

FRISDRANKEN

Coca Cola Regular	2.9
Coca Cola Zero	2.9
Fanta Orange	2.9
Fanta Cassis	3
Sprite	2.9
Lipton Ice Tea Sparkling	3
Fuze Tea Green	3
Chaudfontaine Bruis / Plat	2.9
Chaudfontaine 0.5l Plat / Bruis	5.7
Royal Bliss Ginger Ale	3
Royal Bliss Agrumes	3
Royal Bliss Tonic	3
Royal Bliss Bitter Lemon	3
Tonissteiner Citroen / Orange	3.2
Tonissteiner Vruchtenkort	3.3
Rivella	3
Minute Maid Appelsap / Sinaasappelsap	2.9
Fristi	3
Cecemel	3

KOFFIE

Koffie	3
Espresso	3
Doppio (dubbele espresso)	4.2
Cappuccino	3.7
Flat White	4.5
Latte Macchiato	4
Smaakje: Caramel of Hazelnoot +0.6.	
Italian Coffee	8.5
Amaretto. Slagroom.	
Irish Coffee	8.5
Whisky. Rietsuiker. Slagroom.	
French Coffee	8.5
Cointreau. Slagroom.	

THEE

Thee	2.7
Verse Muntthee	3.4
Honing.	
Verse Gemberthee	3.4
Honing. Citroen.	
Verse Munt & Gember Thee	3.7
Honing.	
Chai Latte	4.3
Indiase mix van thee. Unieke specerijen. Warme melk. Honing.	

LEKKER BIJ DE KOFFIE OF THEE

Limburgse Vlaai	4
Vraag onze bediening naar het assortiment.	

HIGH TEA

27.5 P.P.

Geniet samen van 2.5 uur pure verwennerij! Een royaal gevulde etagère met huisgemaakt gebak en patisserie, allemaal bereid in onze eigen keuken. Daarbij serveren we een assortiment hartige broodjes, rijkelijk belegd met de lekkerste ingrediënten. Perfect om samen van te genieten!

WIJNEN

<i>Wit</i>	
Care Blanco Sobre Lias - 40% Chardonnay. 60% Grenache Blanc. ES.	4.8 / 23
Fût du Roy - 100% Sauvignon Blanc. FR.	5.3 / 25
Métairie - 100% Chardonnay. FR.	5.5 / 26
Altùris - 100% Pinot Grigio. IT.	6.5 / 31
<i>Rosē</i>	
Care Solidarity Rosado 40% Tempr. 40% Cabernet S. 20% Merlot. ES.	4.8 / 23
SAN MARZANO ROSÉ DI PRIMITIVO 100% Primitivo. IT.	5.5 / 26
<i>Rood</i>	
Care Tinto Sobre Lias - 75% Garnacha. 25% Syrah. ES.	4.8 / 23
Pepe Nero - 100% Primitivo. IT.	6 / 29
Métairie - 100% Merlot. FR.	26
Panamera - 100% Cabernet Sauvignon. California. US.	30
<i>Mousserende wijnen</i>	
Portium, Cava do Brut	8 / 35

WIJNEN zonder alcohol - met karakter

Oh oui, sparkling 0% - 100% Sauvignon Blanc. FR.	8.5 / 36
Null Nummer, Tempranillo Rosé - 100% Tempranillo. HU.	4.8 / 23
Null Nummer - 100% Pinot Grigio. HU.	4.8 / 23

GIN&TONICS

Hendrick's & Fever-Tree Mediterranean	14
Komkommer. Jeneverbes.	
Copperhead & Fever-Tree Clementine	15
Sinaasappel. Kardemom.	
Pink & Fever-Tree Raspberry	13
Rood fruit.	
Tanqueray & Fever-Tree Mediterranean	13
Sinaasappel. Gember.	
Gordon's Dry Gin – Fever-Tree Mediterranean	12
Citroen.	

COCKTAILS

Monkey Business	11
Bourbon. Calamansi. Munt.	
Amaretto Sour	9
Disaronno. Appelsiensap. Citroen.	
Mojito	9
Munt. Limoen. Bruis.	
Pornstar Martini	10
Passievrucht.	

APERITIEF

Aperol Spritz	8.75
Limoncello Spritz	8.75
Negroni (22%)	11
Campari. Vermout. Gin.	
Martini Bianco / Rosso	6
Martini Bellini	7.5
Porto Rood / Wit	4.5

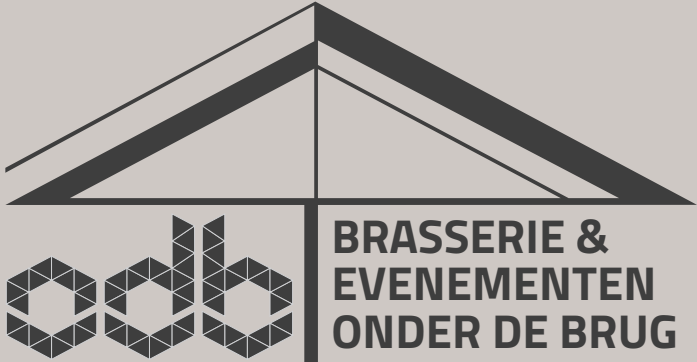
APERITIEF - 0%

Mojito 0%	9
Munt. Limoen.	
Crodino 0%	5
Sinaasappel.	
Pink Gin 0%	10
Roodfruit.	
Pornstar Martini 0%	9
Passievrucht.	

HIGH WINE

29.5 P.P.

Drie mooie wijnen, elk met een verfijnd gerechtje uit onze keuken. Perfect voor een gezellige moment met vrienden, collega's of wie je maar mee wilt nemen! Ook in een alcoholvrije variant beschikbaar.



Wij hanteren 1 rekening per tafel.

Voor allergenen informatie kunt u terecht bij onze medewerkers.

BIEREN VAN HET VAT

Cristal Alken 0.25 / 0.33	2.9 / 3.8
Grimbergen Blond 0.33	4.2
Tripel d'Anvers 0.33	4.6
Grimbergen Dubbel 0.33	4.2
Liefmans On The Rocks 0.25	4
Vraag naar het assortiment.	

BIEREN OP FLES

<i>Blond & Tripel</i>	
Duvel - 8.5%	4.5
La Chouffe - 8%	4.4
Wilderen Kanunnik 8%	4.8
Delirium Tremens - 8.5%	4.8
Omer Traditional Blond - 8%	4.4
Affligem Tripel - 9%	4.8
Westmalle Tripel - 9.5%	4.5
Paix Dieu - 10%	5.8
Oud Strijder Blond (Streekbier) - 7.2%	4.5
Maredsous Blond - 6.5%	4.2
Brugse Zot - 6%	4.2
<i>Donker & Amber</i>	
St. Bernardus Abt 12 - 10%	4.9
Chimay Blauw - 9%	5
Westmalle Dubbel - 7%	4.2
McChouffe - 8%	4.4
<i>Fruit</i>	
Kasteel Rubus Framboise - 7%	4.7

BIEREN ZONDER ALCOHOL

Cristal Alken - 0.0%	2.9
Kasteel Rouge - 0%	4.7
Liefmans - 0.0%	4.2
Affligem - 0.0%	4
La Chouffe - 0.0%	4.5
Brugse Sportzot - 0.0%	4.6
Vrijwit van Brouwerij 'T Ij 0.5%	5

HIGH BEER

29.5 P.P.

Geniet van drie zorgvuldig gekozen bieren, waaronder ons eigen streekbier Oud Strijder Blond. Elk bier wordt geserveerd met een bijpassend gerechtje uit onze keuken. Een ideale formule voor wie houdt van smaak, gezelligheid en iets nieuws in het glas én op het bord.

LUNCH	
<i>Al onze broodgerechten worden geserveerd op ambachtelijk zuurdesembrood tenzij anders vermeld.</i>	
BROOD&ZO	
Carpaccio van Belgisch Witblauw Rund	14.5
Truffelmayonaise. Pijnboompit. Parmezaanse kaas. Rucola met truffelvinaigrette.	
Bagnat Filet Americain	13.95
Kropslahart. Zacht ei. Zoetzure rode ui & komkommer. Piccalillymayonaise.	
Ambachtelijke Garnaalkroketten	21.5
Garnaaltjes. Kropslahart. Crème van gerookte paling. Gezouten citroengel. Gerookte aioli.	
Kaaskroketten	12.5
Huisgemaakte abrikozenchutney. Truffelmayonaise. Zure sjalot. Cornichon & Dragon.	
Rundvleeskroketten	12.0
Courgettesalade. Piccalillymayonaise. Zure sjalot. Cornichon & Dragon.	
Croque Monsieur	13.5
Briochebrood. Mornaysaus. Belegen kaas. Livarham. Huisgemaakte ketchup.	
Croque Onder de Brug	16.95
Briochebrood. Prosciutto. Burrata. Rucola met truffelvinaigrette. Gerookte aioli.	
ZUURDESEM PINSA	
<i>Luchtige, krokante pizzabodem van Romeinse oorsprong, gemaakt met een mix van tarwe, rijst en zuurdesem. Lichter en beter verteerbaar dan een klassieke pizza. Ideaal om te delen of helemaal zelf op te eten.</i>	
Pinsa Truffel	18.75
Crème fraîche. Gemarineerde champignons. Zongedroogde tomaat. Truffelmayonaise. Rucola. Pijnboompit.	
Pinsa Burrata	19.75
Burrata. Nduja. Prosciutto. Romesco. Rucola.	
CHEF’S FAVORITES	
<i>Alle gerechten op de kaart zijn de hele dag te bestellen. Deze selectie is volgens ons een echte aanrader voor een smaakvolle lunch.</i>	
Huisgemaakt Stoofvlees	21
Van Belgisch Witblauw Rund. Zure sjalot. Cornichon & dragon. Frisse salade.	
Vol-au-Vent	19.5
Ragout van kip & champignons. Bladerdeegbakje. Bieslookcrème. Frisse salade.	
Kabeljauwhaas	31
Risoni. Miso-bloemkool. Zoeteaardappelpuree. Crème van gerookte paling. Vadouvan beurre blanc.	
Huisgemaakte Spareribs	26
Zoetzure lak. Frisse salade. Knoflookmayonaise.	
Black Angus-burger	23
Kropsla. Zoetzure rode ui & komkommer. Gesmolten kaas. Bacon. ODB’s burgersaus.	
Steak (250 gram)	31
Belgisch Witblauw Rund. Zoeteaardappelpuree. Broccolini. Koolrabi. Pepersaus.	
SOEP	
Soep van de Chef	dagprijs
Vraag naar de suggestie van de dag.	
SALADES	
Caesar	22.75
Kipreepjes. Bacon. Zacht ei. Zoetzure ansjovis. Macadamianoten. Parmezaanse kaas.	
Burrata	23.5
Risoni. Romesco. Pistache. Granaatappel. Spinazie. Briohecroutons. Bieslookcrème.	
Vis	27.5
Scampi’s. Calamaris. Garnaaltjes. Zoetzure groentjes. Sesamkrokant. Gerookte aioli.	

LUNCH	
KIDS	
Frites met Snack naar Keuze	9
Geserveerd met mayonaise en huisgemaakte ketchup.	
Kids Spareribs	15
500 gram van het bot vallende ribjes uit onze eigen keuken.	
Kinderijsje	5
2 bollen vanille-ijs. Slagroom.	
Gevouwen Crêpes	8.5
Geserveerd met vanille-ijs.	
FINGERFOODS	
Cheese Nacho’s	13.5
Maïs. Rode ui. Crème fraîche. Tomatenrelish. Guacamole.	
Zoete Aardappelfrites	8.75
Parmezaanse kaas. Truffelmayonaise.	
Mini-Calamaris	9.75
Gerookte aioli. Gezouten citroengel.	
Crunchy Chicken	9
Pikante mayonaise.	
Bitterballen	9
Piccalillymayonaise.	
Bruschetta	14
Romesco. Chimichurri. Burrata. Rucola.	
Let’s Share - vanaf 2 personen	21 pp
Een mix van al onze fingerfoods.	
ZIN IN IETS ZOET?	
Gevouwen Crêpes	9.75
Aardbeien. Nutella-crème. Pistache.	
Huisgemaakte Cheesecake	10
Oreo-bodem. Gelei van passievrucht. Vanille-crème fraîche.	
Tiramisu	11
Mascarpone. Witte chocolade. Espresso-crème.	
Dame Blanche	9.5
Krokante chocolade. Vanille ijs. Warme chocoladesaus.	
Huisgemaakte Aardbeiensorbet	10.5
Romanoff. Ruby chocolade. Vanille-crème fraîche.	
FEESTZAAL ONDER DE BRUG <i>Wist je dat je bij Onder de Brug niet alleen kunt genieten van heerlijk eten, maar ook een betoverende feestzaal kunt huren? Onze unieke locatie als plek voor jouw feest? Met ruimte voor 600 gasten bieden wij de perfecte setting. Vraag naar de mogelijkheden om de zaal te huren voor je trouwfeest, privéfeest of business event.</i>	
ONTBIJT AAN HET WATER <i>Elke zondag tussen 09.30 – 11.00 uur geniet je op ons heerlijke zonnige terras van een uitgebreid ontbijt en nog meer lekkers op onze ontbijtkaart!</i> Benieuwd? Reserveer alvast je tafeltje!	

DINER	
VOORGERECHTEN	
Carpaccio van Belgisch Witblauw Rund	14.5
Truffelmayonaise. Pijnboompit. Parmezaanse kaas. Rucola met truffelvinaigrette.	
Soft-shell Crab in Tempura	15.95
Sriracha. Gezouten citroengel. Garnaaltjes. Schuim van komkommer.	
Huisgemaakte Raviolini	14.5
Groene asperge. Ricotta. Mousseline van bieslook. Romesco.	
Gerecht van de dag	dagprijs
Vraag aan een van onze medewerkers.	
HOOFDGERECHTEN	
Kabeljauwhaas	31
Risoni. Miso-bloemkool. Zoeteaardappelpuree. Gerookte palingcrème. Vadouvan beurre blanc.	
Huisgemaakt Stoofvlees	21
Belgisch Witblauw Rund. Zure sjalot. Cornichon & dragon. Frisse salade. Geserveerd met frites en mayonaise.	
Steak (250 gram)	31
Belgisch Witblauw Rund. Zoeteaardappelpuree. Broccolini. Koolrabi. Pepersaus.	
Boerderijkip	27
Zwarte knoflook. Miso-bloemkool. Groene asperge. Umamisaus.	
Huisgemaakte Gnocchi van Zoete Aardappel	24
Mornaysaus. Burrata. Macadamia. Zwarte knoflook.	
Huisgemaakte Spareribs	26
Zoetzure lak. Frisse salade. Knoflookmayonaise.	
Black Angus-burger	23
Kropsla. Zoetzure rode ui & komkommer. Gesmolten kaas. Bacon. ODB’s burgersaus.	
Pasta Truffel	24
Gemarineerde champignons. Broccolini. Zongedroogde tomaat. Rucola met truffelvinaigrette.	
Zeeuwse Mosselen (1000 gram)	28.95
Witte wijn. Prei. Vadouvan. Nduja. Gezouten boter. Knoflookmayonaise.	
Grain-fed Flat Iron Steak (500 gram) - vanaf 2 personen	35 pp
Chimichurri. Verse bearnaise. 30 min. bereidingstijd.	
DESSERTS	
Gevouwen Crêpes	9.75
Aardbeien. Nutella-crème. Pistache.	
Huisgemaakte Cheesecake	10
Oreo-bodem. Gelei van passievrucht. Vanille-crème fraîche.	
Tiramisu	11
Mascarpone. Witte chocolade. Espresso-crème.	
Dame Blanche	9.5
Krokante chocolade, Vanille-ijs. Warme chocoladesaus.	
Huisgemaakte Aardbeiensorbet	10.5
Romanoff. Ruby chocolade. Vanille-crème fraîche.	
Dessert van de Dag	dagprijs
Vraag aan een van onze medewerkers.	
 DEQOR concept store <i>Wist je dat al onze decoratie te koop is? Ontdek unieke items in onze brasserie, perfect als cadeau of om jouw eigen woonkamer mee te stylen!</i>	