

LA CANTINE

COFFEE · LUNCH · TAKE-AWAY

DRANK | BOISSON

HEERLIJK FRIS | FRAIS & DELICIEUX

San Pellegrino licht bruisend of Panna plat <i>eau pétillante ou naturelle</i> 25cl	3,00
Skoll Lemon / Bloodorange (new – local)	3,50
San Pellegrino Limonata / Aranciata <i>citron ou orange</i> 20cl	3,50
Puckolo citroen of appelsien <i>citron ou orange</i> 20cl (new – local)	3,50
San Pellegrino of Panna fles <i>bouteille</i> 50cl/100cl	5,50 / 9,50
Cola / Zero	3,00
Franklin & Sons Tonic / Lemon / Ginger Ale / Ginger Beer	4,00
Almdudler 33cl	4,50
Lipton Ictea 25cl	3,50

NATUURLIJK & LEKKER | NATURELLEMENT & SAVOUREUX

JUCY cold pressed juice – 3 smaken <i>3 saveurs</i>	4,80
SINAAS FRAMBOOS-PEER PASSIEVRUCHT & MANGO	
Oude appelrassen Lombarts Calville jus de pomme	4,80
Appel braam Lombarts Calville jus de Pomme	4,50
Appelcider Somersby 33cl	5,00
Lokales, natuurlijke alcoholhoudende limonade <u>33 cl</u> 4,4% alc.	5,80

BIER VAN HIER | BIERES LOCALES

Bockor Blauw Export 5,2% alc. – 33 cl	3,50
OMER Traditional Blond 8 % alc.	5,00
YPRA Hoppy Belgian Blond 6 % alc.	5,00
Triple LEFORT 8,8% alc. (<i>award winner</i>)	5,00
Westmalle Triple 9,5 % alc.	5,00
JULIA The Birth aperitiefbier 5,7% - 33 cl (<i>streekbier – bière régionale</i>)	5,00
JULIA Sunny Joy aperitiefbier 4,2% - 33 cl (<i>streekbier – bière régionale</i>)	5,00
MARTHA Sexy Blond 8% alc. – 33 cl (Heule)	5,50
MARTHA Guilty Pleasure 8% - 33 cl (Heule, op basis kers & kriek)	6,00
St-Bernardus Abt 12 10% alc. – 33cl	6,00
Brugse Sportzot <i>alcoholvrij</i> 0,4% alc. – 33 cl.	4,50
Avaritia <i>alcoholvrij</i> 0,5% alc. – 33 cl. <i>Fruitig Blond (De 7 Zonden Heule)</i>	4,50

APERITIEF & BUBBELS | APERO & BULLES

Cava Glamour d'Or per glas <i>par verre</i>	7,50
Prosecco Superiore 'Col Sandago' Vigna del Cuc - glas <i>le verre</i>	8,50
Cava Glamour d'Or per fles <i>la bouteille 75 cl</i>	35,00
Prosecco Superiore 'Col Sandago' Vigna del Cuc – fles <i>bouteille</i>	40,00
Champagne Goutorbe per glas <i>le verre</i>	15,00
Champagne Goutorbe 37,5 cl (<i>3 glazen/verres</i>)	35,00
Champagne Goutorbe 75,0 cl (<i>6 glazen/verres</i>)	65,00
Sherry / Porto (rood)	7,50

GIN & TONIC

Blind Tiger + Franklin & Sons Tonic (<i>of light</i>)	15,00
Botanist + Franklin & Sons Tonic (<i>of light</i>)	15,00
Copperhead + Franklin & Sons Tonic (<i>of light</i>)	15,00
Mare + Franklin & Sons Tonic (<i>of light</i>)	15,00

ALCOHOLVRIJ | SANS ALCOOL (tonic of tonic light naar keuze)

Seedlip Spice & Franklin Tonic (gemaakt zoals Gin, <i>produit comme le vrai Gin</i>)	10,00
Nona & Franklin Tonic (gemaakt zoals Gin, <i>produit comme le vrai Gin</i>)	10,00
Copperhead N/A & Franklin Tonic (gemaakt zoals Gin, <i>produit comme le vrai Gin</i>)	10,00
Mocktails huisgemaakt - naar keuze / <i>fait maison - au choix</i>	9,50
Andorra blueberry mint lime	
Reykjavik cucumber lime ginger	
Sevilla lime orange strawberry	
Sao Paolo passion lime tonic	
Waikiki watermelon lime passion	
Nieuwe mocktails <i>nouveaux</i> (met/avec NOMUSS & Franklin Tonics)	10,00
Verona Basil – Elderflower – Cucumber	
Buenos Aires Passion – Ginger – Lime	

WIJNEN per glas | VINS le verre

Canaletto di Venezia rood, wit, rosé per glas <i>rouge, blanc rosé le verre</i>	6,00
Minnegoed Zuid-Afrika rood / wit Chardonnay <i>rouge / blanc Chardonnay</i>	6,50
St-Nicolas de Bourgueil Cuvée B rood gekoeld / <i>rouge frais</i> (fam. Bruyland)	6,50

WIJNEN per fles | VINS par bouteille

Rosé

Canaletto di Venezia (Italia, Veneto, Grigio) 29,00

Rood

Canaletto Montepulciano d'Abruzzo (Abruzzo, Italia) 29,00

Minnegoed (Zuid-Afrika, Pinotage) 32,00

Tip

Saint-Nicolas de Bourgeuil Cuvée B – Rood / Rouge gekoeld / frais (France, Loire)

eig./prop. Karen & Sven Bruyland Kortrijk | per fles | la bouteille 30,00

Wit

Canaletto di Venezia Grigio (Veneto, Italia) 29,00

Minnegoed (Zuid-Afrika, Chardonnay) 32,00

VIVA SARA KOFFIE | CAFÉ VIVA SARA

ESPRESSO BASED

Espresso – kleine pittige koffie | *café épicé* 3,30

Doppio – dubbele espresso | *espresso double* 3,70

Americano – klassieke zachte koffie | *café doux* 3,20

Long black – klassieke sterke koffie | *café fort* 3,90

Deca / Déca +0,50

MILK BASED

Cortado – espresso met melk | *espresso au lait* 4,20

Cappuccino | *cappuccino* 4,20

Panna Montana | *cappuccino crème chantilly* 4,20

Flat white – pittige cappuccino | *cappu épicé* 5,00

Latte machiatto veel melk met espresso | *beaucoup de lait avec espresso* 5,00

Supplement Soya Amandel (vraag gerust uitleg) + € 1,00

WARME MELK | LAIT CHAUD

Warme melk | *lait chaud* 3,00

Warme melk met honing | *lait chaud au miel* 3,50

HUISGEMAAKTE WARME CHOCOLADEMELK | LAIT AU CHOCOLAT FAIT MAISON

Keuze zwarte of melkchocolade – *aux choix chocolat fondant, lait*

ZONDER SLAGROOM | SANS CREME CHANTILLY

THEOFIEL zonder slagroom | *sans crème chantilly* **5,00**

CARLO met gezouten caramelsaus | *avec sauce caramel salée* **5,50**

MAGDA met marshmallows | *avec marshmallows* **5,50**

MET SLAGROOM | AVEC CREME CHANTILLY

AUGUST met slagroom | *avec crème chantilly* **5,50**

BERTHA met marshmallows | *avec marshmallows* **6,00**

GERTRUDE m/zoute caramelsaus & crispy balls | *sce caramel & crispy* **6,00**

VIVA SARA THEE | THE VIVA SARA **4,50**

Darjeeling Tgfop fijne krachtige thee van de hellingen van de himalaya
thé fin et puissant des pentes de l'Himalaya

Lady grey zachte earl grey met citrusmaak
earl grey mous avec goût d'agrumes

Japan bancha groot blad met fijn aroma
grande feuille avec un arôme fin

Easy living rode fruitmengeling, zwarte bessen, framboos & aardbei
mélange de fruits rouge, cassis, framboise & fraise

Kruidenstorm kruidenmengeling met citroengras, rozenbladen, hibiscus,
vlierbes en zwarte bes
mélange aux herbes avec citron, feuilles de rose, hibisque, myrtilles

Ginger Fresh gember en kruidenmengeling met citroen en zoethout
gingembre et mélange d'épices avec citron et réglisse

Haardvuur infusie van rode vruchten en gember/*fruits rouges & gingembre*

Muntthee | *Thé à la mente*

LA CANTINE - **GUEST WIFI**

Instagram @byttebier_la_cantine

TripAdvisor LA CANTINE Kortrijk

password LaCantine8500

#lacantinekortrijk

2024 lente-mail

Plant u een vergadering of een seminarie? Dit kan vanaf nu op onze bovenverdieping, gratis in combinatie met lunch. Info bij Sofie of Koen