

LUNCH

te bestellen tot 17:00 uur

Sandwiches keuze uit: wit of donker vloerbrood

Rundercarpaccio | 10.7
parmezaan | pittenmix | mesclun | truffelmayonaise
Gegrilde biet (veg) | 8.5
little gem | tomaat | avocado | roomkaas | Arabische specerijen
Tonijnsalade | 6.5
Smos avocado (veg) | 8.2
paprika | vadouvan | sesam | ei | kruidensla | hummus

Croques *gegratineerde dikke boterhammen van wit desembrood*

Croque Sandwich | 11
kip | bacon | tomaat | kaas | mesclun | mosterdmayonaise
Croque Monsieur | 6.8
ham | kaas
Croque Madame | 7.3
ham | kaas | spiegelei
Croque Bruxelles (veg)
brie | honing | pittenmix | 7.5

Soepkes *met brood*

Soep van de chef | 7.5
Uiensoep | 7
runderbouillon | uien | tijm | kaascrouton
Bomma's tomatensoep (veg) | 6.2
cherrytomaat | basilicum

Kroketten *keuze uit: wit of donker vloerbrood*

Garnalenkroketten | 11.5
mosterdmayonaise
Runderkroketten | 8.3
mosterd
Kaaskroketten (veg) | 8.5
mosterdmayonaise
Groentekroketten (veg) | 7.5
cajunmayonaise

Eiergerechten *keuze uit: wit of donker vloerbrood*

Olivier omelet | 9.5
spek | groenten | roseval-aardappels
Uitsmijter naturel | 7
extra beleg vanaf 0.5 per item | ham | kaas | spek | tomaat

Mosselen

Mosselen Olivier | 20.5
gekookt in Olivier Tripel | spek | ui | champignons
Mosselen naturel | 18
Mosselen in witte wijn | 19.5
Mosselen met look | 19.5

DINER

te bestellen vanaf 17:00 uur

Voorgerechten

Rundercarpaccio | 11.8
parmezaan | pittenmix | mesclun | truffelmayonaise
Grotere trek? Carpaccio XL 16.8
Biertip: De Koninck | amber | 5,2% | kruidig | bitter

Kaas- en garnalenkroket | 9.8
brood | mosterdmayonaise
Biertip: Seef | blond | 6,5% | fris | citrus | licht bitter

Gehaktbrood | 9
gegratineerd met Orval kaas | brood | tomatensaus
Biertip: Rodenbach | Vlaams bruin | 5,2% | fruitig | licht zuur | verrassend

Gerookte eendenborst | 9.5
pompoen | rode biet | pepita | mandarijn | kroepoek | kimchimayonaise
Biertip: Bootjesbier | amber | 7% | kruidig | gember | koriander

Zalm gemarineerd in bietjes | 10.5
radijs | rettich | krokant flatbread | mesclun | yuzu-jalapeñomayonaise
Biertip: Weihenstephaner | weizen | 5,4% | romig | fris | banaan

Bietencarpaccio (veg) | 8.5
chioggia biet | pistachenoten | vijgenbrood | crème van geitenkaas
Biertip: Maneblusser | blond | 5,8% | doordrinkbaar | fris

Hollandse garnalen | 11.5
aardappel | mesclun | granny smith | cocktailsaus
Biertip: Blanche de Namur | witbier | 4,5% | citrus | koriander

Ravioloni paddenstoelen (veg) | 11.5
salieboter | kaaskrokant
Biertip: Corsendonk Pater | dubbel | 6,5% | lichtzoet | subtiel

Soepkes *met brood*

Soep van de chef | 7.5
Uiensoep runderbouillon | uien | tijm | kaascrouton | 7
Bomma's tomatensoep (veg) | 6.2
cherrytomaat | basilicum

Maaltijdsalades

Caesar | 15.5
kip | little gem | ei | parmezaan | croutons | caesardressing
Biertip: Deugniet | blonde tripel | 7,5% | groene appel | hoppig | zoet

Geitenkaas (veg) | 14.5
witlof | peer | mandarijn | granaatappel | rucola | pistachenoten | balsamicovinaigrette
Biertip: Weihenstephan | hefeweizen | 5,4% | lichtzoet | zomers | fruitig aroma

(veg) = Vegetarisch (enkele vegetarische gerechten kunnen ook veganistisch bereid worden)

Heeft u een allergie, laat ons het weten!

DINER

te bestellen vanaf 17:00 uur

Hoofdgerechten

Vlaamse ribbekes | 19.8
spareribs | bierlak | salade | frites
Biertip: Vedett Blond | pilsener | 5,2% | lichtbitter | fris

Burger Olivier (ook vega verkrijgbaar) | 17.2
brioche bol | MRIJ burger | oude kaas | tomatenrelish | spek | uienringen in bierbeslag | piccalillymayonaise | frites
Upgrade je burger met langzaam gegaarde short rib +2.5
Onze hamburgers worden medium bereid.
Wil je jouw burger “well done”? Laat het ons weten.
Biertip: Olivier Tripel | 8% | huisbier | lichtbitter

Kalfsstoof | 18.9
salade | frites
Biertip: Westmalle dubbel | bruin | 7% | moutig | fruitig | banaan

Beenhammetje | 19.5
knolselderijmousseline | Luikse groenten | tijmjus
Biertip: La Chouffe | blond | 8% | vol | kruidig | zoet

Poussin | 18.5
boerderijkip | salade | appelcompote | frites
Biertip: Bootjesbier | 7% | amber | kruidig | gember | koriander

Oostendse waterzooi | 18.7
kabeljauw | spek | groenten | roseval | romige Chimay Tripelsaus
Biertip: OMER | blond | 8% | licht zoet | fris | hoppig

Knolselderij steak (veg) | 18
paddenstoelen-truffelragout | kaasschuim
Biertip: De Koninck | amber | 5,2% | moutig | lichtzoet

Snoekbaarsfilet | 19
op de huid gebakken | kerrie-zuurkoolstampot | citrus beurre blanc
Biertip: Saison Dupont | saison | 6,5% | droog | prikkelend

Kaasfondue (veg) | 17.5
rauwe groenten | brood
Biertip: Mooie Nel | IPA | 6,5% | tropisch fruit | stevig bitter

Bijgerechten

Bierbrood met smeersels alioli | tapenade | kruidenboter | 7.5
Bierbrood met kruidenboter | 6.5
Frites met mayonaise | 3.5
Gemengde salade | 3.5

PROEFPLANKEN

Charcuterie | 18.5
diverse worstjes | ham | appelstroop

Proefplank Olivier | 9.8 p.p. | vanaf 2 personen | **te bestellen tot 22.00 uur**
verrassend en lekker, een goed gevulde hapjesplank vol variatie

STEAKS

Alle steaks worden geserveerd met gegrilde groenten of salade, frites en een keuze uit: beurre de paris | bearnaise | knoflookjus

Dry Aged Entrecote 300 gr | 32.5
Vol, intens en mals MRIJ rundvlees. Door het rijpingsproces krijgt dit vlees zijn unieke smaak.

Black Angus steak 250 gr 25.8 | 180 gr 19.8
Smaakvol, sappig, graan gevoerd rundvlees.

Beurre de paris biertip: Karmeliet | tripel | 8,4% | fris | lichtzoet | granig
Bearnaise biertip: Gouden Carolus Tripel | 9% | kruidig | zoet | sprankelend
Knoflookjus biertip: Chimay Rood | dubbel | 7% | kruidig | zoet | gedroogd fruit

MOSSELEN

keuze uit: wit of donker vloerbrood of frites

Wij proberen het hele jaar door goede kwaliteit mosselen in te kopen. Het is mogelijk dat wij geen mosselen op voorraad hebben in de maanden april, mei en juni in verband met de kwaliteit.

De bediening zal u hierover informeren.

Mosselen Olivier | 20.5
gekookt in Olivier Tripel | spek | ui | champignons
Mosselen naturel | 18
Mosselen in witte wijn | 19.5
Mosselen met look | 19.5



Mosselen zijn ook te bestellen tijdens de lunch

DESSERT

Biertje erbij? Uw kastelein adviseert u graag.

Kaasplank | 11.5
4 soorten kaas | kletsenbrood | appelstroop

Luikse wafel Olivier | 8.5
warme kersen | vanille-ijs | slagroom

Luikse wafel met Nutella | 8
vanille-ijs | slagroom

Mont Blanc | 7.5
vanillemousse | kastanje-chocoladespaghetti | muntsuiker

Appeltaartje uit de oven | 7.5
boerenjongens-ijs | slagroom

DRANKJES

Koffie

Alle koffies zijn ook als decafé te bestellen. Onze koffiebonen zijn afkomstig van UTZ gecertificeerde koffieboeren.

Dubbele Espresso | 4
Koffie | 2.7
Cappuccino | 3
Koffie Verkeerd | 3.1
Latte Macchiato | 3.2
Espresso | 2.7
Warme chocolademelk | 2.8 met slagroom | 3.5
Appeltaart | 4 met slagroom | 4.7

Wij hebben natuurlijk ook veel lekkers voor bij de koffie.

Speciale koffie

7.1 Ierse koffie Tullamore D.E.W.
Spaanse koffie Licor 43
Italiaanse koffie Amaretto Di Saronno
Franse koffie Cointreau
Kloosterkoffie DOM Benedictine | dubbele espresso
La Chouffe koffie La Chouffe koffielikeur
Jamaicaanse koffie Tia Maria

Thee

Verse gember-sinaasappelthee | 4.1
gember | sinaasappel | citroen | kaneel | honing
Verse gember-munt-appelthee | 4.1
gember | munt | citroen | appel | honing
Verse gember-citroenthee | 3.6
gember | citroen | honing
Verse gember-muntthee | 3.6
gember | munt | citroen | honing
Verse muntthee | 3.1
munt | honing
Verse gemberthee | 3.1
gember | honing
Pickwick slow tea | 2.7

Sappen

Jus d'orange | 5 3.9 | L 5.6
Schulp Appel-Vlierbes | 3.2
Schulp Appel-Peer | 3.2
Schulp Appel-Framboos | 3.2
Appelsap | 2.9
Tomatensap | 2.9

Koude dranken

Fuze Tea | 2.9
green | peach | mango | sparkling
Coca Cola | 2.8
Coca Cola Light | 2.8
Coca Cola Zero | 2.8
Red Bull Energy Drink | 4.1
regular | sugarfree
Finley | 2.8
bitterlemon | tonic | ginger ale
Fanta Cassis | 2.8
Fanta Orange | 2.8
Sprite | 2.8
Chaudfontaine Rood | 5 2.7 | L 4.9
Chaudfontaine Blauw | 5 2.7 | L 4.9
Fristi | 2.9
Chocomel | 2.9
Melk | 5 2 | L 2.9
Karnemelk | 5 2 | L 2.9

Likeuren

4.7 Disaronno Amaretto
Frangelico
Licor 43
Tia Maria
Drambuie
Cointreau
Sambuca
DOM Benedictine
La Chouffe Coffee likeur
Villa Massa Limoncello

Gedistilleerd

Bacardi Blanca | 5
Bacardi Carta Negra | 5
Bacardi Oakheart | 5
Bols Jonge Jenever | 3.2
Bols Oude Jenever | 3.2
Bols Corenwijn | 3.2
Coebergh Bessen | 3.6
Lindauer Apfelfkorn | 3.6
Hoppe Vieux | 3.2
Eristoff Vodka | 4.7
Bombay Sapphire | 5.1
Beerenburg | 3.6
Jägermeister | 3.6
Jose Cuervo Gold | 5

Cognac e.d.

Remy Martin V.S.O.P. | 7.6
Courvoisier VS | 6.3
Calvados Père Magloire | 6.3
Armagnac Clés des Ducs | 6.3

Whiskey

Lagavulin | 7.5
Tullamore D.E.W. | 4.8
The Famous Grouse | 4.8
The Naked Grouse | 6.5
The Black Grouse | 5.7
Jack Daniels | 6.5
Glenfiddich | 6.2
Highland Park | 7.3
Maker's Mark | 6.3

P.S.V.

Martini Bianco | 3.6
Martini Rosso | 3.6
Campari | 3.6
Sherry Vina 25 PX | 6.1
Pernod | 4.6
Port Tawny | 3.7
Port Ruby | 3.7

Met een bubbel

Champagne brut Théophile Roederer, Frankrijk 65
fris | fruitig | fijne mousse | droog

Prosecco brut spumante, Scavi & Ray, Italië 30
bloemig | fris | peer | appel

Witte wijn

Chardonnay, Domaine Lalonde, Frankrijk 22.5 | 4.5
mild | fruitig | appel | citroen

Colombard, St Lannes Gascogne, Frankrijk 20 | 4
lichtgeel | rabarber | pruimen | zeer fris

Rosé wijn

Grenache, Montclair rosé, Frankrijk 20 | 4
fris | rood zomerfruit

Rode wijn

Cabernet Sauvignon, Villa Don Carlos, Chili 22.5 | 4.5
dieprood | vers fruit

Merlot, Croix d'Or, Frankrijk 20 | 4
rond | licht vanille | bessen | bramen

MET EEN BLIK OP DE TOEKOMST


Misschien is het u al opgevallen, maar wij van Café Olivier serveren tegenwoordig ook enkele bieren in blik. Er zijn immers alleen maar voordelen te noemen voor bier in blik, namelijk:

- Het bier komt niet in aanraking met uv-straling waardoor de smaak beter behouden blijft en het bier langer houdbaar is.

- Het is beter voor het milieu, vooral als je kijkt naar gewicht en vorm tijdens het transport. Er is minder transport nodig want tijdens één transport kan meer bier worden vervoerd.

- Bier in blik koelt sneller doordat de wand minder dik is dan glas. Altijd lekker koud dus!

- Op een blik kan de brouwer meer informatie kwijt. Hij hoeft zich niet meer te beperken tot alleen het etiket. Dus we weten dadelijk nog meer over het bier te vertellen.

100% CO2-neutraal papier 
Voor deze menukaart zijn geen bomen gekapt.

MENUKAART



HAPJES

te bestellen tot 00:00 uur

Charcuterie | 18.5
diverse worstjes | ham | appelstroop

Borrelplateau Olivier | 16.8
mix van hapjes aan d'n toog, warm en koud

Proefplank Olivier | 9.8 p.p. | vanaf 2 personen | te bestellen tot 22:00 uur
verrassend en lekker, een goed gevulde hapjesplank vol variatie

Kaasplank | 11.5
4 soorten kaas | kletsenbrood | appelstroop

Kaastengels | 7
8 stuks

Portie oude kaas mosterd | 5.5

Kaaskrokot en garnalenkrokot | 8.5
mosterdmayonaise

Bierbrood met smeersels | 7.5
alioli | tapenade | kruidenboter

Bierbrood met kruidenboter | 6.5

Portie gemengde olijven | 3.5

Frites mayonaise | 3.5

Bittergarnituur | 21.6
30 stuks | verschillende warme hapjes

Bittergarnituur | 10.8
15 stuks | verschillende warme hapjes

Portie bitterballen | 7
8 stuks | mosterd

Portie bitterballen | 14
17 stuks | mosterd

Vegetarische borrelmix | 7
4 kaasstengels | 4 mini loempia's

Vegan balletjes | 7
8 stuks | plantaardige groenteballetjes | mosterd

BIERPROEVERIJ

Wilt u alles weten over Belgische speciaalbiertjes of bent u op zoek naar een leuke activiteit tijdens een avondje uit? Dan bezorgen onze proeverijen u een gezellige en leerzame avond. Het is al mogelijk om een proeverij te reserveren vanaf 6 personen (afhankelijk van beschikbaarheid, tijdig reserveren word aangeraden) Een proeverij duurt 1,5 tot 2 uur.

