

den Amand

bistro met een hart voor groenten



den Amand

Aperitieven

	€
<i>Aperitief den Amand</i>	9,00
<i>Alcohol-vrij aperitief</i>	7,50
<i>Vruchtencocktail Oxfam</i>	3,75
<i>Vers sinaasappelsap</i>	6,50
<i>Kir</i>	7,00
<i>Porto rood</i>	7,00
<i>Porto wit</i>	7,00
<i>Sherry dry</i>	7,00
<i>Sherry medium</i>	7,00
<i>Pineau des Charentes</i>	7,00
<i>Martini wit</i>	7,00
<i>Martini rood</i>	7,00
<i>Ricard</i>	8,00
<i>Picon</i>	8,00
<i>Glas Crémant de Bourgogne</i>	9,00
<i>Cava "Pere Ventura" 0,20 l flesje</i>	10,90

Meth. Champenoise

	€
<i>Crémant de Bourgogne</i>	
<i>Louis Bouillot, "Perle de Nuits"</i>	44,00
<i>Cava</i>	
<i>"Pere Ventura" Brut</i>	30,00
<i>Champagne</i>	
<i>Michel Mailliard Prem. Cru Brut</i>	60,00

Gin + bijborende Tonic

	€
<i>Gordon's</i>	11,00
<i>Bombay</i>	12,00
<i>Broker's London</i>	12,00
<i>Mare</i>	13,00
<i>Hendrick's</i>	13,00
<i>Black Swan</i>	13,00

Longdrinks

<i>Vodka</i>	9,00
<i>Bacardi</i>	9,00
<i>Pisang Ambon</i>	9,00
<i>Campari</i>	9,00

Brapas e Mini Brapas

<i>Brugs hapjesbord met hartige streekgebonden specialiteiten</i>	20,00
<i>Ambachtelijke rillette met toastjes</i>	13,00
<i>Brugse kaasjes met Brugs beschuit</i>	13,00
<i>Naanbrood met kruidenboter en tapenade</i>	12,00

den Amand

Bieren

	€
<i>Vedett</i>	4,25
<i>Kriek</i>	4,25
<i>Hoegaarden</i>	4,25
<i>Maredsous blond / bruin</i>	5,50
<i>Omer</i>	5,50
<i>Duvel</i>	5,50
<i>Bourgogne des Flandres blond / bruin</i>	5,50
<i>Steenuilke</i>	5,50
<i>Alcohol vrij bier</i>	4,25
<i>Bier suggestie</i>	

Huiswijnen

	€
<i>Wit, rood, rosé</i> <i>glas</i>	6,90
<i>karaf 0,50 l</i>	17,60
<i>fles</i>	26,50

Frisdranken

	€
<i>Bruis / niet bruis 0,25 l</i>	3,30
<i>Bruis / niet bruis 0,5 l</i>	6,30
<i>Coca-Cola</i>	3,50
<i>Coca-Cola zero</i>	3,50
<i>Fanta</i>	3,50
<i>Sprite</i>	3,50
<i>Tonic</i>	3,50
<i>Ice-Tea</i>	3,50
<i>Appelsap Steffifruit</i>	3,75
<i>Appel³Perensap Steffifruit</i>	3,75
<i>Sinaasappelsap</i>	3,50
<i>Vruchtencocktail Oxfam</i>	3,75
<i>Vers Sinaasappelsap</i>	6,50

den Amand

Degustieven en sterke dranken

	€
<i>Brugse Hopjenever</i>	8,00
<i>Brugse Jonge jenever</i>	8,00
<i>Oude jenever</i>	8,00
<i>Grand Marnier</i>	9,00
<i>Cointreau</i>	9,00
<i>Amaretto</i>	9,00
<i>Baileys</i>	9,00
<i>Poire William</i>	12,00
<i>Grappa</i>	11,00
<i>Limoncello</i>	8,00
<i>Beirens Advocaat</i>	8,00

Malt Whisky

Lowland
Highland
Speyside
Islay
Island

Warme dranken

	€
<i>Cognac</i>	10,00
<i>Calvados</i>	10,00
<i>Armagnac</i>	11,00

	€
<i>Johnnie Walker</i>	10,00
<i>Je³B</i>	10,00
<i>Jameson</i>	11,00
<i>William Lawson</i>	10,00

	€
<i>Koffie</i>	3,80
<i>Mokka</i>	3,80
<i>Dubbele Mokka</i>	4,50
<i>Latte Macchiato</i>	4,50
<i>Décafeïne</i>	3,80
<i>Cappuccino</i>	4,00
<i>Irish Coffee</i>	12,00
<i>French Coffee</i>	12,00
<i>Italian Coffee</i>	12,00
<i>Thee los in kan (10 min. trektijd)</i>	6,00
<i>Vraag naar de theekaart samengesteld door theesommelier Ann Vansteenkiste</i>	

den Amand

Suggesties

€

<i>Salade met mango, gerookte eendenborst en -paté, geitenkaasbolletjes en wentelteefje</i>	<i>26,50</i>
<i>Konijnenbillen met krieken en kriekenbier, kooltjes en schorsenerenstoemp</i>	<i>31,00</i>
<i>Appel - perencrumble met speculaas en peperkoek vanilleroomijs</i>	<i>34,00</i>

Seizoensmenu

*Salade met gerookte kip, halloumi, bloedsinaasappel,
blauwe bes en yoghurt dressing met honing*

€

*Varkenswangetje met Bourgogne de Flandres,
Witloofslaasje en kruidige krielwedges*

44,00

Of

*Vis van 't moment met schorsenerenstoemp,
kleurrijke knollen en witte wijnsaus*

Pornstar Martini ijsparfait

Of

Koffie of thee met mini chocomousse

den Amand

Soepen

	€
<i>Soep van de dag</i>	6,00
<i>Pladijsoep met groentjes en kerriekorstjes</i>	12,00

Brapas e' Mini Brapas

	€
<i>Brugs hapjesbord met hartige streekgebonden specialiteiten</i>	20,00
<i>Ambachtelijke rillette met toastjes</i>	13,00
<i>Brugse kaasjes met Brugs beschuit</i>	13,00
<i>Naanbrood met kruidenboter en tapenade</i>	12,00

Pasta's e' Wokgerechten

VG = VOORGERECHT HG = HOOFDGERECHT

Alle gerechten met een  zijn vegetarisch

	€	€
	VG	HG
<i> Fettucine met geitenkaas, groene groenten en kruidensaus, pijnboompitten</i>	19,00	22,00
<i>Tagliatelle met kippenblokjes en prei in een romige kaassaus</i>	19,00	22,00
<i>Cappellini vongole met champignons, courgette, prei en kruidenboter</i>	19,00	22,00
<i>Zalmreepjes met pasta, prei, courgette en sojascheuten in de wok en pestoroomsaus</i>	20,00	23,50
<i>Caserecce met gebakken scampi's in kruidenboter, champignonschijfjes, courgette- en tomaatblokjes e' parmezaankrullen</i>	21,00	25,00
<i>Licht pikante scampi's met wokgroenten, pittige tomatensaus en pasta in de wok</i>	21,00	25,00
<i>Pikant wokgerecht van kippenreepjes, beetgare groenten en basmatirijst</i>	19,00	22,00
<i> Vegetarisch wokgerecht met quornblokjes, roergebakken groenten en basmatirijst</i>	19,00	22,00

den Amand

Slaatjes

VG = VOORGERECHT HG = HOOFDGERECHT

Alle gerechten met een  zijn vegetarisch

€

€

VG

HG

 Salade met warme geitenkaasflapjes

17,00 19,00

Exotische kleurrijke salade met kip, vers fruit en een romige kerriesaus

18,00 20,00

Lauwe salade met gebakken kip,
champignonschijfjes en spek, roquefortkaas

18,00 20,00

 Salade met Brugse kazen en Brugse beschuit, dadels, noten en druiven

19,00 21,00

 Pikante vegetarische salade met quornblokjes en beetgare groenten

19,00 21,00

Salade met gebakken en gerookte zalm, knapperige venkel, sesamzaadjes en sojasaus

20,00 23,50

Gebakken scampi's op een seizoensslaatje met fruit en groenten en kruidensaus

21,00 25,00

Bij elk slaatje is er brood inbegrepen

Portie frieten, rijst, gebakken aardappelen, puree :

4,00 €



De huisgemaakte loempia's met heel wat wokgroenten

	€	€	Alle gerechten met een  zijn vegetarisch
	1 loempia	2 loempia's	
 Enkel groenten	17,50	20,00	
 Geitenkaas	17,50	22,00	
Kip	17,50	22,00	
Gerookte zalm	18,00	23,00	
Brugse kaas e ³ ham	18,00	23,00	
Scampi's	19,00	24,00	

Keuze bijgerecht : *Pasta • Basmati rijst • Hartig slaatje*

Keuze saus : *Tomatensaus • Currysaus • Paprikasaus • Bieslookvissaus*

den Amand

De klassiekers

Visvariatie den Amand €
met bijhorende groenten,
bieslooksaus en gebakken aardappelen 29,00

Gebakken Grietfilet met
seizoenssalade, puree en kruidensaus 27,00
of heel wat warme groenten en puree 29,00

Gegrilde Chateaubriand met frieten of aardappeltjes
met saus naar keuze
(peper-, champignon-, mosterd-, of vleessaus)
seizoenssalade 27,00
of heel wat warme groenten 29,00

Kindermenu Amandje

1 tot en met 12 jaar

€
Gefrituurde kippenfiguren
met kinderslaatje en frieten
of warme/koude appelmoes en frieten 10,00

Pasta of rijst met kippeblokjes,
worteltjes en tomatensaus 10,00

Stukje gebakken Grietfilet met warme
groentjes en puree 16,00

den Amand

Desserten

€

<i>Kaastaart van de dag</i>	<i>8,00</i>
<i>Ster van huisgemaakte chocolademousse</i>	<i>10,00</i>
<i>Huisgemaakte tiramisu met een vleugje Amaretto</i>	<i>10,00</i>
<i>Duo van chocolademousse en tiramisu</i>	<i>11,00</i>
<i>Paddestoeltje van vanilleroomijs en chocoladesaus</i>	<i>10,00</i>
<i>Bordje van vers fruit met vanilleroomijs en frambozencoulis</i>	<i>12,00</i>
<i>Beirens advocaat met vanilleroomijs</i>	<i>12,00</i>

Kleine goesting

<i>Mini chocomousse</i>	<i>6,00</i>
<i>Mini tiramisu</i>	<i>6,00</i>
<i>1 bol vanilleroomijs met caramel</i>	<i>6,00</i>
<i>1 bol vanilleroomijs met frambozencoulis</i>	<i>6,00</i>
<i>1 bol vanilleroomijs met warme chocoladesaus</i>	<i>6,00</i>
<i>1 bol vanilleroomijs met advocaat</i>	<i>6,50</i>

den Amand

*Onze huiswijnen en suggestiewijnen kan je kopen voor thuis.
De prijs is de restaurantprijs -10 €*

Heel wat gerechten kan je meenemen voor thuis aan Take-Away prijs.

*We hebben een passie voor hoeve- en streekproducten. We zijn voorstander van de “korte keten”.
Gebruiken we producten uit het Zuiden dan zijn deze fairtrade. Deze zijn te koop in de
Oxfamwinkels.*

de huisregels Den Amand

Den Amand is niet verantwoordelijk voor eventuele schade aan multimedia.

Heb je een allergie of intolerantie, laat het ons weten en we passen onze gerechten met plezier aan.

Elke klant neemt een eetconsumptie.

Bij het delen van een gerecht wordt er 7 € aangerekend (niet bij Brapas en desserts).

Bij het bovenhalen van eigen drank wordt er 15 € kurkrecht aangerekend.

den Amand

bistro met een hart voor groenten

*An Vissers & Arnout Beyaert
Sint-Amandstraat 4 • 8000 Brugge • (050) 34 01 22
E-mail den.amand@telenet.be • www.denamand.be
gesloten op zondag en maandag*