Not an ordinary
BREAKFAST

Great
LUNCH

Awesome
DINNER

CULTUUR CAFÉ

Unieke smaken

Groenten in de hoofdrol
(ook vis uit de Noordzee
én vlees van de boer)

Werelds geïnspireerd, lokaal geselecteerd

Met de seizoenen mee

FOREVER HUNGRY

Hummus & friends V G *Lorre* — 15,5
Falafel – rode biet – tahinidressing – Turkse peper – za'atar pitta

Olijven V — 6,5
Mix groen en zwart – citroen – Lorres kruiden

Crispy gyoza V G *Lorre* — 14,5
Krokante dumpling – witte kool – shiitake – 5 stuks

Kaasballetjes V G L — 10,5
Curry-mosterd saus – 8 stuks

Garnaalkroket G L *Lorre* — 10
Peterselie – citroenmayo – per stuk
Zeekroket mogelijk V G

Droog worstje @slagerij Burggraeve — 6,5
(zout vervangen door) zeewier – Wostyn mosterd

Noordzeereepjes G — 16
Gepaneerde Noordzeevis – tartaar – groentenpekel

Loempia G *Lorre* — 6,5
Must eat – glasnoedel – kip – wortel – zoetzure dip

APERO

Champagne (Didier Michel) — 13

APERITIEF CULTUURCAFÉ — 7,5
(Cava+Vlierbloesem)

Cava (Dignitat organic) — 7

Picon Bière — 7,5

PICON VIN BLANC — 9,5

Aperol Spritz — 9

Hierbas Ibiza — 7

Vermouth wit/rood — 7

Cocktail — 13,5
(oa Basil Smash, Moscow Mule, Cosmopolitan, Pornstar Martini)

Gin Tonic (Fever-Tree)
— Beefeater — 11,5
— Batch 1840 — 12

NO ALCOHOL

Buloo — 12
(héérlijk sprankelend, op basis van gefermenteerde thee en kersen)

Shiso-Kombucha by Boury — 7,5

APEROL SPRITZ — 8,5

Zeevonk (Koksijde – 0,4 %) — 6

Basil Tonic — 9,5

Gin Tonic (Fever-Tree)
— Nona — 9
— Pure Botanical 1840 — 9

WIJN

BUBBELS

Cava 7/35
Dignitat organic – Pénèdes – Brut – Blend

Champagne 13/65
Didier Michel – Brut – Blanc de Blancs

WIT

Peribáñez 6,5/31
Rueda – Verdejo

La Rumbera 9/42
Catalonië – Natuurwijn – Pensa Bianca

ROOD

Instant 6,5/31
Languedoc – Carignan/Grenache

Rayos Uva 9/42
Rioja – natuurwijn – blend

ORANJE

Orange Gold 9/42
Languedoc– Natuurwijn – Blend

ROSÉ

Instant 6,5/31
Languedoc – Grenache/Cinsault

❤ ONTDEK ONZE HELE MOOIE WIJNKAART ❤

FRIS

HOMEMADE

Gemberlimonade	4,5
Ice Tea *Lorre*	4,5
VLIERBLOESEMLIMONADE *Lorre*	4,5
Appel-perensap	4,5
Sinaas natuur	6
Citroen natuur incl. plat of bruiswater	6
Gembershot	4

Water plat/bruis 25cl/50cl	3,5/7
KRNWTR	op de bar
Kombucha FERM Gember citroengras	5
Gemberbier Fever Tree	4
Fritz bio rabarber	4
Gerolsteiner Citroen	3,5
Almdudler	4,5
Coca Cola regular / zero	3,5
Fanta / Tonic	3,5
Alpro red fruit/chocolat	4
Big Tom tomaat	4,5

BIEREN

BIER VAN 'T VAT

Stella – Inbev – Leuven – 5,2% 3,5

Picon Bière 7,5

Zeevonk – Koksijde – 7,2% 6

Wisseltap

Karmeliet – Inbev – Buggenhout – 8,4% 6

St.–Bernardus ABT 12 St.Bernardus – Watou – 10% 6

YPRA – Vander Ghinste – Bellegem 6
Hoppy blond, 6%

BIER OP FLES

Westmalle Dubbel (7,0%) **of Tripel** (9,5%) 6

Orval – 6.2% 6

Oude Gueuze 3 fonteinen – 37,5cl – 6,0% 9,5

Duvel – Moortgat – 8,5% 6

NO ALCOHOL

Stella – Inbev – Leuven – 0,0% 3,5

Sportzot – De Halve Maan – Brugge – 0,4% 6

ZEEVONK – Koksijde – 0,4% 6

YPRA – Vander Ghinste – Bellegem – 0,4% 6

LOKAAL

Krevet – Stadsbrouwerij 't Koelschip – Oostende 6
Witbier op basis van lokale kruiden, ontwikkeld samen met Kobe Desramaults, 5,0%

Tripel Achiel – De Haeckse brouwers – Brugge 6
Stevige blonde herinnering aan pépé Achiel, Tripel, 8,5%

Rodenbach – Roeselare 4
Zachtzure smaak en complexe fruitigheid, 5,2%

Jus De Mer – Middelkerke 6
Fruitige blonde tripel, hoppig, 7,2%

Omer – Vander Ghinste – Bellegem 6
Vol en fruitig, bittere afdronk, 8,0%

Unwanted Tattoo – 't Verzet – Anzegem 6
Ginger IPA, koppigheid, gember en citrus, 6,2%

Keyte Tripel – Brouwerij Strubbe – Ichtegem 6
Gecreëerd door de 'Oostendse Bierjutters', goudblonde tripel, 7,5%

Keyte Dubbel – Brouwerij Strubbe – Ichtegem 6
Donker broertje van de Keyte Tripel, 9,2%

Papegaei – Verstraete – Diksmuide 6
Blond bier, hoge gisting, ongefilterd, 8%

Space Cadet – 't Verzet – Anzegem 6
New style witbier, 5%

Ichtegems Grand Kriek – Brouwerij Strubbe – Ichtegem 9,5
Rood bruin - 37,5cl - 6,7%

GOOD FOOD

DE KEUKEN IS DOORLOPEND OPEN TOT 23U

OOSTENDSE FAVORIETEN



Chef Laurence Van Cauter
is trots North Sea Chef

Noordzee vol au vent Ⓖ Ⓛ *Lorre* — 34
Noordzeevis en schelpjes – polderpuree – champignon – bladerdeeg

Zeetong Ⓛ — 36
Klassiek – 2x200gr – kropsla – frietjes

NOORDZEE SPITSKOOL Ⓖ Ⓛ — 33,5
Handgepelde grijze garnalen (80gr) – geroosterde spitskool – beurre blanc – polderpuree met bieslook

Garnaalkroketten (2 of 3) Ⓖ Ⓛ *Lorre* — 24/29
Citroenmayo – kropsla – brood
Zeekroketten mogelijk 2 of 3 Ⓥ Ⓖ

NOT THAT ORDINARY

STOVERIJ Ⓖ *Lorre* — 29
Rundsvlees – Oostendse Keyte – kropsla – frietjes

Rundstartaar Ⓖ Ⓛ — 28
Huisgemaakte pickles – kropsla – frietjes

THE perfect croque Ⓖ Ⓛ — 19,5
Desembrood – ambachelijke ham – Gouda – kropsla – huisgemaakte ketchup

Pasta Bolognaise Ⓖ Ⓛ *Lorre* — 22
Spaghetti – tomatensaus met gehakt – parmezaancracker – gemalen kaas

Soep Ⓥ — 12
Van seizoensgroenten – brood

INSPIRED BY THE WORLD

Pumpkin LOVE Ⓥ Ⓖ Ⓛ — 26,5
Lauwe salade van geroosterde pompoen – romige burrata – bulgur – radicchio – gepofte druif

Mexicaanse TACO'S Ⓖ *Lorre* — 25
Soft taco – pulled chicken – koolsalade – jalapeñosaus – koriander – komkommerrelish

Thaise rode curry *Lorre* — 29
met crispy tofu Ⓥ **of kip**
Seizoensgroenten – gember/chili/limoen – gebakken rijst

Bietenburger Ⓥ Ⓖ *Lorre* — 27
Roze bun – gekarameliseerde ui – spicy looksaus – zoete frietjes

OH!BERGINE Ⓥ Ⓖ — 27
Midden-Oosterse chili – aubergine – kikkererwt – za'atar pitta

Wij zijn fiere huiscateraar in De Grote Post en voorzien alle catering naar wens.
Bedrijfsevenement, personeelsfeest, walking dinner, or just a great party?
You name it, we fix it!

OOK OP LOCATIE

Info & prijzen?
cultuurcafe@canaloost.be

Informatie over zaalhuurfaciliteiten?
zaalhuur@degrotepost.be

LEGENDE: Ⓖ bevat gluten Ⓛ bevat lactose Ⓥ vegetarisch Ⓥ 100% plantbased *Lorre* te verkrijgen in onze traiteurs
Allergeneninformatie bij het personeel – de samenstelling van de gerechten kan veranderen
Het is mogelijk een portie frietjes als bijgerecht te bestellen. Hiervoor rekenen we een supplement van €4,00

MUST EAT MENU

HET BESTE WAT WE TE BIEDEN HEBBEN

€45 p/p

HAPJE Ⓥ

VOORGERECHT
Garnaalkroket Ⓖ Ⓛ
OF
Zeewierkroket Ⓥ Ⓖ

HOOFDGERECHT
Zeetong Ⓛ 2x200gr – kropsla – frietjes
OF
Stoverij Ⓖ *Lorre* Rundsvlees – Oostendse Keyte – kropsla – frietjes
OF
Oh!bergine Ⓥ ⒼMidden-Oosterse chili – aubergine – za'atar pitta

DESSERT
Chocomousse Ⓥ Ⓖ *Lorre*
Callebaut chocolade – vanillecrème – crumble

BLIJF ZEKER HANGEN en pik een voorstelling mee! **Check het programma www.degrotepost.be**

AFTER DINNER

Espresso Martini salted caramel	13,5
White chocolate pisco sour	13,5
Irish Coffee	13,5
Limoncello	8,5

DESSERT

Affogato Ⓥ Ⓖ Ⓛ — 8
Ijs @ iceiceamy – espresso

Appel gyoza Ⓥ Ⓖ Ⓛ — 11,5
Krokante dumplings – frisse Jonagold – karamel – 3 stuks

KAASTAART Ⓖ Ⓛ *lorre* — 10
Vruchtencoulis – speculoos

Chocomousse Ⓥ Ⓖ *lorre* — 9
Callebaut chocolade – vanillecrème – crumble

Pavlova Ⓥ Ⓛ — 11
Meringue – slagroom – seizoensfruit

Brownie Ⓥ Ⓖ — 6,5
Klassiek héérlijk luchtig – remoulade van rode vruchten

ENKEL TUSSEN 14u30 – 17u15

Pannenkoeken Ⓥ Ⓖ Ⓛ — 8
Bruine suiker – boter

Lorres pannenkoekjes Ⓥ Ⓖ — 9
Ahorn – vanille – blauwe bes – 5 stuks

WARM

Koffie	3,5
Losse thee @ Tealicious Keuze uit: *zwart – earl grey – rode vruchten – groen – camille*	4
Espresso	3,5
Flat white	5
Cappuccino / koffie verkeerd	5
Chocomelk / + slagroom	4/4,5
Koffie met whisky/Amaretto/rum	13,5

GEMBERTHEE topfavoriet *lorre*	5
Verse muntthee	5
Chai latte	6

STERK

Cognac Martell VS / VSOP	7,5/8,5
Calvados	7,5
Hierbas Ibiza / de las dunas	7/8
Ricard	8
Amaretto	7
Baileys	7
Cointreau	7
Grand Marnier	7
Licor 43	7
Jenever klare Balegemse B jong (31%) – oud (51%)	4/4,5
Mezcal 'nuestra soledad'	10

Whisk(e)y

Jameson	7
Chivas Regal	8
Glenfiddich	8
Gouden Carolus – single malt – B	9

Gin Tonic (Fever-Tree)

Beefeater	11,5
Bulldog	12
Batch 1840	12
Tanqueray / 10	12/13
Hendricks	13
Õ Cacaõ *by Olivier Willems*	14

Rum

Havana Club 3 anos – 7 anos	7/9
Zacapa Centenario 23Y	15

Wodka

Absolut	7,5
Snow Leopard	12

GOESTING NIET GEVONDEN, VRAAG HET AAN DE BAR!

2027NL00821