

Café – Restaurant – Geuzestekerij



De Koude keuken is in het weekend non-stop open
De warme keuken is gesloten tussen 15u00 en 18u00
Gesloten dinsdag en woensdag
Gesloten op weekdays tussen 15u00 en 18u00

La Cuisine froide est ouvert non-stop pendant le weekend
La cuisine chaude est fermé entre 15h et 18h
Fermé le mardi & mercredi
Fermé entre 15h00 et 18u00 les jours de semaine

Familie Debelder
Herman Teirlinckplein 3
B-1650 Beersel
T: 02/331 06 52
E: guido.debelder@telenet.be
www.3fonteinen.be



www.facebook.com/3Fonteinen

De afrekening gebeurt per tafel!
Payement par table!

Gin Tonic's

<i>Gin Hendricks</i>	€ 9,00
+ <i>Fever Tree Tonic</i>	€ 2,90
Klassieker onder de Gin-Tonics, heerlijk floraal fris. Gegarneerd met komkommer	
<i>Gin Mare</i>	€ 10,00
+ <i>Fever Tree Naturally Light</i>	€ 2,90
Gedistilleerd aan de Costa Dourada. Zacht & zeer verfrissend Gegarneerd met thijm	
<i>Gin Père Albert Anno 1930</i>	€ 19,00
+ <i>Schweppes Pink Pepper</i>	€ 2,90
Intense kruidige Vlaamse Gin, gedistilleerd te Aalst Gegarneerd met zeste van Limoen	

Bubbels

Coupe Champagne	€ 9,00
Coupe Cava	€ 6,00

Aperitieven

Martini rood of wit – rouge ou blanc	€ 4,00
Gancia	€ 3,90
Campari	€ 4,00
Campari Soda	€ 5,30
Campari orange	€ 5,30
Cynar	€ 3,90
Picon natuur - nature	€ 4,20
Picon met witte wijn – au vin blanc	€ 4,90
Porto rood of wit – rouge ou blanc	€ 3,90
Sherry droog – sec	€ 3,90
Kir	€ 4,50
Pineau des Charentes wit	€ 4,50
J&B	€ 6,00
Vodka	€ 6,00
Pastis Ricard	€ 6,00

Vraag naar onze kaart met digestieven!
Demandez notre carte de digestifs!

Armand'Spirit	€ 6,00
Huisdigestief: Eerste distillaat van Oude Geuze 3 Fonteinen, 40%	

Bieren – Bières

Meer info over onze lambikbieren verder in de kaart

Van't Vat – Bière Pression

Beersel Blond 33cl 7% Brouwerij. 3 fonteinen	€ 3,50
Belgoo Saisonneke 25cl 4,4% Licht, hoppig & fris, Belgoo Bieren, Sint-Pieters-Leeuw	€ 3,00

Van de Fles – En Bouteille

Beersel Lager Pils 33cl 5,2% Brouwerij. 3 fonteinen	€ 3,40
Zwet.be 33cl 7% Brij. 3 fonteinen (Zwart Bier van gemengde gisting)	€ 3,90
Cuvée Devillé 33cl <i>Brij Den Herberg, Buizingen, Halle</i>	€ 3,80
Vedett Extra White 33cl (witbier – bière blanche)	€ 3,50
Estaminet Pils 25cl	€ 2,70
Palm 25cl	€ 2,80
Palm Hop Select 33cl	€ 3,60
Rodenbach 25cl	€ 2,80
Duvel 33cl	€ 4,00
Trappist Orval 33cl	€ 4,60
Trappist Westmalle Bruin - Brune 33cl	€ 4,30
Trappist Westmalle Triple 33cl	€ 4,30
Trappist Chimay Blauw – Bleu 33cl	€ 4,30
Chimay Grande Reserve 2014 75cl.	€ 9,50
Tourtel Alcoholvrij – Bière sans alcool 25cl	€ 2,70

Waters – Eaux

Chaudfontaine Buisend of plat – Pétillant ou plat 20cl	€ 2,10
Bio Appelsap 't Bioschuurke Gooik 20cl	€ 2,90
Coca-Cola, Zero, Light 20cl	€ 2,30
Fanta 20cl	€ 2,30
Sprite 20cl	€ 2,30
Perrier 20cl	€ 2,30
Bru 25cl	€ 2,50
Tonic 20cl	€ 2,50
Ice-tea 25cl	€ 2,50
Canada Dry 20cl	€ 2,20
Chaudfontaine plat 1 L	€ 6,20
Evian ½ L	€ 3,90
Bru 1 L	€ 6,20
Bru ½ L	€ 3,90
Minute Maid Sinaas - Orange, Tomaat - tomate 20cl	€ 2,50
Vers fruitsap Sinaas - Jus d'orange nature 25cl	€ 4,50
Vers fruitsap Citroen - Jus de citron nature 25cl	€ 4,90
Toevoeging – supplement Grenadine, munt, menthe	€ 0,30

Warme voorgerechten - Entrées chauds

Huisgemaakte Kaas & Garnaalkroketten	
Kaaskroketten – Croquettes au fromage	€ 12,00
Garnaalkroketten – Croquettes aux crevettes	€ 14,00
Duo kaas & garnaalkroketten – duo croquettes fromage/crevettes	€ 13,00

Dagsoep – Potage du jour	€ 4,50
Scampi's van het huis – Scampis maison	€ 14,50
Scampi's met lookboter – Scampis à l'ail	€ 13,50

Koude voorgerechten - Entrées froides

Geperste kop met slaatje – Tête pressée au petite salade	€ 10,00
Italiaanse ham met garnituur – Jambon italien et garniture	€ 11,00
Tomaat garnaal – Tomate crevettes	€ 22,00
Zacht gerookte zalm – Saumon fumé doux	€ 14,00

Daar wij trachten om enkel met verse ingrediënten te werken,
kunnen sommige gerechten tijdelijk uit voorraad zijn.

Vleesgerechten - Viandes

Belgisch witblauw rundsvlees – Boeuf blanc bleu belge

Hoogste kwaliteit rundsvlees, gekweekt op het Bookhamershof te Zele,
Door de Familie Hanselaer verwerkt en door ons versneden. Vitaproject gelabeld.

Steak	€ 16,50
Chateaubriand ½	€ 18,50
Chateaubriand 2 cvts	€ 37,00
Chateaubriand 3 cvts	€ 55,50
Côte à l'os 2 pers. – 2 cvts. (min. 1100gr.)	€ 56,00
Filet Américain	€ 16,00

Brasvar Varkensvlees – Porc

Topkwaliteit varkensvlees gekweekt te Nevele, volledig organisch gevoederd.
Meer info? www.brasvar.be

Varkenskotelet – Côte de porc	€ 18,00
+ Blackwellsaus – Sauce Blackwell (Pickles)	€ 3,10

Hamburger met spiegelei – au œuf sur le plat (Zonder broodje, sans pain)	€ 14,00
Ballekes in tomatensaus - Boulettes sauce tomate	€ 13,00
Koninginnehapje van gevogelte – Vol au vent	€ 16,50

Sauzen – Sauces

Paddenstoelen - Champignons	€ 3,20
Provençaalse - Provençale	€ 3,50
Peperroom – poivre	€ 3,20
Béarnaise	€ 3,20
Moustache (getomateerde pepersaus – poivre crème tomate)	€ 3,20

Groenten van de dag – Légumes du jour (warm/chaud)	€ 6,50
Gemengde sla – Salade mixte (koud/froid)	€ 4,50
Sla - Salade (mayonaise of/ou vinaigrette)	€ 3,00

Kindergerechten - plats enfants

Kindersteak – Steak enfant	€ 12,00
Kinder Hamburger enfant met spiegelei – au œuf à cheval	€ 8,00
Kinder Vol au vent enfant	€ 8,00
Ballekes in tomatensaus (kleine portie)	€ 8,00
Boulettes sauce tomate (petit portion)	

Streekgerechten – Plats régionaux

Vlaamse stoofkarbonaden – Carbonades à la flamande	€ 16,50
<i>Met Oude Geuze 3 Fonteinen</i>	
Haantje in 3 Fonteinen Farosaus – Coq au Faro 3 Fonteinen	€ 16,50
Konijn met Oude Geuze – Lapin à la Geuze	€ 18,00

Visgerechten - Poissons

Zalm met mousselinesaus – saumon sauce mousseline	€ 18,50
Zalm Pajottenland	€ 20,00
<i>saus van pajotterkaas, witloof, prei gestoofd in Oude Geuze</i>	
Saumon Pajottenland	€ 20,00
<i>sauce au fromage pajotter, chicon et poireau braisé à la Oude Geuze</i>	
Scampis met currysous en rijst – Scampis avec sauce curry et riz	€ 17,50
Gebakken zeetong – sole meunière	Dagprijs
	Prix du jour

Zeeuwse 'Jumbo' mosselen Moules 'Jumbo' de Zélande

In het seizoen (vanaf ongeveer midden-juli) En saison (début: environ mi-juillet)

Mosselen met Oude Geuze 3 Fonteinen –à l'Oude Geuze 1,3 kg	€ 29,00
Mosselen met Oude Geuze – à l'Oude Geuze 800 gr	€ 23,00
Mosselen natuur- moules nature 1,3 kg	€ 26,00
Mosselen natuur- moules nature 800 g	€ 20,00
Mosselen met witte wijn – moules au vin blanc 1,3 kg	€ 27,50
Mosselen met witte wijn – moules au vin blanc 800gr	€ 21,00

Vegetarische schotels

Groenteschotel met rijst en currysaus Plat chaud végétarien au riz et sauce curry	€ 14,00
--	---------

+ Supplement scampis (6 stuks)	€ 4,50
--------------------------------	--------

Salades

Salade van spekreepjes gesmoord in Faro en geuzekaas Salade aux lardons braisé dans le Faro et fromage de geuze	€ 14,50
--	---------

Salade van scampi met kriekenlambiekvinaigrette Salade de scampi et vinaigrette de kriek	€ 13,50
---	---------

Zomerslaatje met gerookte zalm, grijze garnalen & scampi's Salade d'été avec du saumon fumé, crevettes grises & scampis	€ 18,50
--	---------

Supplement frietjes of aardappelen	€ 2,50
Supplément frites ou pommes nature	€ 2,50

Boterhammen – Tartines

Geuzekaas 3 Fonteinen – Fromage de geuze 3 fonteinen <i>Beverse hoevekaas 3 dagen gemarineerd in Geuze</i>	€ 6,50
Platte kaas – Fromage blanc <i>Beerselse Plattekaas van Kaasmakerij Walschot</i>	€ 5,50
Flandrien-kaas – Fromage Flandrien <i>Zachtromige maar pittige goudakaas uit Wervik</i>	€ 5,00
Geperste kop – Tête pressée	€ 5,80
Italiaanse Ham – Jambon Italien	€ 6,00
Huisbereide Filet Américain à la minute gemalen	€ 7,00

Vraag gerust naar onze dessertkaart!

Al onze desserts, incl. Roomijs, zijn ter plaatse bereid!

In het weekend serveren we ook pannenkoeken tussen 15u00 en 18u00

Demandez notre carte de desserts!

Tous nos desserts, crème glacée incl., sont préparés sur place!

Entre 15h00 et 18h00 nous servons des crêpes pendant le weekend

3 Fonteinen bieren, spontane gisting Bières 3 Fonteinen, fermentation spontanée

Al onze 3 Fonteinen-bieren met spontane gisting zijn gegist en gerijpt op eikenhouten vaten in onze kelders . Deze bieren worden geserveerd op keldertemperatuur.

Toutes nos bières 3 Fonteinen de fermentation spontanée, ont fermentées et vieillies en fûts de chêne dans nos caves. Tous ces bières sont servis au temperature de cave.

All our 3 Fonteinen Lambicbeers are fermented and aged in oak barrels in our cellars.

All of these beers are served on cellar temperature.

Hergist op de fles, refermentée en bouteille, refermented in the bottle

	20 cl	33 cl	1 l
Oude Geuze 3 fonteinen op FLES	/	€ 5,80	/

Unieke bieren getapt met de handpomp van het vat - Au fut – from the handpump

Deze bieren gisten in open vaten waardoor er geen CO2 rest = GEEN BUBBELS

Ces bières sont fermentées en cuves ouvertes,

pour cette raison ils ne contiennent pas de CO2 = SANS BULLES

These beers are fermented in open barrels, therefore they don't have any carbonation

	20 cl	33 cl	1 l
Lambik 3 fonteinen op vat			
Gerijpt op eikenhouten vaten – sur fûts de chêne – oak barrels	2,80	4,50	13,50
Faro 3 fonteinen op vat			
Lambik met kandijzuiker - Lambic avec sucre de candi			
Lambic and brown sugar	€2,80	4,50	€13,50
Oude Kriek 3 Fonteinen op vat			
Minimum 35% krieken / cerises			
Zeer licht gezoet - faiblement sucrée – slightly sweetened	€3,50	€5,80	€17,40

De bieren van de handpomp worden bewaard in open vaten, daardoor zijn ze beperkt Houdbaar. Aangezien we enkel de hoogste kwaliteit bieren willen serveren kan het zijn dat deze bieren tijdelijk onbeschikbaar zijn.

Les bières servis à la pompe sont gardés en fûts ouvertes, ce qui limite leurs Préservation. Parce que nous voulons garder la qualité des bières le plus haut, on peut être en rupture de stock temporairement.

The lambic beers from the handpump are stored in open containers, therefore they have a limited shelf life. Because we only want to serve the highest quality beers the stock of these beers may be depleted temporarily

Unieke en uitzonderlijke 3 Fonteinen bieren, spontane gisting
Bières 3 Fonteinen, fermentation spontanée, uniques et
exceptionnelles

Exceptional 3 Fonteinen vintages and blends

Al deze flessen zijn gerijpt in onze kelder sinds de botteling, en worden geserveerd zolang de voorraad strekt.

Toutes ces bouteilles ont vieillis dans nos caves et seront servies jusqu'à épuisement du stock.

These bottles are all aged in our cellars since bottling, and will be served while stock lasts.

75cl Flessen

Geserveerd in 2 tot 4 glazen – servi en 2 à 4 verres – Served in 2 to 4 glasses

	75 cl
Oude geuze 3 fonteinen gebotteld 6/12/1997 De laatste assemblage door Gaston & Armand uit onze kelder.	€49,00
Oude geuze 3 fonteinen gebotteld 21/03/2001	€35,00
Hommage Frambozenlambik gebotteld 26/06/2013 30% Pajottenlandse frambozen & 5% krieken	Uitverkocht/Sold Out

37cl Flessen

Geserveerd in 1 of 2 glazen – servi en 1 ou 2 verres – Served in 1 or 2 glasses

	37,5 cl
Golden Doesjel Oude Lambik Minimum 2 jaar op fles Mengeling van 1,2,3 en 4 jaar oude lambik gegist en gerijpt op eikenhouten tonnen. Bij de hergisting zin de jonge gisten “ingedoesjeld” of ingeslapen, daarom blijft de oude lambiksmaak bewaard. Deze lambik schenkt men bijna zonder schuimkraag <i>Mélange de lambics de 1,2,3 et 4 ans, refermenté et mûri en fûts de chêne. Dans la refermantation les jeunes levures se sont “doujelés” ou endormis, ce qui assure le goût original de vieux lambic. Ce lambic est servie sans mousse.</i>	€12,50