

Desserts

Desserts

Tiramisu	€	8,95
Crème brûlée	€	8,95
Surprise chocolatée	€	8,95
Grand dessert Gewoon Gouds - pour 2 personnes	€	16,90
Planchette de fromage Gewoon Gouds - par personne (en combinaison avec notre menu, vous payez 1,00 € en plus)	€	9,95

Sorbet - glace aux fruits et crème chantilly	€	8,95
Dame Blanche - crème glacée, sauce chocolat et crème chantilly	€	8,95
Coupe Jamaica - crème glacée, sauce caramel et crème chantilly	€	8,95
Coupe Zwarte Kip - crème glacée, avocat et crème chantilly	€	8,95
Coupe Amaretto - crème glacée avec Amaretto, crème chantilly et biscuits à l'Amaretto	€	8,95
Coupe Cherry - crème glacée, cerises chaudes et crème chantilly	€	8,95
Coupe Limoncello - sorbet citron, limoncello et crème chantilly	€	8,95
Banana Boat - crème glacée avec banane, sauce chocolat et crème chantilly	€	8,95
Coupe Fragola - crème glacée à la vanille, fraises, coulis de fraises et crème chantilly	€	8,95
Crème glacée enfant - choisis toi-même tes deux parfums de crème glacée	€	6,00

Gaufres chaudes

Au sucre	€	5,25
Au Nutella	€	5,75
Avec une pomme chaude et de la cannelle	€	5,75
Avec crème chantilly	€	5,75
Avec sauce chocolat et copeaux de chocolat blanc	€	6,25
Avec des fraises et de la crème chantilly	€	6,50
Avec de la banane et de la sauce chocolat	€	6,75
Avec des cerises chaudes et du sucre	€	7,25
Boule au choix - vanille, chocolat, citron, mangue ou fraise	€	2,00
Avec crème chantilly	€	0,75

Smoothies

Tropical - fraises et banane	€	4,25
Fantasy - framboises et mangue	€	4,25
Sunset - framboises et fraises	€	4,25
Palmbeach - mangue et banane	€	4,25
Paradise - mangue et fraises	€	4,25

Milkshakes

vanille, chocolat, citron, mangue ou fraise	€	4,50
---	---	------

Café spécial

Irish Coffee (Jamesson)	€	8,85
French Coffee (Grand Marnier)	€	8,85
Spanish Coffee (Tia Maria)	€	8,85
Gouds Bakkie (liqueur de stroopwafel)	€	8,85
Italian Coffee (Amaretto)	€	8,85
Catalan Coffee (Licor 43)	€	8,85
Café glacé - café chaud, crème glacée à la vanille et crème chantilly	€	5,15



Toujours délicieux!
Gaufre chaude avec
fraises et crème
chantilly

© JULIA KNIESE



gewoon Gouds

Déjeuner & Dîner



TUJOURS
33,-
EURO

MENU

LIBRE CHOIX DE LA CARTE ENTIÈRE!

ENTRÉE - PLAT PRINCIPAL ET DESSERT

CHOIX INTELLIGENT

Déjeuner jusqu'à 16h30

Wraps

Poulet fumé - avec des tomates, des oignons de printemps et du guacamole fait maison _____	€	10,95
Saumon fumé - avec du concombre mariné, des oignons de printemps, de la salade et du sésame _____	€	10,95
Poisson - avec du thon, du saumon, des crevettes et une délicieuse sauce rémoulade _____	€	11,95
Végane - avec du houmous, des légumes grillés, de jeunes épinards et de la mayonnaise à la harissa _____	€	10,95

Petits pains - choisissez entre des petits pains blancs ou multigrains

Salade de thon maison - fraîche et incroyablement délicieuse _____	€	11,45
Entrecôte fumée - tranchée finement avec de la mayonnaise aux truffes maison _____	€	11,95
Carpaccio Gewoon Gouds - carpaccio de bœuf avec du pesto, du vinaigre balsamique et du Gouda vieux _____	€	11,95
Carpaccio à la truffe - carpaccio de bœuf avec de la mayonnaise aux truffes maison et du Gouda vieux _____	€	12,45
Saumon fumé - avec du concombre et du fromage blanc à la ciboulette _____	€	10,95
Fromage de chèvre - fromage de chèvre tiède, jambon Serrano, noix et miel _____	€	10,95
Super sain - avec du jambon à l'os, du Gouda fermier et un œuf _____	€	9,95
Duo Gouds - Un des sandwiches ou wraps ci-dessus, avec une soupe au choix _____	€	14,95

Hamburgers - tous nos hamburgers sont préparés avec du bœuf Angus à 100 % et servis à point

Gewoon Gouds - avec du bacon, du fromage de Gouda, de l'oignon cuit et des frites fraîches _____	€	14,95
Mexican style - avec des jalapeños, des nachos, de la sauce, du guacamole et des frites fraîches _____	€	15,95
Véga - avec du houmous, des légumes grillés, de la tapenade et des frites fraîches _____	€	13,95

Plats chauds

Trio Gouda - potage au fromage, croquette de fromage et sandwich fourré au Gouda fermier _____	€	12,95
Vistrio - soupe de poisson, <i>Pommes</i> croquette de crevettes et sandwiches à la salade de thon faite maison _____	€	13,95
Omelette fermière - richement gamie, puisqu'un fermier peut s'en tenir à cela pour toute la journée ! (aussi disponible en plat végétarien)	€	9,95
Œuf sur le plat - œuf cuit à la perfection _____	€	8,95
avec du jambon, du fromage et/ou du lard (par supplément) _____	€	1,75
Œuf sur le plat au Gouda - avec tout ce qui peut l'accompagner (jambon, fromage et lard) _____	€	12,95
Croquettes sur du pain - choix entre des croquettes de bœuf, de fromage ou de <i>Pommes</i> crevettes (les combinaisons sont possibles) _____	€	9,95
Sandwich au poulet piquant - filet de poulet, chili, gingembre et légumes cuits au wok _____	€	11,95
Sandwich à la viande chaude - jambon à l'os, légumes sautés et sauce aux cacahuètes _____	€	10,95
Sandwich au poulet chaud - filet de poulet, légumes sautés, gratiné avec du fromage de Gouda _____	€	11,95
Sandwich au brie - avec du brie chaud, du filet de poulet fumé, de la compote de cranberries et de la sauce moutarde crémeuse _____	€	10,95
Crêpe nature - au sirop ou au sucre _____	€	8,50
Avec du fromage, du jambon, du lard, des pommes, de l'ananas, des raisins secs, des oignons, des champignons (par supplément) _____	€	1,75

Plats - les plats ci-dessous sont servis avec des frites et une salade garnie

Saté de poulet - avec de l'atjar, des kroepoeks, de la sauce aux cacahuètes et des frites fraîches _____	€	18,50
Rumsteak de bœuf - steak cuit dans du beurre _____	€	19,50
Filet de saumon - cuit sur la peau _____	€	18,50
Escalope viennoise - escalope de veau façon traditionnelle _____	€	18,50
Hamburger XXL - 300 g avec du bacon, du fromage de Gouda, des oignons cuits, des champignons et des frites fraîches _____	€	18,50

Paninis

Caprese - avec des tomates, de la mozzarella et du pesto _____	€	8,95
Poulet mexicain - avec du poulet fumé, du guacamole, des jalapeños et du fromage de Gouda _____	€	9,95
Gewoon Gouds - avec du jambon à l'os et du fromage de Gouda _____	€	7,95
Pepperoni - avec du salami, des poivrons, des tomates et du fromage de Gouda _____	€	9,95
Véga - avec du brie, des noix, des pommes, des tomates séchées au soleil et du miel _____	€	9,95

Salades déjeuner avec du pain fermier et du beurre

Carpaccio de bœuf - avec du pesto frais, du vinaigre balsamique et du Gouda vieux _____	€	14,95
Camembert - irrésistible, avec du camembert cuit et de la compote de cranberries _____	€	14,95
Au chèvre chaud - avec du lard et du miel _____	€	13,95
Salade de poisson - avec des scampis poêlés, de la salade de thon faite maison, du saumon fumé et du maquereau _____	€	15,95

Potage avec du pain fermier et du beurre

Soupe de saison - laissez-vous surprendre par le chef _____	€	7,75
Soupe de poisson - Soupe française classique avec de la rouille _____	€	7,75
Potage au fromage de Gouda - notre fierté, incomparable _____	€	7,75
Soupe de tomates - végétarienne, avec de la crème et du basilic _____	€	7,75

Suppléments

Sauces - au poivre, aux champignons, stroganoff, aux cacahuètes, rémoulade ou au vin blanc _____	€	2,25
Beurre aux herbes, aioli ou tapenade _____	€	2,25
Salade - salade de saison avec de la vinaigrette et des noix _____	€	4,50
Frites fraîches - servies avec de la mayonnaise _____	€	4,50

Pain fermier à peine sorti du four - blanc ou gris

Pain 'Gouds' - avec beurre aux herbes maison, aioli et tapenade _____	€	6,95
Pain avec beurre et beurre aux herbes maison _____	€	5,75

Menus enfants - Voir notre carte dîner >

N'hésitez pas à nous demander des informations au sujet des allergènes

**Vous avez des souhaits particuliers ?
Faites-le-nous savoir, chez nous, « tout » est possible.**

Dîner à partir de 12h00

Entrées

Carpaccio de bœuf - avec du pesto fait maison, du vinaigre balsamique et du Gouda vieux _____	€	12,95
Entrecôte fumée - tranchée finement avec de la mayonnaise à la truffe _____	€	11,95
Saumon fumé - avec du concombre, de l'aneth, du fromage frais à la ciboulette et une vinaigrette à la moutarde douce _____	€	11,95
Moules cuites - dans du beurre et de l'ail, servies avec du pain fermier _____	€	10,95
Tartare de saumon - saumon fraîchement fumé, oignon rouge, câpres, tomates séchées et sauce moutarde _____	€	11,95
Magret de canard fumé maison - avec des champignons de Paris marinés, du thym et du sirop balsamique _____	€	11,95
Champignons à l'ail - cuits dans du beurre et de l'ail, servis avec du pain fermier _____	€	10,95
Mini fondue au fromage à notre façon (de Gouda) _____	€	12,95

Potage avec du pain fermier et du beurre

Soupe de saison - laissez-vous surprendre par le chef ! _____	€	7,75
Soupe de poisson - Soupe française classique avec de la rouille _____	€	7,75
Potage au fromage de Gouda - notre fierté, incomparable _____	€	7,75
Soupe de tomates - végétarienne, avec de la crème et du basilic _____	€	7,75

Plats principaux de viande

Filet de porc - farci au fromage de chèvre, aux tomates séchées au soleil, au basilic et recouvert de pancetta _____	€	23,45
Escalope viennoise - escalope de veau façon traditionnelle _____	€	22,45
Escalope paysanne - classique autrichien avec des oignons et des champignons cuits _____	€	23,45
Hamburger XXL - 300 g avec du bacon, du fromage de Gouda, des oignons cuits, des champignons, des œufs et des frites fraîches _____	€	20,95
Travers de porc - choix entre doux, épicé ou façon orientale (inégalés depuis 15 ans déjà !) _____	€	21,95
Trio - combinaison des goûts ci-dessus _____		
Rumsteak de bœuf - steak cuit dans du beurre _____	€	23,45
Saté de poulet - avec de l'atjar, des kroepoeks, de la sauce aux cacahuètes et des frites fraîches _____	€	20,95
Tournedos - viande pure grillée au beurre (en combinaison avec notre menu, vous payez 5 € en plus) _____	€	29,80
Steak Ribeye - savoureux, au sel marin et poivre grossièrement moulu _____	€	22,45
Brochettes d'agneau à la grecque - viande d'agneau avec de la sauce tzatziki aux herbes _____	€	22,45
Poulet grillé - à s'en lécher les doigts ! _____	€	20,95

Plats principaux de poisson

Filet de saumon - servi avec de l'huile citronnée, du basilic et des tomates _____	€	22,45
Filet de loup de mer - servi avec une croûte croquante de fromage de Gouda, de la mie de pain, du thym et du citron _____	€	23,45
Marmite de poisson - poisson frais du jour, mijoté dans de la crème avec des légumes frais et gratiné au vieux fromage de Gouda _____	€	23,45
Gambas géantes - cuites à l'ail et mouillées au vin blanc _____	€	22,45

Plats principaux végétariens

Lasagne - avec des aubergines grillées, des oignons, de la sauce tomate, des olives, de la béchamel, des noix et du Gouda vieux _____	€	20,95
Rouleaux de courgettes - avec de la ricotta, du basilic, du persil et du poivron rouge _____	€	20,95
Vegaburger - avec du houmous, des légumes grillés, de la tapenade et des frites fraîches _____	€	19,95

Suppléments

Sauces - au poivre, aux champignons, stroganoff, aux cacahuètes, rémoulade ou au vin blanc _____	€	2,25
Beurre aux herbes, aioli ou tapenade _____	€	2,25
Salade - salade de saison avec de la vinaigrette et des noix _____	€	4,00
Frites fraîches - servies avec de la mayonnaise _____	€	4,00

Salades-repas avec du pain fermier et du beurre

Carpaccio de bœuf - avec du pesto, du vinaigre balsamique et du Gouda vieux _____	€	19,50
Camembert - irrésistible ! Avec du camembert cuit et de la compote de cranberries _____	€	19,50
Fromage de chèvre chaud - avec du lard et du miel (aussi disponible en plat végétarien) _____	€	19,50
Salade de poisson - avec des scampis poêlés, de la salade de thon faite maison, du saumon fumé et du maquereau _____	€	20,50

Menus enfants

Menu enfant - servi avec des frites fraîches, de la salade équilibrée et de la compote de pommes. Choix entre : croquette, fricadelles, bouchées de poulet croquantes ou soufflé au fromage _____	€	8,95
Schnitzel - servi avec des légumes de saison et des frites fraîches _____	€	9,95
Pizza _____	€	7,95
avec du jambon, du fromage, du salami, de l'oignon, du thon et/ou des champignons _____	€	1,75
Crêpe - au sirop ou au sucre _____	€	7,95
avec du fromage, du jambon, du lard, de l'oignon, des champignons, des pommes, de l'ananas, des raisins secs ou du Nutella (par supplément) _____	€	1,75



N'hésitez pas à nous demander des informations au sujet des allergènes

*** Tous nos plats principaux sont servis avec des légumes de saison et des frites fraîches**