GOED INZETTEN!

APEROL SPRITZ – 8,00

COUPE FLEUR – 8,00
Op basis van cava en Roomer.

STRONGBOW GOLDEN APPLE – 4,20

STRONGBOW ROSE APPLE – 4,20

BULLDOG GIN – 12,00

WITTE MARTINI – 5,50

MOJITO – 10,00

AANRADER

HUISAPERITIEF – 8,00
Op basis van cava en onze verse iced tea.

VIRGIN MOJITO – 7,00

LIEFMANS RED GLOW COCKTAIL – 12,50
Op basis van bruine rum, kriekbier, ginger ale en citroensap.

HUISGEMAAKTE LIKEUR – 7,00

CRODINO – 4,00
Non-alcoholische aperitief

WIJNTJE? WIJNTJE? WIJNTJE!

CAVA 6,00 (glas) | 29,00 (fles)
WITTE WIJN 5,00 (glas) | 25,00 (fles)
RODE WIJN 5,00 (glas) | 25,00 (fles)
ROSÉ WIJN 5,00 (glas) | 25,00 (fles)

FRISDRANKEN

HUISGEMAAKTE ICED TEA – LIMONADES

Classic iced tea 4,50
Kiwi iced tea 4,50
Rode vruchten iced tea 4,50
Ginger ale limonade 4,50

WATER

Evian plat water ..... 3,50 (33 cl) | 6,50 (75 cl)
Badoit bruisend water ..... 3,50 (33 cl) | 6,50 (75 cl)

FRISDRANKEN

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

WARME DRANKEN

extra slagroom + 0,50

Verse warme chocolademelk 4,00
Koffie 2,80
Espresso 2,80
Deca koffie 2,80
Cappuccino 3,60
Caffè latte 4,10

Theepot
3,50 (klein)
4,50 (groot)
Zwarte, groene, fruit-, munt-, kamille-, citroen- & rozenbottelthee

Verse muntthee
4,20 (klein)
5,20 (groot)

BIER VAN BIER BIJ BIER ONS

AFFLIGEM BLOND – 30 CL – 6,8 %
Nog steeds wordt dit abdijbier gebrouwen met een stam van de originele Affligemgist. Zijn fruitige en kruidige neus alsook de aangenaam hopbittere afdronk heeft deze blond eraan te danken.
4,50

AFFLIGEM PATERSVAT – 30 CL – 6,8 %
De abdij van Affligem is gelegen in een hopstreek. Helaas blijft er weinig over van de hopglorie van deze regio rond Asse. Patersvat is nu een van de weinige bieren die met de lokale hoppen gebrouwen wordt. Dat vertaalt zich in een heerlijk hopbittere Affligem die ook zijn fruitigheid dankzij de gist niet verliest.
4,50

AFFLIGEM TRIPEL – 30 CL – 9 %
Dit erkend Belgisch abdijbier verrast met zijn aangename zoetfruitige aroma's van de gist zoals banaan en perzik. Daar voegt de hop wat leuke florale en kruidige accenten aan toe.
4,50

BRUGS TARWEBIER / BLANCHE DE BRUGES – 25 CL – 5 %
Dit prachtig traditioneel witbier heeft dankzij de tarwe een heerlijk zacht en frisfruitig karakter. Geheel volgens deze stijl wordt het bier gebrouwen met koriander en gedroogde sinaasappelschil. Beide kruiden ontdek je reeds in de neus van het bier.
3,20

BUFFALO BELGIAN BITTER ALE 33 CL – 8 %
Erg pittig blond bier met een duidelijke bittere smaak, een hint van citrus en een droge afdronk. Deze ideale dorstlesser werd genoemd naar het circus van Buffalo Bill.
4,70

1 tafel = 1 rekening | vegan | glutenvrije burger = + € 1,50

CINEY BRUIN – 25 CL – 7 %
Deze klassieker werd geboren in Ciney anno 1978. Zoet met een karamelkarakter is dit een ideaal bier voor zoetebekken. De gist voegt daar de aroma's van peren, vijgen en banaan aan toe.
3,80

CRISTAL PILS – 25 CL – 5 %
Het was de allereerste pils die in ons land op de markt kwam. Gebrouwen naar het voorbeeld van de uit Tsjechië afkomstige pilsener is het een stuk meer gehopt dan zijn collega's. Dat merk je vooral in zijn leuk bittere afdronk.
2,90

DUVEL – 33 CL – 8,5 %
Blond, licht en fruitig, welgehopt, afdronk is licht bitter. Bier van hoge gisting.
4,50

FORT LAPIN 8 TRIPEL – 33 CL – 8 %
Het eerste bier van deze charmante kleine brouwerij. Het bier heeft iets van witbier door toevoeging van koriander en tarwemout. Echt vakmanschap.
4,50

FORT LAPIN 10 QUADRUPEL 33 CL – 10 %
Een donkere quadrupel met kruidige en volmoutige smaak.
5,50

GOUDEN CAROLUS TRIPEL 33 CL – 9 %
De gist van Brouwerij Het Anker geeft het bier zijn zoetfruitige aroma's van abrikoos en banaan mee. De kruidigheid in zijn smaakprofiel wordt nog versterkt door de koriander, curaçao en kardemom. De zoetbittere body houdt alles mooi in balans.
4,50

GOUDEN CAROLUS WHISKY INFUSED 33 CL – 11,7 %
Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Imperial Dark werd verrijkt met een infusie van Gouden Carolus Single Malt whisky. Dit resulteert in een uniek bier: krachtig en volmondig met subtiele toetsen van vanille, eikenhout en chocolade. Een keizerlijk brouwsel om te koesteren.
5,90

GRIMBERGEN OPTIMO BRUNO 33 CL – 10 %
Met een karakter van chocolade en karamel, met een hint van kandij en zijn volmondige, zoete smaak is dit duidelijk een genietbier. Afsluiten doet dit bier met een lange afdronk.
4,80

HAPKIN – 33 CL – 8,5 %
Graaf Boudewijn VII van Vlaanderen kreeg als bijnaam 'Hapkin' ofwel 'met de bijl' vanwege zijn krachtdadig optreden tegen iedereen die de vrede wou verstoren. Het gelijknamige stoere bier combineert een rond karakter met een ruwe bitterheid.
4,50

JUDAS – 33 CL – 8,5 %
Dit sterk blonde bier is ondertussen een Belgische klassieker, dat verraderlijk lekker smaakt dankzij een zoetbittere smaak en een droogbittere afdronk dankzij de Boheemse hop.
4,50

LA CHOUFFE – 33 CL – 8 %
Dit is een ongefilterd blond bier, dat hergist op de fles. Het is een aangenaam fruitig bier, gekruid met koriander en een lichte hopsmaak.
4,50

LAGUNITAS IPA – 36 CL – 6,2 %
In de neus komen de explosieve aroma's van citrus en pompelmoes je meteen tegemoet. Ook in de smaak maakt deze West-Coast style IPA een indruk met zijn frisfruitig karakter en aangename bitterheid.
4,60

LEFORT – 10% – 33 CL
Een complex, donker bier met zoete, fruitige en zachte toetsen. Een volstrekt unieke smaak.
4,50

MOAT – 33 CL – 6,5 %
Vier Zedelgemse vrienden brachten deze aangename blonde met een duidelijke West-Vlaamse insteek op de markt. Rond en fruitig met een toets van lychee is het een echte allemansvriend.
4,50

MORT SUBITE KRIEK LAMBIC 25 CL – 4,5 %
De zure basis van de Mort Subite Kriek is een blend van houtgerijpte lambieken van één, twee en drie jaar oud. Daardoor behoudt deze zoete kriek meer frisheid dan fruitbieren met een witbierbasis. Gedurende twee maanden lang rijpen 32 kg krieken per 100 liter op het lambiekbier.
3,20

MORT SUBITE OUDE GUEUZE 37,5 CL – 7 %
Met zijn aroma's van citroen en groene appel die gedragen wordt door fijne bubbels, is het meteen duidelijk waarom een oude geuze bestempeld wordt als de 'champagne onder de bieren'. De unieke blend van de jarenlang houtgerijpte lambieken zorgt voor een elegante zure smaak.
5,60

OMER TRADITIONAL BLOND – 8% – 33 CL
Dit bier van hoge gisting is gebrouwen volgens een traditioneel recept. De fijn, fruitige aroma en subtiele bitterheid zorgt voor voor een volle smaak en een licht bittere afdronk.
4,50

ORVAL – 33 CL – 6,2 % (MITS BESCHIKBAARHEID)
Prachtige, Belgische en complexe trappist waarbij de geur en smaak evolueert met de tijd. Een jonge Orval is bitter, terwijl na enkele maanden de zurige toetsen, dankzij de wilde gisten uit de nagisting, op de voorgrond komen.
5,50

PAPEGAEI – 33 CL – 8 %
Dit blond bier van hoge gisting en hergisting op de fles is ongefilterd en niet gepasteuriseerd. Een topbier!
4,50

PLOEGSTEERT BLOND – 33 CL – 8 %
Queue de Charrue Blond is een bier van hoge gisting met een vrij zachte en gulle smaak.
4,20

PLOEGSTEERT ROOD/KRIEK 33 CL – 8,7 %
Queue de Charrue Rood is een geparfumeerd bier met het vruchtensap van kersen en hun natuurlijke aroma's.
4,20

PLOEGSTEERT TRIPEL – 33 CL – 9 %
Dit blond bier is hergist op fles en wordt gekenmerkt door een vast wit schuim met aroma's van gerst en hop en een verlengde en evenwichtige bittere smaak.
4,50

POSTEL TRIPEL – 33 CL – 9 %
Dit karaktervol abdijbier combineert een kruidig karakter met een zoete body. Eindigen doet deze klassieke tripel in stijl, met een mooie droogbittere nasmaak.
4,50

ROSTEKOP – 33 CL / 75 CL – 6 %
Verwacht je aan een erg verfrissend amberkleurig bier in het glas met een leuk moutkarakter en een lichte bitterheid. Kortom, een dorstlesser met pit.
4,40 (33 CL) | 8,50 (75 CL)

SIMPLEX – 33 CL – 4,5 %
Hoewel Simplex een bier van hoge gisting is, heeft het bier alle karakteristieken van een 'ouderwetse' pils. Het is een blond, ongefilterd, ongepasteuriseerd en bitter bier, rijk aan hop en met een laag alcoholpercentage. Dat zorgt er voor dat dit stroblond bier bijzonder drinkbaar en verfrissend is, zonder verlies van smaak of karakter.
4,50

SINT BERNARDUS ABT 12 – 33 CL – 10 %
Zeer volmondig en rijk donkerbruin bier met aroma's van donkere chocolade, koffie, karamel, dat perfect afsluit op een bitterzoete afdronk.
5,00

TANK 7 – 33 CL – 8,5 %
Deze farmhouse ale blijft een topper in zijn genre. De naam refereert aan de gistingstank waaruit het voortkwam. De bierstijl mag je niet zo maar vertalen naar een traditionele Belgische saison. Qua smaak doet het eerder denken aan een milde IPA, ook dankzij de aroma's van perzik, citrus en pompelmoes.
4,50

TRIPEL LEFORT – 8,8% – 33 CL
Een goudblond bier dat zich onderscheidt door zijn frisheid, fruitig aroma en een mooie zachte en volle smaak. Aangename toetsen van citrus, limoen en rozen maken het bier evenwichtig en tegelijk complex.
4,50

VANDERGHINSTE OUD BRUIN 25 CL – 5,5 %
West-Vlaams roodbruin bier dat minstens 18 maanden lang op eikenhouten vaten rijpt. Op het etiket van dit heerlijke frisse, zoetzure bier zie je een affiche die dateert uit de jaren 1920.
4,00

WESTMALLE TRIPEL – 33 CL – 9,5 %
Een complex bier met veel fruitigheid. Je proeft rijpe banaan en een fijne hopbitterheid. Het mondgevoel is rond en vol. Een subtiele zoete toets die wordt gedragen door fruitigheid en bitterheid. De afdronk is lang, droog en aangenaam bitter.
4,50

WILD JO – 33 CL – 5,8 %
Dit Antwerpse stadsbier is niet alleen fijn gedryhopt, maar vooral uniek omwille de hergisting met wilde gisten die het een subtiel zuurtje meegeeft. Ook blijft de smaak evolueren hierdoor.
4,50

DE BESTE BURGERS MET BELGISCH BIER

WELKOM BIJ JILLES

ALCOHOLVRIJE BIEREN

ZORGELOOS NAAR HUIS

AFFLIGEM 0.0 – 30 CL – 0 %
Deze alcoholvrije pils is erg drinkbaar. Erg granig en floraal in de neus valt vooral het dorstlessend karakter van het bier op.
4,20

LIEFMANS FRUITESSE 0.0 25 CL – 0,5 %
Voor de liefhebbers van de Liefmans Fruitesse is dit bier een ideaal alcoholvrij alternatief. Net als bij de Fruitesse ontdek je aroma's van kriek, framboos, bosbes, vlierbes en aardbei die gedragen worden door een zoete en fruitige smaak.
3,80

MAES 0.0 – 25 CL – 0 %
Wat opvalt bij dit alcoholvrij bier is de hoge drinkbaarheid en mooie frisheid. Het is een vlotte alcoholvrije pils met een licht bittere afdronk. Dankzij zijn balans en dorstlessend karakter is het een aangename alcoholvrije pils.
3,10

WACHT ER IS MEER!

WATCH OUT!
Scan hier de allergenenlijst.

LET'S MEET AT YOUR PLACE!
Plaats hier je bestelling voor takeaway.

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

OM DUIMEN EN VINGERS AF TE LIKKEN

IDEAAL OM TE DELEN!

Deel onze finger food of kies deze hapjes als aperitief.

Potato Dips – 10,00
met Belgian pickles en spicy saus.

Nacho's 2.0 – 8,00

Chicken Wings – 8,50
met een smoky barbecuesaus en een zuiderse kruidenmix.

Sharing Plate – 13,50

Vegan Sharing Plate – 13,50

Vegan Nacho's – 9,00

SIDE DISHES

EXTRAATJE ERBIJ?

Bereid met plantaardige olie.

Beer Battered Onion Rings 4,70
Gefrituurde onion rings met bierbeslag, geserveerd met een heerlijke dipsaus.

Jilles Fries (glutenvrij) 3,80
Onze rustieke en knapperige frietjes.

Jilles Sweet Potato Fries (glutenvrij) 4,70
Onze knapperige, zoete aardappelfrietjes.

SALADE BOWLS

Alle salade bowls worden geserveerd met brood.

SALADE GEITENKAAS – 17,50

Mort Subite Kriek Lambic
25 cl - 4,5 % - 3,20
De zure basis van de Mort Subite Kriek is een blend van houtgerijpte lambieken van één, twee en drie jaar oud. Hierdoor behoudt deze zoete kriek meer frisheid dan fruitbieren met een witbierbasis. Gedurende twee maanden lang rijpen 32 kg krieken per 100 liter op het lambiekbier.

Foodpairing: Zijn intens roodfruitige smaak doet het enorm goed bij een frisse geitenkaas. Daarnaast sluit die ook leuk aan bij friszure appel en zongedroogde tomaten.

SALADE KIP – 17,50

MOAT - 33 cl - 6,5 % - 4,50
Vier Zedelgemse vrienden brachten deze aangename blonde met een duidelijke West-Vlaamse insteek op de markt. Rond en fruitig met een toets van lychee is het een echte allemansvriend.

Foodpairing: In combinatie ervaar je dat het bier met zijn fruitige body bij deze lichte kipsalade een ideale harmoniepairing oplevert.

VEGAN SALADE – 19,50

La Chouffe - 33 cl - 8 % - 4,50
Dit is een ongefilterd blond bier, dat hergist op de fles. Het is een aangenaam fruitig bier, gekruid met koriander en een lichte hopsmaak.

Foodpairing: Het zachtfruitige blonde bier met koriandertoets in de neus verfrist de aardse en noterige toetsen van de falafelballs, walnoten en pijnboompitten, terwijl zijn gistfruitige accenten mooi samenkomen met de appel en tomaten.

KIDS

* De verrassing krijg je bij het afrekenen.

KIDSMENU (TOT 8 JAAR) 12,50 12,50 12,50

Voor de allerkleinsten. Twee kleine hamburgertjes (ketchup, kerstomaten, sla), frietjes en een huisgemaakte iced tea voor kids.

Het menu wordt vergezeld door een kleine verrassing!*

DESSERT

Cheesecake 6,50
Chocolade brownie 5,50
Chocomousse 5,50
Vegan dessert 5,00
Vraag naar ons vegan dessert van het moment.

BURGERS

ONZE 3 KLASSIEKERS

LOUIS PAUL BACON 15,50 15,50 -

Cheddar, spek en rode ui op een burger, afgewerkt met rucola, kerstomaten en onze geliefde barbecuesaus. Deze burger is zo goed dat hij je een geweten schopt!

Hapkin - 33 cl - 8,5 % - 4,50
Graaf Boudewijn VII van Vlaanderen kreeg als bijnaam 'Hapkin' ofwel 'met de bijl' vanwege zijn krachtdadig optreden tegen iedereen die de vrede wou verstoren. Het gelijknamige stoere bier combineert een rond karakter met een ruwe bitterheid.

Foodpairing: Het bier veegt de zoute toetsen van het spek aan de kant en zet zo de smaken van de burger helemaal centraal.

JACQUES REBEL 15,50 15,50 15,50

Deze wordt vurig! Laat je verleiden door deze spicy burger met huisgemaakte dressing, gesmolten cheddarkaas, rode ui, augurk, sla en kerstomaten.

Lagunitas IPA - 36 cl - 6,2 % - 4,60
In de neus komen de explosieve aroma's van citrus en pompelmoes je meteen tegemoet. Ook in de smaak maakt deze West-Coast style IPA een indruk met zijn frisfruitig karakter en aangename bitterheid.

Foodpairing: De hoppen bieden het nodige tegengewicht bij de pikantheid van deze burger. Het knisperend frisse en hopfruitige bier combineert perfect bij het gerecht.

HUGO CLASSIC 15,00 15,00 15,00

What can we say? Enkel voor de allergrootsten der tijden! Een klassieker waar je van smult, met gebakken ui, sla en onze huisgemaakte tartaarsaus.

Rostekop - 33 cl / 75 cl - 6 % 4,40 (33 cl) | 8,50 (75 cl)
Verwacht je aan een erg verfrissend amberkleurig bier in het glas met een leuk moutkarakter en een lichte bitterheid. Kortom, een dorstlesser met pit.

Foodpairing: Dit dorstlessende amberkleurige bier weet de burger helemaal te verfrissen. Zijn lichtbittere afdronk doet het goed bij de huisgemaakte tartaarsaus.

PARMEZENKO - 17,00 -

De hoogvlieger voor kaasliefhebbers! Een kipfilet met gesmolten brie, cheddar, emmentaler, parmezaan, afgewerkt met barbecuesaus, tomaat en rucola.

Ciney Bruin - 25 cl - 7 % - 3,80
Deze klassieker werd geboren in Ciney anno 1978. Zoet met een karamelkarakter is dit een ideaal bier voor zoetebekken. De gist voegt daar de aroma's van peren, vijgen en banaan aan toe.

Foodpairing: Bij de romige smaak van de gesmolten brie is dit donkere en zoete bier de ideale partner.

EDDY CARNIBAAL 18,50 - -

Een absolute winner! Deze dubbele burger met tweemaal emmentaler, spek, gebakken uitjes, mesclun sla, augurk, tartaar en ketchup is onvergetelijk.

Fort Lapin 8 Tripel - 33 cl - 8 % - 4,50
Het eerste bier van deze charmante kleine brouwerij. Het bier heeft iets van witbier door toevoeging van koriander en tarwemout. Echt vakmanschap.

Foodpairing: De ronde smaak en de volle body van deze aangename tripel laten de smaken van de burgers schitteren. Het bier mildert de zoute accenten en verfrist het geheel op geniale wijze.

LILIAN ST. CHÈVRE 16,50 - -

Deze burger vuurt liefde af! De gesmolten geitenkaas met zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en honing is heerlijk afgewerkt met rucola en een lichte huisgemaakte pestodressing.

VanDerGhinste Oud Bruin - 25 cl - 5,5 % 4,00
West-Vlaams roodbruin bier dat minstens 18 maanden lang op eikenhouten vaten rijpt. Op het etiket van dit heerlijke frisse, zoetzure bier zie je een affiche die dateert uit de jaren 1920.

Foodpairing: Geitenkaas heeft een lichtzurige toets die je ook terugvindt in dit roodbruine bier.

GUIDO BRIECANTO 16,50 - -

Een eigenzinnige, maar verslavende burger met gesmolten brie, walnootjes, gestoofde appel, sla en huisgemaakte honingdressing.

Affligem Tripel - 30 cl - 9 % - 4,50
Dit erkend Belgisch abdijbier verrast met zijn aangename zoetfruitige aroma's van de gist zoals banaan en perzik. Daar voegt de hop wat leuke florale en kruidige accenten aan toe.

Foodpairing: Zijn volmondige smaak ondersteunt deze burger met gesmolten brie moeiteloos terwijl de zoetfruitige body aansluiting vindt met de gestoofde appel en honingdressing.

CHEESY CHRISTY 16,50 - 16,50

Een burger van niveau met gesmolten emmentaler en blauwe kaas, gestoofde appel, rucola en huisgemaakte lichtzoete honingdressing. Dat heet dan gelukkig zijn!

Grimbergen Optimo Bruno - 33 cl - 10 % 4,80
Met een karakter van chocolade en karamel, met een hint van kandij en zijn volmondige, zoete smaak is dit duidelijk een genietbier. Afsluiten doet dit bier met een lange afdronk.

Foodpairing: Niets beter dan een krachtig donker bier om naast een burger met blauwe kaas te plaatsen. Weinig bieren kunnen zich staande houden in zo'n pairing, maar deze Optimo Bruno gaat de scherpte van de kaas temperen en zo de balans terug brengen tussen de smaken.

DE KEUZE IS AAN JOU!

Rundsburger | Kip burger | Veggie burger

De icoontjes duiden aan of de burger met rundsvlees, kip of veggie te verkrijgen is.

WAT ANDERS?

Al onze burgers worden geserveerd met een salade, side dishes zijn supplementair.

Probeer zeker eens het bijpassend bier geselecteerd door Sofie Vanrafelghem, internationaal erkend biersommelier.

VOOR DE PRO'S!

DOUBLE UP YOUR BURGER

+ €4

LA MOZZARELLA 16,50 - 16,50

Een karaktervolle burger die de pannen van het dak zingt. Met gesmolten mozzarella, gegrilde courgette, rode pesto, rucola en pijnboompitten. Een burger als geen ander!

Brugs Tarwebier / Blanche de Bruges 25 cl - 5 %- 3,20
Dit prachtig traditioneel witbier heeft dankzij de tarwe een heerlijk zacht en frisfruitig karakter. Geheel volgens deze stijl wordt het bier gebrouwen met koriander en gedroogde sinaasappelschil. Beide kruiden ontdek je reeds in de neus van het bier.

Foodpairing: Brugs Tarwebier heeft net als mozzarella en courgette een soort zachtheid in zich, tegelijkertijd ontmoet de kruidigheid mooi deze van de pesto.

SOEUR BÉARNAISE 17,00 - -

Hell yeah! Een hippe interpretatie van een populaire klassieker. Deze burger is afgewerkt met zoete aardappelfrietjes, mesclun sla, kerstomaten en bearnaisesaus.

Tank 7 - 33 cl - 8,5 % - 4,50
Deze farmhouse ale blijft een topper in zijn genre. De naam refereert aan de gistingstank waaruit ze voortkwam. De bierstijl mag je niet zo maar vertalen naar een traditionele Belgische saison. Qua smaak doet ze eerder denken aan een milde IPA, ook dankzij de aroma's van perzik, citrus en pompelmoes.

Foodpairing: Het hopfruitige bier breekt de volheid van de bearnaisesaus en de zoete aardappelfrietjes, en accentueert de frisse toetsen van de tomaten.

BENOIT POULET - 17,00 -

Deze burger heeft alles in petto voor een plezante avond. De kipfilet met knapperig spek, gebakken ui, champignons, pepersaus en sesamzaadjes is wonderlijk lekker.

Affligem Blond - 30 cl - 6,8 % - 4,50
Nog steeds wordt dit abdijbier gebrouwen met een stam van de originele Affligemgist. Zijn fruitige en kruidige neus alsook de aangenaam hopbittere afdronk heeft deze blond eraan te danken.

Foodpairing: Het bier weet het zoute van het spek en het aardse van de champignons leuk te verfrissen. Zijn aangename en zacht bittere afdronk zet de smaak van de pepersaus en de kip helemaal centraal.

ROCCO CHORIZO 17,00 17,00 -

Deze zuiders-Belgische burger met chorizo en gesmolten brie, gepaard met zongedroogde tomaten, rucola, kerstomaten, crispy ui en barbecuesaus klinkt als muziek in de oren.

Affligem Patersvat - 30 cl - 6,8 % - 4,50
De abdij van Affligem is gelegen in een hopstreek. Helaas blijft er weinig over van de hopglorie van deze regio rond Asse. Patersvat is nu een van de weinige bieren die met de lokale hoppen gebrouwen wordt. Dat vertaalt zich in een heerlijk hopbittere Affligem die ook zijn fruitigheid dankzij de gist niet verliest.

Foodpairing: De hoppen bieden het nodige weerwerk tegen de pittige chorizo. Tegelijk verfrist het bier de romige brie en vult deze hoppige blonde de volle smaak van het vlees perfect aan.

CHICON & HUGO 16,50 16,50 -

Appel en witloof, dat zijn de Nicole en Hugo van burgerland! Ontdek deze burger met gestoofde appel, witloof, rode ui en mesclun sla, afgewerkt met crispy ui en currysaus.

Gouden Carolus Tripel - 33 cl - 9 % - 4,50
De gist van Brouwerij Het Anker geeft het bier zijn zoetfruitige aroma's van abrikoos en banaan mee. De kruidigheid in zijn smaakprofiel wordt nog versterkt door de koriander, curaçao en kardemom. De zoetbittere body houdt alles mooi in balans.

Foodpairing: De zoetfruitige aroma's van het bier vloeien over in deze van de gestoofde appel, terwijl zijn zacht bittere afdronk de bitterheid van de witloof ontmoet. Zijn zoetkruidige body tilt het vlees van de burger helemaal op.

DIMITRI VEGAN - - 15,00

Deze burger is wereldtop! Een vegan hazelnootburger met vegan kaas, champignons, mesclun sla en curry-kokossaus is hard not to love.

Cristal Pils - 25 cl - 5 % - 4,50
Het was de allereerste pils die in ons land op de markt kwam. Gebrouwen naar het voorbeeld van de uit Tsjechië afkomstige pilsener is het een stuk meer gehopt dan zijn collega's. Dit merk je vooral aan zijn zacht bittere en droge afdronk.

Foodpairing: De aardse smaken van de champignons en de hazelnootburger worden helemaal opgefrist door het bier. Deze pairing slaagt erin om de accenten van de look en sla ook aan bod te laten komen, en de ronde smaak van de burger echt naar voren te duwen.

TOOTS PICKELMANS 16,00 - 16,00

Zachte jazztonen op de achtergrond en deze goedlachse burger met augurken, gebakken ui, rucola, kerstomaten, cheddar en ketchup, overgoten met een heerlijke picklessaus. Je zou voor minder wegdromen.

Mort Subite Oude Gueuze - 37,5 cl - 7 % 5,60
Met zijn aroma's van citroen en groene appel die gedragen wordt door fijne bubbels, is het meteen duidelijk waarom een oude geuze bestempeld wordt als de 'champagne onder de bieren'. De unieke blend van de jarenlang houtgerijpte lambieken zorgen voor een elegante zure smaak.

Foodpairing: De uitgesproken zure smaak ontmoet deze van de oude geuze, en gaat deze hierdoor wat milderen. Zo zal de pure smaak van de burger hierdoor in deze pairing meer naar voren komen.

JEF A(D)VOCADO - - 16,50

Elk motief is gegrond om voor deze te gaan! We pleiten voor onze gerenommeerde vegan hazelnootburger met vegan kaas, guacamole, rode ui, kerstomaat, nacho's en mesclun.

Mort Subite Oude Gueuze - 37,5 cl - 7 % 5,60
Met zijn aroma's van citroen en groene appel die gedragen wordt door fijne bubbels, is het meteen duidelijk waarom een oude geuze bestempeld wordt als de 'champagne onder de bieren'. De unieke blend van de jarenlang houtgerijpte lambieken zorgen voor een elegante zure smaak.

Foodpairing: De kaas en guacamole passen bij de frisse toetsen van pompelmoes en eik. Een helder goudgeel bier met een zeer oud verleden.

1 tafel = 1 rekening | vegan | glutenvrije burger = + € 1,50

JILLES
BIER & BURGERS

What's in a name, right? Wel, al 10 jaar combineren we 't beste van twee werelden: **TOPBURGERS** en **STRAFFE BELGISCHE BIEREN**. Sofie Vanrafelghem, internationaal bekende biersommelier, zorgde voor de meest verrassende **FOODPAIRING**. In onze burgerrestaurants komt **ALLES VAN BELGISCHE GROND**. Van de broodjes tot de sauzen en burgers: we kiezen resoluut voor lokale ondernemers en boeren. We gaan voor **KWALITEIT**, elke keer opnieuw.

Maar genoeg verteld en gedaan. Nu is het jouw beurt om het zelf te ervaren: kies je burger en biertje, hef het glas op het schoon leven en vergeet niet in de ogen van je tafelgenoot te kijken.
Want je weet wat ze zeggen ...

SANTÉ!

WACHT ER IS MEER

#JILLESBURGERS
Volg ons op

JILLES BRUGGE
Braambergstraat 10
8000 Brugge
brugge@jilles.be

JILLES GENT
Tentoonstellingslaan 165
9000 Gent
gent@jilles.be

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

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

ONS DNA

BIER EN NOG BIER EENS BIER

BELGIAN STYLE BURGERS

WELKOM BIJ DE BURGER CLUB TAKE A SEAT

DORST?