



Menu 't Veer

Verkrijgbaar vanaf 4/1/2019 tem 30/4/2019

VOORGERECHT KEUZE UIT:

Scampi's 't veer in currysausje gratineerd
of
Scampi's in lookbotersaus
of
Garnaalkroketten
of
Breydelhamkroketten
of
Rundscarpaccio
of
Seizoensoepje

HOOFDGERECHT KEUZE UIT:

Cote à l'os met saus naar keuze,
mixed slaatje en verse frietjes
of
Zalmfilet met groentensliertjes
in een mosterdsausje met verse frietjes.
of
Scampi's 't veer in currysausje gratineerd
of
Konijn met pruimen.
Naar keuze met puree of frietjes.

DESSERT KEUZE UIT:

Dame blanche met warme chocoladesaus
of
Meringue met vruchtensorbet en frambozencoulis
of
Irish coffee

Menu: 45,00 euro per persoon
Menu met wijnen inbegrepen: 60,00 euro



Pasen

Pasen 21/4 en 22/4

**OP PAASZONDAG SERVEREN WIJ 'S MIDDAGS
ENKEL ONS MEERKEUZE MENU 'T VEER.**
(ZIE UITLEG HIERNAAST)

Afhaal paasbuffet

HEERLIJK KOUDE VIS-EN VLEESBUFFET MET:

Tomaat garnaal, gepocheerde zalm belle vue,
gerookte zalm, gerookte paling,
eitje gevuld met krab, perzik met tonijn,
gmarineerde scampi's

Gekookte hamrol met asperges,
gebakken kippenboutvleugeltje, seizoenspaté,
gerookte ham met verse vruchten,
eendenlever met ajuinconfituur

Aangevuld met groentenbuffet,
3 bijpassende sausjes, aardappelsalade,
pastasalade en groentencouscous.

Prijs: 30 euro/persoon.

Bij bestelling van 4 afhaalbuffetten
1 fles CAVA GRATIS
(8 personen = 2 flessen,...)

Bestellen afhaalbuffet kan tot uiterlijk 18 april.



Flairpocket

Haast je op 5 februari naar de dichtstbijzijnde
krantenwinkel en haal je flair magazine.

Ook wij nemen weer deel aan de actie:

DRIEGANGENMENU 2 VOOR DE PRIJS VAN 1

In de oven gebakken beursje met gesmolten mozzarella,
ham, peer en nootjescrumble.

Vol au vent met verse frietjes

Petit beurre taart

Prijs: 49 euro/ 2 personen
(= 24,5 euro per persoon)
Enkel bij afgifte van de bon.

A volonté actie

Op vrijdagavond en zondagavond vanaf 1/1 /2019 tem 30/4/2019.

KEUZE UIT VOLGENDE GERECHTEN:

- **Scampi's 't veer:** Gratineerd in een hemels currysausje **29 euro**
- **Scampi's look:** Gebakken in een pittige lookbotersaus **29 euro**
- **Varkensribbetjes:** In de oven gekarameliseerde ribbetjes **24 euro**
- **Mixed vleesbrochette:** Brochette met rundsvlees, chipolata, kip, witte pens en varkensvlees. **26 euro**

**Bij al onze gerechten à volonté serveren wij
een slaatje en verse frietjes. Wenst U liever iets anders
zoals kroketjes, puree,... Geen enkel probleem!**



BISTRO 'T VEER

BERCHEMWEG 191 | 9700 OUDENAARDE | TEL. 055 30 25 88
DONDERDAG GESLOTEN | ZONDAG DOORLOPEND OPEN
MA TOT ZA 11u30 - 15u00 EN 18u00 - 22u00
WWW.TVEER.BE | INFO@TVEER.BE



Express lunch

Lunch verkrijgbaar vanaf 7/1 tem 30/4

NIEUWE LUNCH FORMULE À 20 EURO

KEUZE UIT:

Seizoenssoepje

Côte à l'os natuur met mixed slaatje en gefrituurde aardappelpartjes.

Côte à l'os natuur met mixed slaatje en gefrituurde aardappelpartjes.

Koffie met extra zoetheidje

Supplement saus: champignon, peper, béarnaise, roquefort of hofmeesterboter: + 2 euro



Gratis koffie met churros

WIJ WENSEN AL ONZE KLANTEN
EEN FIJN 2019 TOE!

WE SCHENKEN U EEN HEERLIJK POTJE KOFFIE
MET CHURROS EN WARME CHOCOLADESAUS
VOOR 2 PERSONEN.

Enkel bij afgifte van deze bon en min besteding van 50 euro.
Niet cumuleerbaar met andere kortingsbonnen.
Geldig van 1 januari tem 28 februari 2019

Voorjaarestoppers

JANUARI

LEKKERS UIT DE ZEE!

Sint-Jacobsvruchten,
langoustine en zeebaars met spitskoolstoemp

29,00 euro

Aanbevolen wijn:

Château Les Fontenelles-Bergerac: 27 euro/fles - 5,5 euro/glas

FEBRUARI

WINTERSE STOEMP:

Heerlijke groentepuree met oa groene kool, raapjes,
wortels, spruitjes,... met runderworst, speklapje,
chipolata en kippevleugeltje
vergezeld van een bruin-biersausje.

20,00 euro

Aanbevolen wijn:

Domaine de Montmarin-Merlot: 27 euro/fles - 5,5 euro/ glas

MAART

GEHAKTBALLETJES 5X ANDERS

Gehaktballetjes klaargemaakt op 5 verschillende wijzen.
In pittige tomatensaus, met prei in romige saus,
op Luikse wijze, roquefort en met kriekjes.
Vergezeld van aardappelkroketjes, verse frietjes,
pasta of puree aardappelen.

Wij serveren alles in aparte potjes op 1 bord.

22,00 euro

Aanbevolen wijn:

Caparzo-Sangiovese: 28 euro/fles - 6 euro/glas

APRIL

ASPERGES

Aspergeroomsoepje met mini loempia's van asperge
met mozzarella en bayonneham.

Voorgerecht: 14 euro

Asperges met gerookte zalm en gebakken scampi's
met een luchtige mousselinesaus

Voorgerecht: 21 euro - Hoofdgerecht: 26 euro

Asperges klassiek op z'n Vlaams
Voorgerecht: 17 euro - Hoofdgerecht: 22 euro

Asperges met krokant gebakken Sint-jacobsvruchten
en een zalig botersausje
met grijze garnalen.

Voorgerecht: 22 euro - Hoofdgerecht: 29 euro

Krokant gepaneerde kippenfilet met asperges,
mosterdsausje met gebakken spekreepjes
en puree aardappelen.

Hoofdgerecht: 26 euro

Asperges met krokant gebakken kalfszwezeriken,
gratin aardappelen en mosterdsausje.

Hoofdgerecht: 30 euro

Bij de voorgerechten voorzien wij brood.
VOORGERECHTEN MET PUREE,
KROKETJES OF FRIETJES: + 3 EURO

BIJ ONZE HOOFDGERECHTEN MET ASPERGES
HEEFT U TELKENS DE KEUZE UIT:

puree aardappelen, pasta, kroketjes of frietjes.

Aanbevolen wijn:

Pirineos-Barbadillo- Chardonnay: 28 euro/fles - 6 euro/glas

Valentijn

donderdag 14 februari 2019

(Wij zijn uitzonderlijk open die dag van 11u30-21u30)

WIJ VOORZIEN OP VALENTIJNAVOND
ENKEL ONS MEERKEUZE MENU 'T VEER.



Afhaal Valentijn

Wenst U liever met uw allerliefste gezellig thuis
te genieten van ons heerlijk menu en elkaar?

BESTEL DAN ONS AFHAAL VALENTIJN MENU:

Twee warme ovenhapjes.

Scampi's 't veer gegratineerd
in een pittig currysausje.

Witloofroomsoepje
met Parmezaan-Breydelham croûtons

Stoverij van varkenswangetjes
met appelmoes en verse frietjes.

Liefdesdessert

Afhaalmenu: 35 euro/ persoon.

**GRATIS FLES CAVA BIJ BESTELLING
VAN 2 AFHAALMENU'S**