant deux mois.

Accord mets/bière : Son goût intense de fruits rouges est extrêmement agréable avec un fromage de chèvre frais. Il se marie aussi très bien avec la pomme acidulée et les tomates séchées au soleil.

SALADE DE POULET – 17,50

MOAT - 33 cl - 6,5 % - 4,50
Quatre amis de Zedelgem ont lancé sur le marché cette blonde agréable à l'ancrage ouest-flandrien évident. Ronde et fruitée avec une note de lychee, elle plaira vraiment à tous.

Accord mets/bière : Avec sa rondeur de corps fruitée, cette bière vibre en harmonie parfaite avec cette salade de poulet légère.

SALADE VÉGANE – 19,50

La Chouffe - 33 cl - 8 % - 4,50
La Chouffe présente une robe doré et légèrement trouble, avec un riche col de mousse blanc et de légères bulles. Cette bière de spécialité blonde révèle en bouche un caractère agréablement fruité, épicé à la coriandre avec une légère saveur houblonnée.

Accord mets/bière : Le côté doucement fruité de la bière blonde, avec une touche de coriandre au nez, allège les notes de terre et de noisette des falafels, tandis que les accents fruités fermentés se marient à la perfection avec la pomme et les tomates.

KIDS

*Vous recevrez celle-ci en réglant l'addition.

MENU ENFANT (JUSQU'À 8 ANS) 12,50 12,50 12,50

Pour les tout-petits. Deux mini-hamburgers (ketchup, tomates cerises, salade), des frites et homemade iced tea.

Ce menu s'accompagne d'une petite surprise !*

DESSERTS

Gâteau au fromage 6,50
Brownie en chocolat 5,50
Chocomousse 5,50
Vegan dessert 5,00
Demandez notre dessert végétalien du moment.

une addition par table | végan | burger sans gluten = + € 1,50

BURGERS

OUR 3 CLASSICS

LOUIS PAUL BACON 15,50 15,50 –

Cheddar, bacon et oignon rouge sur un burger, accompagné de roquette, de tomates cerises et de notre très populaire sauce barbecue. Ce burger est une véritable révélation gustative !

Hapkin - 33 cl - 8,5 % - 4,50
Le Comte Baudouin VII de Flandre était surnommé 'Baudouin Hapkin' ou 'Baudouin à la hache' en raison de son opposition virulente à toute personne troublant la paix. La bière robuste éponyme allie une rondeur de caractère à une amertume râpeuse.

Accord mets/bière : Le caractère frais amer contrebalance joliment le salé du bacon tout en faisant ressortir le goût du burger.

JACQUES REBEL 15,50 15,50 15,50

Chaud devant ! Laissez-vous séduire par ce burger épicé avec dressing maison, cheddar fondu, oignon rouge, cornichon, salade et tomates cerises.

Lagunitas IPA - 36 cl - 6,2 % - 4,60
Au nez, on est directement frappé par les arômes explosifs d'agrume et de pamplemousse. En bouche également, cette bière de type West-Coast IPA marque par son caractère fruité acidulé et une amertume agréable.

Accord mets/bière : Les houblons apportent l'équilibre nécessaire au piquant de ce burger. Cette bière acidulée, aux accents houblonnés et fruités, se marie parfaitement avec le plat.

HUGO CLASSIC 15,00 15,00 15,00

Que dire ? Le burger des grandes occasions ! Régalez-vous avec ce classique servi avec oignon frit, salade et notre sauce tartare maison.

Rostekop - 33 cl / 75 cl - 6 %
4,40 (33 cl) | 8,50 (75 cl)
Attendez-vous à découvrir une bière ambrée très rafraîchissante au verre, au caractère malté, avec une légère amertume. Bref, une bière désaltérante qui a du peps.

Accord mets/bière : Cette bière ambrée désaltérante apporte une note rafraîchissante au burger. Sa finale légèrement amère va très bien avec la sauce tartare maison.

PARMEZENKO – 17,00 –

Le rêve de tout amateur de fromage ! Un filet de poulet avec brie fondu, cheddar, emmental et parmesan, servi avec mayonnaise BBQ, tomate et roquette.

Ciney Brune - 25 cl - 7 % - 3,80
Cette bière classique a vu le jour à Ciney en 1978. Une bière douce de caractère, aux accents caramélisés, idéale pour les amateurs de saveurs sucrées. La levure y ajoute des arômes de poire, de figue et de banane.

Accord mets/bière : Cette bière brune douce est la compagne idéale pour la saveurcrémeuse du brie fondu.

EDDY CARNIBAAL 18,50 – –

Un champion absolu ! Ce double burger avec double dose d'emmental, bacon, oignons frits, salade de mesclun, cornichon, tartare et ketchup est inoubliable.

Fort Lapin 8 Triple - 33 cl - 8 % - 4,50
La première bière de cette charmante petite brasserie. Grâce à l'ajout de coriandre et de malt de froment, cette bière se rapproche de la bière blanche. Un véritable travail d'artisan.

Accord mets/bière : Cette agréable triple a une solide rondeur en bouche et un corps généreux, qui font ressortir les saveurs des burgers. La bière atténue les accents sucrés et rafraîchit brillamment le tout.

LILIAN ST. CHÈVRE 16,50 – –

Ce burger est un concentré d'amour ! Le fromage de chèvre fondu et les tomates séchées accompagnées de pignons de pin et de miel sont rehaussés par de la roquette et un dressing maison léger au pesto.

VanDerGhinste Oud Bruin - 25 cl - 5,5 % 4,00
Bière brune-rouge de Flandre Occidentale qui mûrit au moins 18 mois en fûts de chêne. L'étiquette de cette délicieuse bière douce-amère arbore une affiche datant des années 1920.

Accord mets/bière : Le fromage de chèvre a une note acidulée qu'on retrouve aussi dans cette bière rouge-brune.

GUIDO BRIECANTO 16,50 – –

Un burger surprenant mais addictif accompagné de brie fondu, noix, pomme cuite, salade et dressing au miel maison.

Affligem Triple - 30 cl - 9 % - 4,50
Cette bière d'abbaye belge reconnue surprend par les agréables arômes doux et fruités de sa fermentation, on y décèle notamment des notes de banane et de pêche. Le houblon y ajoute de sympathiques accents floraux et épicés.

Accord mets/bière : Son goût franc complémente parfaitement le brie fondu, tandis que son corps doux et fruité se marie bien avec les pommes caramélisées et le dressing au miel.

CHEESY CHRISTY 16,50 – 16,50

Un burger de haut niveau servi avec de l'emmental et du bleu fondu et accompagné de pomme cuite, de roquette, de dressing au miel maison légèrement sucré. Un pur bonheur !

Grimbergen Optimo Bruno - 33 cl - 10 % 4,80
Portée par un caractère fort aux notes généreuses de chocolat et de caramel, et une touche de candi, elle a en bouche une rondeur sucrée qui en fait clairement une bière de dégustation. Elle nous laisse sur une longue finale.

Accord mets/bière : Rien de tel qu'une bière brune corsée pour accompagner un burger au bleu. Peu de bières peuvent relever le défi d'un tel accord, mais l'Optimo Bruno s'en sort à merveille, tempérant l'âpreté du fromage et rééquilibrant les saveurs.

À VOUS DE CHOISIR!

Bœuf | Poulet | Veggie

Les icônes indiquent si le burger est proposé en version bœuf, poulet ou veggie.

QUOI D'AUTRE ?

Tous nos burgers sont servis avec une salade, les accompagnements sont en supplément.

Ne manquez pas de tester la bière assortie sélectionnée par Sofie Vanrafelghem, notre sommelière en bières internationalement reconnue.

VOOR DE PRO'S!

DOUBLE UP YOUR BURGER

+ €4

LA MOZZARELLA 16,50 – 16,50

Un burger de caractère qui cartonne. Avec mozzarella fondue, courgette grillée, pesto rouge, roquette et pignons de pin. Un burger à nul autre pareil !

Brugs Tarwebier / Blanche de Bruges 25 cl - 5 %- 3,20
Cette bière blanche de Bruges est un classique, dont le goût à la fois doux et frais lui vient du blé utilisé lors du brassage. Ce sont toutefois la coriandre et le curaçao (zeste d'orange séché) qui apportent la touche finale. Les notes d'agrumes et d'épices sont principalement perceptibles au nez.

Accord mets/bière : La Blanche de Bruges a une sorte de douceur qui s'accorde bien à la mozzarella et la courgette, mais aussi un côté piquant, qui fait joliment écho au pesto.

BENOIT POULET – 17,00 –

Ce burger a tout ce qu'il faut pour une soirée plaisante. Le filet de poulet est tout simplement délicieux accompagné de bacon croustillant, oignon frit, champignons, sauce au poivre et graines de sésame.

Affligem Blonde - 30 cl - 6,8 % - 4,50
Cette bière d'abbaye est toujours brassée avec une souche de la levure originelle d'Affligem. C'est à cela que cette bière blonde doit son nez fruité et piquant et sa finale houblonnée teintée d'amertume.

Accord mets/bière : La bière tempère agréablement les notes salées et terreuses du bacon et des champignons. Sa finale agréable et légèrement amère met en valeur le goût de la sauce au poivre et du poulet.

CHICON & HUGO 16,50 16,50 –

Pomme et chicon, ce sont les Nicole et Hugo des burgers ! Découvrez ce burger servi avec pomme cuite, chicon et oignon rouge, oignons frits, salade de mesclun et sauce au curry.

Gouden Carolus Tripel - 33 cl - 9 % - 4,50
C'est la levure employée par la brasserie Het Anker qui donne à cette bière ses subtils arômes fruités d'abricot et de banane. Le côté corsé de son profil gustatif est encore renforcé par la coriandre, le curaçao et la cardamome. Le tout rehaussé par un corps doux-amer qui crée un bel équilibre.

Accord mets/bière : Les subtils arômes fruités de la bière fusionnent impeccablement avec ceux de la pomme cuite, tandis que la finale légèrement amère rencontre parfaitement l'amertume du chicon. Son corps légèrement épicé fait ressortir le goût de la viande.

TOOTS PICKELMANS 16,00 – 16,00

Un burger 'good mood' d'inspiration jazzy avec cornichons, oignon frit, roquette, tomates cerises, cheddar et ketchup, recouvert d'une délicieuse sauce pickles. Un moment de pure évasion.

Mort Subite Oude Gueuze - 37,5 cl - 7 % 5,60
Avec ses arômes de citron et de pomme verte portés par de fines bulles, on comprend pourquoi la vieille gueuze est qualifiée de 'champagne parmi les bières'. Le mélange unique des lambics mûris en fût de bois ajoute une touche acide, tout en élégance.

Accord mets/bière : Le côté acidulé prononcé fait écho à celui de la vieille gueuze, et le tempère ainsi quelque peu. Cet accord mets/bière met donc joliment en évidence la saveur authentique du burger.

SOEUR BÉARNAISE 17,00 – –

Hell yeah ! Une interprétation tendance d'un classique populaire. Ce burger est servi avec des frites de patate douce, une salade de mesclun, des tomates cerises et une sauce béarnaise.

Tank 7 - 33 cl - 8,5 % - 4,50
Cette bière de type 'farmhouse ale' reste un bijou en son genre. Le nom fait référence à la cuve de fermentation dont elle provient. Ce type de bière n'est pas à assimiler à proprement parler avec une saison belge traditionnelle. Avec ses arômes de pêche, d'agrume et de pamplemousse, elle fait plutôt penser à une IPA douce.

Accord mets/bière : La bière houblonnée aux accents fruités coupe le côté riche de la sauce béarnaise et des frites de patate douce, et accentue la fraîcheur des tomates.

ROCCO CHORIZO 17,00 17,00 –

Ce burger méridional à la belge se prépare avec du chorizo et du brie fondu et est servi avec des tomates séchées, de la roquette, des tomates cerises, des oignons frits et de la sauce barbecue. Voilà qui coule comme une douce musique aux oreilles.

Affligem Patersvat - 30 cl - 6,8 % - 4,50
L'abbaye d'Affligem se trouve dans une région de houblon. Hélas, il ne reste pas grand-chose de l'âge d'or du houblon dans cette région proche de Asse. La Patersvat est une des rares bières encore brassées avec les houblons locaux. Cela donne une Affligem fortement houblonnée avec une touche d'amertume, sans perdre son côté fruité grâce à la levure.

Accord mets/bière : Les houblons offrent tout le répondant nécessaire au piquant du chorizo, tandis que la fraîcheur de la bière contrebalance le côté crémeux du brie. Cette blonde houblonnée complète parfaitement la riche saveur de la viande.

DIMITRI VEGAN – – 15,00

Un burger de classe mondiale ! Difficile ne pas succomber à ce burger vegan aux noisettes, avec fromage vegan, champignons, salade de mesclun et sauce curry-coco.

Cristal Pils - 25 cl - 5 % - 4,50
Ce fut la toute première pils commercialisée dans notre pays. Brassée selon la recette de la pilsener d'origine tchèque, elle est un peu plus houblonnée que ses collègues. On le remarque surtout à l'amertume agréable de la finale.

Accord mets/bière : La bière apporte un côté rafraîchissant qui atténue les notes terreuses des champignons et du burger aux noisettes. Cette association fait ressortir les accents de l'ail et de la salade et met véritablement en valeur la rondeur de goût du burger.

JEF A(D)VOCADO – – 16,50

Tous les motifs sont bons pour celui-là ! Nous plaidons pour notre célèbre burger végétalien aux noisettes avec du fromage végétalien, du guacamole, de l'oignon rouge, de la tomate cerise, des nachos, du mesclun.

Mort Subite Oude Gueuze - 37,5 cl - 7 % 5,60
Avec ses arômes de citron et de pomme verte portés par de fines bulles, on comprend pourquoi la vieille gueuze est qualifiée de 'champagne parmi les bières'. Le mélange unique des lambics mûris en fût de bois ajoute une touche acide, tout en élégance.

Accord mets/bière : Le fromage et le guacamole s'accordent aux notes fraîches du pamplemousse et du chêne. Une bière jaune doré claire au passé très ancien.

JILLES
BIER & BURGERS

What's in a name, right ? Depuis 10 ans déjà, nous rassemblons le meilleur de deux mondes : **DES BURGERS AU TOP** et **D'EXCELLENTES BIÈRES BELGES**. Sofie Vanrafelghem, sommelière en bières internationalement reconnue, a pris soin de vous concocter **LES ACCORDS METS/BIÈRE** les plus surprenants. Dans nos restaurants, **TOUT EST D'ORIGINE BELGE**. Des petits pains aux sauces et aux burgers : nous privilégions les entrepreneurs et agriculteurs locaux. Nous recherchons **LA QUALITÉ** en toute chose.

Mais assez bavardé. Le moment est venu de faire l'expérience vous-même : choisissez un burger et une bière, levez votre verre aux belles choses de la vie et n'oubliez pas de regarder votre voisin(e) de table dans les yeux. Car vous savez ce qu'on dit...

SANTÉ !

WAIT
THERE'S MORE

#JILLESBURGERS
Suivez-nous sur

JILLES BRUGES
Braambergstraat 10
8000 Brugge
brugge@jilles.be

JILLES GAND
Tentoonstellingslaan 165
9000 Gent
gent@jilles.be

JILLES OSTENDE
Albert 1 Promenade 60
8400 Oostende
oostende@jilles.be

JILLES COURTRAI
Grote Markt 21
8500 Kortrijk
kortrijk@jilles.be

NOTRE DNA

BEER AND BEER MORE BEER

BELGIAN STYLE BURGERS

WELCOME TO THE BURGER CLUB TAKE A SEAT

SOIF?