

Café – Restaurant

Belgische keuken en lambikbieren, sinds 1953 door familie Debelder



Open van vrijdag tot maandag
's middags tussen 12u en 14u30
's avonds tussen 18u en 21u30

Ouvert de vendredi à lundi
Le midi de 12h jusqu'à 14h30
Le soir de 18h à 21h30

Volg ons via Facebook & Instagram
Voor foto's en verhalen uit de keuken en de kelder

Herman Teirlinckplein 3
B-1650 Beersel
T: 02/331 06 52
E: info@3fonteinenrestaurant.com
www.3fonteinenrestaurant.com

De afrekening gebeurt per tafel, niet individueel!
Payement par table, pas individuelle

Voor allergenen, vraag gerust raad of info aan onze medewerkers

Bieren – Bières

Van't Vat – Bière Pression

Beersel Blond 33cl 7% Brouwerij. 3 fonteinen	€ 3,70
Oude Kriek Boon (ongezoet, unsweetened) 20cl	€ 3,40

Van de Fles – En Bouteille

Zwet.be 33cl 7% Brij. 3 fonteinen (<i>Zwart Bier van gemengde gisting</i>)	€ 4,50
Luppoo , 33cl, 6,5%, Brouwerij Belgoo, Sint-Pieters-Leeuw, dryhopped	€ 4,30
Saisonneke BIO , 33cl, 4,4%, Brouwerij Belgoo, Sint-Pieters-Leeuw, dryhopped	€ 4,30
Taras Boulba , 33cl, 4,5% Brasserie De La Senne, Hoppig, fris	€ 3,70
Janimal , 33cl, 3,3%, Vrijstaat Vanmol	€ 5,90
Cuvée Devillé 33cl Brij Den Herberg, Buizingen, Halle. Topbier uit de streek, denk Orval	€ 4,00
Saison Dupont Biologique 25cl, 5,5%, Brasserie Dupont, Heerlijk fris bij vis	€ 3,20
XX Bitter 33cl, 6%, Brouwerij De Ranke, met hele hopbellen gebrouwen	€ 3,90
Franc Belge Amberbier met hele hopbellen, 33cl 5,2%, Brouwerij De Ranke	€ 3,90
Guldenberg Goudblond abdijbier , 33cl, 8%, Brouwerij De Ranke	€ 3,90
Vicaris Tripel/Gueuze , 33cl, 7, Brouwerij Dilewyns	€ 4,90
Vedett Extra White 33cl (witbier – bière blanche)	€ 3,60
Estaminet Pils 25cl	€ 2,70
Palm 25cl	€ 3,40
Duvel 33cl	€ 4,30
Erdinger Alcoholfrei – Sans alcool 50cl	€ 4,50

Trappist

Trappist Orval 33cl	€ 4,90
Trappist Westmalle Bruin - Brune 33cl	€ 4,50
Trappist Westmalle Tripel 33cl	€ 4,50
Trappist Chimay Blauw – Bleu 33cl	€ 4,50

Grotere Flessen - Grand bouteilles – Big bottles

Een gedeelde fles is dubbel plezier!

Chimay Grande Reserve 2016 Magnum 1,5l	€ 60,00
Chimay Grande Reserve, Vieilli en Bariques de Cognac 2016 75cl	€ 59,00
Chimay Grande Reserve 2014 , 9,5% 75cl.	€ 16,00
Gouden Carolus Indulgence 11,7% 75cl Batch 002 Winter 15	€ 35,00
Whiskey infused met Gouden Carolus Single Malt Brouwerij Het Anker Mechelen	
Straffe Hendrik Heritage 2014 11%, 75cl. Oak Aged Quadrupel	€ 45,00
Avec les Bons Voeux de la Brasserie Dupont 9,5%, 75cl, Brasserie Dupont	€ 14,00
XXX Bitter , Brouwerij De Ranke, 6%, 75cl	€ 17,00

Artisanale appelcider op eiken vaten gerijpt, spontaan vergist

Appelwien , Brauerei J. Kemker, Alverskirchen Duitsland, 33cl 7,5%	€ 7,50
---	--------

Lambikbieren – bières à lambic – lambic beers

Brouwerij 3 Fonteinen, Lot

Oude Geuze 3 Fonteinen 33cl	€ 9,90
Oude Kriek 3 Fonteinen (1 jaar oud van de fles) 37,5cl	€ 14,00
Oude Kriek van Schaerbeekse Krieken 2015 75cl	€ 59,00
Oude Kriek Gebotteld 14/07/2015 37,5cl	€ 20,00

Horla's Megablend

Megablend Oude Geuze 2019 (75cl, gebotteld 2018)	€ 29,00
Megablend Oude Geuze 2017 (75cl, gebotteld 2016)	€ 40,00

Cuvée Lambikstoemper Oude Geuze 2019 (75cl, gebotteld 11 05 2018) € 29,00

Assemblage van lambik van Brouwerij Lindemans door VZW Lambikstoempers voor hun 20 jarig bestaan.

Brouwerij Boon, Lembeek

Oude Geuze Boon 37,5cl	€ 5,50
Oude Kriek Boon Van't vat, Ongezoet, unsweetened 20cl	€ 3,40
Oude Kriek Mariage Parfait Oogst 2015 37,5cl 8%	€ 19,00
Oude Schaerbeekse Kriek Oogst 2018 37,5cl 6%	€ 14,00
Oude Geuze Black Label 75cl	€ 17,00
Oude Geuze Mariage Parfait 75cl	€ 14,00
Oude Geuze Boon Vat 79 , 17/12/2014 Monoblend 37,5cl	€ 17,00
Oude Geuze Boon Vat 109 , 18/04/2016, Monoblend 37,5cl	€ 15,00

Gueuzerie Tilquin, Rebecq

Oude Gueuze Tilquin à l'ancienne 75cl	€ 15,00
Oude Mûre à l'ancienne 75cl (lambik met braambessen)	€ 22,00
Myrtille Sauvage à l'ancienne 75cl (lambik met bosbessen)	€ 24,00
Gueuzérable à l'ancienne 75cl (2 en 3 jaar oude lambik met Maple Syrup, 10%)	€ 23,00
Oude Groseille à l'ancienne 37,5cl (lambik met aalbessen)	€ 14,00
Mûre Rullquin 75cl (assemblage van Rullquin Stout, Lambik en braambes, vaten gerijpt)	€ 25,00

Brouwerij Girardin, Sint-Ulriks-Kapelle

Geuze Girardin Zwart Etiket, ongefilterd 37,5cl	€ 4,90
Lambik Girardin 33cl (vraag naar beschikbaarheid)	€ 3,50

Lambiek Fabriek, Ruisbroek

Oude Geuze Brett-Elle 75cl, gebotteld 05 03 2018	€ 19,00
Oude Geuze Brett-Elle 37,5cl, gebotteld 03 06 2017	€ 9,90

Oud Beersel, Beersel

Lambik 1 jaar oud (zonder CO2, maar heel vineus en verfrissend) 25cl	€ 4,50
--	--------

Lindemans, Vlezenbeek

Oude Geuze Cuvée Renée Special Blend 2010 (gebotteld 2014) 75cl	€ 39,00
---	---------

Aperitieven - Aperitifs

Coupe Champagne Brut	€ 9,00
Coupe Cava Brut, Castillo Perelada Stars	€ 6,50
Gin Hendrick's, Filliers Dry Gin, Monkey 47, Perfect day, Lindemans,...	€ 9,00
+ Fever Tree Tonic	€ 2,90
Martini rood of wit – rouge ou blanc	€ 5,50
Gancia	€ 5,00
Campari	€ 5,00
Campari orange of soda	€ 7,00
Cynar	€ 5,00
Picon natuur - nature	€ 4,70
Picon met witte wijn – au vin blanc	€ 5,70
Porto rood of wit – rouge ou blanc	€ 5,00
Sherry droog – sec	€ 5,00
Kirr	€ 4,90
Pineau des Charentes wit	€ 4,50
J&B	€ 7,00
Vodka	€ 7,00
Pastis Ricard	€ 6,00
Perfect Day Pastis, <i>van Stokerij Ground Control, Pepingen</i>	€ 7,50

Waters – Eaux

Chaudfontaine Buisend of plat – Pétillant ou plat 20cl	€ 2,20
Bio Appelsap 't Bioschuurke Gooik 20cl <i>Ongezoet, ongefilterd, zonder additieven</i>	€ 2,90
Vlierbloesemdrank, <i>BIO Pajottenlander 20cl</i>	€ 2,70
Appel/gembersap <i>BIO Pajottenlander 20cl</i>	€ 2,90
Coca-Cola, Zero 20cl	€ 2,40
Fanta, Sprite 20cl	€ 2,40
Perrier 20cl	€ 2,40
Tonic Schweppes 25cl	€ 2,90
Ice-tea Lipton 25cl	€ 2,50
Canada Dry 20cl	€ 2,40
Chaudfontaine plat 1l – Bru bruis 1l	€ 6,90
Evian Plat 1/2l of Bru ½l	€ 3,90
Minute Maid Sinaas – Orange 20cl	€ 2,50

Vers geperst – Jus pressés frais

Fonske	
<i>à la minute home made lemonade met munt, limoen, citroen, rietsuiker, spuitwater 33cl</i>	€ 5,50
Vers fruitsap Sinaas - Jus d'orange nature 25cl	€ 5,00
Vers fruitsap Citroen - Jus de citron nature 25cl	€ 5,50
Toevoeging – supplement Grenadine, munt, menthe	€ 0,30

Warme voorgerechten - Entrées chauds

Kroketten – Croquettes Van roux tot chapelure huisgemaakt en handgerold!	
Kaaskroketten – Croquettes au fromage	€ 13,50
Garnaalkroketten – Croquettes de crevettes	€17,00
Duo van Garnaal- & kaaskroketten – Duo de croquettes	€15,50

Dagsoep – Potage du jour	€ 5,00
Scampi's van het huis – Scampis maison	€ 15,50
Scampi's met lookboter – Scampis à l'ail	€ 14,50

Koude voorgerechten - Entrées froides

Geperste kop met slaatje – Tête pressée au petite salade Brasvarvlees, bereiding door slagerij Bruno & Ann, Sint-Genesius-Rode	€ 14,00
Gedroogde Brasvarham met garnituur – Jambon brasvar et garniture	€ 12,00
Zacht gerookte zalm, toast, uisnippers – Saumon fumé doux, pain grillé	€ 14,00

Take Away

Al onze gerechten zijn ook af te halen in take away aan -10% van de kaartprijs!
Bezoek onze website voor de menukaart en prijzen.

Al onze wijnen verkopen we om mee te nemen aan -50% van de aangegeven
kaartprijs.

Ideaal om thuis te genieten van onze geselecteerde wijnen.

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

Vleesgerechten - Viandes

Belgisch witblauw rundsvlees – Boeuf blanc bleu belge

Hoogste kwaliteit vers rundsvlees, in onze keuken versneden. Vitaproject gelabeld.

Steak	€ 18,00
Chateaubriand ½	€ 20,00
Chateaubriand 2 cvts	€ 40,00
Chateaubriand 3 cvts	€ 60,00
Côte à l'os 2 pers. – 2 cvts. (min. 1100gr.)	€ 60,00
Filet Américain	€ 18,00
<i>Gemalen en Geprepareerd à la minute</i>	

Brasvar Varkensvlees – Porc

Topkwaliteit varkensvlees gekweekt te Nevele, volledig organisch gevoederd.

Meer info? www.brasvar.be

Varkenskotelet – Côte de porc	€ 20,00
+ Blackwellsaus – Sauce Blackwell (Pickles)	€ 3,50
Ballekes in tomatensaus - Boulettes sauce tomate	€ 16,00
Hamburger met biospiegelei – au œuf bio sur le plat (Zonder broodje, sans pain, without bun)	€ 15,50

Sauzen – Sauces

Paddenstoelen - Champignons	€ 3,50
Provençaalse - Provençale	€ 3,70
Peperroom – poivre	€ 3,50
Béarnaise	€ 3,50
Moustache (getomateerde pepersaus – poivre crème tomate)	€ 3,50

Extra's - supplements

Verse warme groenten van de dag – Légumes du jour chaudes	€ 8,00
Gemengde sla – Salade mixte (mayonaise of/ou vinaigrette)	€ 5,00
Groene sla – Salade verte (mayonaise of/ou vinaigrette)	€ 4,00
Witloofsalade (mayonaise of/ou vinaigrette)	€ 5,50

Kindergerechten - plats enfants

Voor onze kindergerechten gebruiken we dezelfde topingrediënten als de rest van de kaart

Kindersteak – Steak enfant	€ 12,00
Kinder Hamburger enfant met spiegelei – au œuf à cheval	€ 8,50
Ballekes in tomatensaus (kleine portie)	€ 8,50
Boulettes sauce tomate (petit portion)	

Streekgerechten – Plats régionaux

Vlaamse stoofkarbonaden – Carbonades à la flamande <i>Met Oude Geuze</i>	€ 20,00
Haantje in 3 Fonteinen Farosaus – Coq au Faro 3 Fonteinen <i>Gevogelte van “La belle flamande”</i>	€ 19,00

Visgerechten - Poissons

Zalm Pajottenland <i>saus van pajotterkaas, witloof, prei gestoofd in Oude Geuze</i>	€ 23,00
Saumon Pajottenland <i>sauce au fromage pajotter, chicon et poireau braisé à la Oude Geuze</i>	€ 23,00
Zalm met mousselinesaus – saumon sauce mousseline	€ 19,50
Scampis met currysous en rijst – Scampis avec sauce curry et riz	€ 18,50
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	€ 32,00
Mosselen met Oude Geuze – à l’Oude Geuze 800 gr	€ 26,00
Mosselen natuur- moules nature 1,3 kg	€ 29,00
Mosselen natuur- moules nature 800 g	€ 22,00
Mosselen met witte wijn – moules au vin blanc 1,3 kg	€ 29,00
Mosselen met witte wijn – moules au vin blanc 800gr	€ 22,00

Vegetarisch - Vegetarien

Groenteschotel met diverse groenten rechtstreeks van
de Brusselse vroegmarkt met rijst en currysaus € 19,00

Plat chaud végétarien au légumes du marché matinal de Bruxelles
au riz et sauce curry

+ Supplement scampis (6 stuks) € 6,00

Salades

Salade van spekreepjes en appel,
gesmoord in Faro en geuzekaas uit Bever € 17,50

Salade aux lardons et pommes,
braisé dans le Faro et fromage de geuze de Biévène

Salade van scampi met kriekenlambiekvinaigrette, fairtrade quinoa € 16,00

Salade de scampi, vinaigrette de kriel, quinoa Fairtrade

Supplement frietjes of aardappelen € 3,00

Supplément frites ou pommes nature € 3,00

Boterhammen – Tartines

Geuzekaas 3 Fonteinen – Fromage de geuze 3 fonteinen <i>Beverse hoevekaas 3 dagen gemarineerd in Geuze</i>	€ 8,00
Platte kaas – Fromage blanc <i>Beerselse Plattekaas van Kaasmakerij Walschot</i>	€ 7,00
Flandrien-kaas – Fromage Flandrien <i>Zachtromige maar pittige goudakaas uit Wervik</i>	€ 6,00
Geperste kop Brasvar – Tête pressée Brasvar	€ 7,50
Brasvar gedroogde Ham – Jambon Brasvar	€ 7,50
Huisbereide Filet Américain à la minute gemalen en geprepareerd Filet américain maison, moulu et préparé à la minute	€ 10,00

Vraag gerust naar onze dessertkaart!
Al onze desserts, incl. Roomijs, zijn ter plaatse bereid!

Demandez notre carte de desserts!
Tous nos desserts, crème glacée incl., sont préparés sur place!