



**RIMBAUD**

BRASSERIE

ONTBIJT - LUNCH - DINER

## **RIMBAUD**

Brasserie Rimbaud is vernoemd naar de Franse dichter Arthur Rimbaud (Charleville, 20 oktober 1854 – Marseille, 10 november 1891). Rimbaud staat in het collectieve geheugen gegrift door zijn omzwervingen met Verlaine. Samen zijn ze belangrijke vertegenwoordigers van het symbolisme en het decadentisme.

Brasserie Rimbaud is een gezellige ontmoetingsplaats in hartje Oud-Turnhout. Kom eens langs voor een lekkere koffie, een zoetigheid of een aperitief of neem de tijd om lekker te ontbijten, te lunchen of uitgebreid te dineren.

## KOFFIE

Espresso/grote koffie	2,40
Espresso deca/grote koffie deca	2,40
Ristretto	2,40
Cappucino	2,90
Latte macchiato/koffie verkeerd	2,90
Koffie met advocaatje	4,20
Kannetje koffie	4,70
Koffieman koffiebonen 1 kg	24,90

## LUXELATTE

Latte hazelnoot/vanille/karamel/speculaas	3,20
Latte Toblerone	4,20
Latte Kinderbuono	4,20
Latte Maltesers	4,20
Latte Oreo	4,20
Spectaculoos	4,20
IJskoffie (espresso, vanilleijs, slagroom)	4,20
Verwenkoffie of -thee vergezeld van een assortiment zoetigheden	7,80

## INTERNATIONALE KOFFIE

Irish coffee	7,50
French coffee	7,50
Paris coffee	7,50
Italian coffee	7,50
Baileys coffee	7,50
Normandic coffee	7,50

## THEE

Lipton thee (kamille, sencha, rozenbottel, earl grey, breakfast, bosvruchten,...)	2,40
Verse munt	3,60
Verse gember	3,60

## CHOCOLADE

Warme of koude chocomelk (Cécémel)	2,60
Chocomelk met slagroom	3,00
Chocoretto (Amaretto en slagroom)	6,50
Chocoleys (Baileys en slagroom)	6,50

## WATER

Bru plat of bruis 25cl	2,40
Bru plat of bruis 50cl	4,70

## FRISDRANKEN

Cola/Light/Zero	2,40
Fanta	2,40
Gini	2,40
Tonic (Nordic Mist)	2,40
Agrum (Nordic Mist)	2,40
Lipton Ice Tea/Zero	2,60
Huisgemaakte ijsthee (zomermaanden)	2,60
Tönisteiner zitronen/oranje	2,80

## LOOZA FRUITSAPPEN

Sinaasappel	2,40
Pompelmoes	2,40
Appel	2,40
Tomaat	2,40
Ace	2,40

## DORSTLESSERS

Grumpy grapefruit (pompelmoes en agrum)	4,50
Pomton (pompelmoes en tonic)	4,50
Trottinet (sinaas en tonic)	4,50

## BIEREN

Jupiler	2,40
Schuppenboer	4,20
Duvel	3,80
Lefte blond/donker	3,80
Westmalle tripel	4,00
Westmalle trappist dubbel	3,60
Blauwe Chimay	4,00
Karmeliet	4,00
Hoegaarden	2,40
Kriek Lindemans	3,20

## WIJN

Chalille Blanc (wit) Marsanne en sauvignon	
Vinem Carinena (rood) Garnacha en syrah	
Vinem Rosado Carinena (rosé) Garnacha	
Douceur de d'Arriloba (dessertwijn) Vin des landes	
Per glas	3,90
Per fles	19,70

## CAVA MASIABOU BRUT

Per glas	5,60
Per fles	25,10

## APERITIEVEN

Vermouth Rimbaud (versterkte aromatische wijn volgens het huisrecept)	6,80
Vermouth-tonic	8,80

Porto wit/rood (Taylor's)	4,20
Pineau de Charentes	4,20
Sherry	4,20
Martini bianco/rosso	4,20
Kir	4,70
Kir royale	5,70
Gin Gordons	9,90
Bulldog	11,90
Bombay	10,90

## STERKE DRANKEN 5 cl

Jonge graanjenever	6,00
Tia Maria	6,00
Malibu	6,00
Grand Marnier	6,00
Cognac (Otard)	6,00
Amaretto	6,00
Pisang	6,00
Wodka (Smirnoff)	6,00
Cointreau	6,00
Rum (Bacardi)	6,00
Baileys	6,00
Whiskey (William Lawson's)	6,00
Calvados	6,00
Passoa	6,00

## BORRELHAPJES

Portie kaas met mosterd	5,50
Portie bitterballen met mosterd	5,50
Portie mini-loempia's met zoetzure saus	6,50
Portie warm gemengd (16 stuks) met sausjes	11,50
Kaasbordje met confituren geserveerd met garnituur en brood	16,00

**L'éternité, c'est la mer  
mêlée au soleil.**

- Arthur Rimbaud -

## ONTBIJTEN

Onze ontbijten worden met uiterste zorg vers bereid. Gelieve minstens een dag op voorhand te reserveren zodat we wachttijden voor u en anderen kunnen vermijden.

### **Ontbijt à volonté** **17,90**

Sinaasappelsap, yoghurt, fruitslaatje

Koffie of thee (tot aan het dessert)

Assortiment brood, croissant of koffiekoekje

Assortiment kaas

Roereitje

Huisgemaakte confituren

Charcuterie en salades

Dessert

### **Luxe-ontbijt** **22,50**

Voor een feestelijke toets kan u het ontbijt à volonté uitbreiden met een glaasje cava en gerookte zalm.

## LUNCH VANAF 11 UUR ( VRIJDAG, ZATERDAG EN ZONDAG TOT 17 UUR )

### BROODJES (WIT OF BRUIN)

Kaas en/of ham	5,00
Smoske kaas en/of ham	7,00
Italiaans broodje (tomaat, mozzarella, huisbereide pesto)	8,00
New York (preparé, rucola, zongedroogde tomaat, kappertjes, rode ui)	9,00
Delhi (kip curry, ananas, sla, komkommer)	8,00
Manhattan (sla, tomaat, komkommer, ei, wortelen, maïs, gebakken kip en spek)	11,00
Geitenkaas (geitenkaas met honing, sla, komkommer)	9,00
Gerookte zalm (gerookte zalm, zongedroogde tomaat, kappertjes, rode ui, rucola)	10,00

### CROQUES EN TOAST MET EEN SLAATJE

Croque monsieur	9,00
Croque madame	9,00
Croque hawaiï	11,00
Croque monseigneur (met gebakken spekblokjes)	12,00
Croque vidée	12,00
Croque bolognese	12,00
Croque Italia (tomaat, mozzarella, huisbereide pesto)	12,00
Croque champignon	11,00
Toast champignon (met of zonder look)	13,00
Toast van 't huis (gerookte zalm, rode ui, rucola, zongedroogde tomaat, kappertjes, tartaar)	14,00
Toast kannibaal (met zongedroogde tomaat, kappertjes, rode ui en barbecuesaus)	13,00
Uitsmijter kaas en/of ham	10,00
Uitsmijter van 't huis (met spek)	12,00

### OMELET

Boerenomelet	
(stevige omelet met spek, tomaat, ui, boontjes, champignons, look, gratineerd met kaas)	13,00
Omelet naar keuze (bv. champignon, spekblokjes, tomaat,...)	11,00

### SOEP

Tomatensoep met balletjes	6,00
Witloofsoep met grijze garnalen	7,00
Wortelsoep met een vleugje peperkoek	6,00
Soep van de dag	6,00

# DINER

## VOORGERECHTEN

Ambachtelijke kaaskroketten	12,00
Ambachtelijke garnaalkroketten	14,00
Duo van kaas- en garnaalkroket	13,00
Rundscarpaccio met garnituur	13,00

## SALADES

Manhattan (gebakken kip en spek)	18,00
Tomaat-garnaal	Dagprijs
Hawaiï (gebakken kip, ananas, zoetzure saus)	18,00
Geitenkaas (warme geitenkaas met honing)	19,00
Oostende (met gerookte zalm, gebakken scampi en grijze garnalen)	21,00
Caprese (mozzarella, tomaat en basilicum)	15,00

## PASTA

Bolognese	14,00
Arrabiata (pittige saus met veel groenten, gegratineerd in de oven)	14,00
Pesto (huisbereide pesto, pijnboompitten, rucola, parmezaan)	14,00
Manhattan (gebakken kip, spek, pesto, zongedroogde tomaat, rucola, parmezaan)	19,00
Scampi (met pittige, romige groentensaus)	21,00

## LAND

Stoofvlees met witloofslatje	17,00
Vol-au-vent met slatje	17,00
Traaggegaarde vleesribbetjes in trappist met witloofslatje	20,00
Ierse steak (ca. 220 g)	22,00
Pepersaus, champignonsaus, portosaus, cognacsaus, witte wijnsaus	2,50

## ZEE

Visserspotje met o.a. zalm, tongrolletje, scampi...	
in een zachte witte wijnsaus (gegratineerd in de oven)	20,00
Scampi van de chef (8 stuks, in een pittige, romige groentensaus)	22,00
Scampi lookboter, lookroom of curryroom (8 stuks)	21,00
Zalmfilet op vel gebakken	20,00

**Si stupide que soit  
son existence,  
l'homme s'y rattache toujours.**

- Arthur Rimbaud -

## **IJS**

Coupe vanille	6,50
Coupe Dame Blanche	6,80
Coupe brésilienne	6,80
Coupe advocaat	7,20
Coupe vers fruit (seizoen)	11,90
Coupe aardbeien (seizoen)	9,90
Slagroom	1,00
Extra bolletje ijs	1,30

## **PANNENKOEKEN** (14 TOT 17 UUR)

Suiker, confituur, siroop	6,50
Koud poepke in een warm broekske (hoeve-ijs tussen de pannenkoek) met advocaat of chocoladesaus	8,20 9,20

## **GEBAK EN ZOETIGHEDEN**

Appelstrudel	4,70
met ijs	6,00
met ijs en slagroom	6,70
Ijskoffie	4,20
Verwenkoffie	7,80
Chocolademousse	4,30
Moelleux met ijs	7,70

**Ah!**  
**Que le temps vienne**  
**où les coeurs s'éprennent.**

- Arthur Rimbaud -





© BRITT COLIN