

Wij wensen u van harte welkom in onze zaak!

Miraneau is geopend voor zowel lunch, diner als borrel.

Uitkijkend over het water biedt het de ideale setting om gezellig te tafelen!

Voor gezelschappen vanaf 8 personen vragen we om uw keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang.

Om een vlotte bediening te garanderen geven we slechts 1 rekening per tafel.

Indien u meer informatie wenst omtrent de allergenen in onze gerechten, kunt u zich wenden tot het personeel.

OPENINGSUREN

Keuken

Woensdag 11.30 – 21.00

Donderdag 11.30 – 21.00

Vrijdag 11.30 – 22.00

Zaterdag 17.00 – 22.00

Zondag 11.30 – 21.00

maandag & dinsdag gesloten

Op vrijdag & zaterdag ronden we onze dienst graag af om middernacht.

Op weekdays & op zondag doen we dit graag rond 22u.



MIRANEAU
BAR & RESTO



MIRANEAU

BAR & RESTO

BIEREN

Bieren op vat

Stella	2.60
Stella 33cl.	3.40
Leffe Blond	3.80
Leffe Bruin	3.80

Bieren op fles

Jupiler 0,0%	2.60
Liefmans Kriek	3.20
Liefmans Fruitesse (on the rocks)	3.20
Hoegaarden Wit	3.20
Hoegaarden Rosée	3.20
Kasteelbier Rouge	4.00
Kasteelbier Cuvée du Chateau	4.20
Westmalle Dubbel	4.20
Westmalle Tripel	4.20
La Chouffe	4.50
Taxandria	4.50
Cornet	4.50
Omer	4.20
Rochefort 10	4.80
Orval	4.30
Chimay Blauw	4.50
Duvel	4.00
Duvel Tripel Hop	4.00
Karmeliet	4.50
SchuppenBoer	4.30
KoekeDam	4.30
Desperados	4.00

WATERS

Chaudfontaine bruis	2.60
Chaudfontaine plat	2.60
Chaudfontaine bruis 0.5l.	5.20
Chaudfontaine plat 0.5l.	5.20
Chaudfontaine bruis 1l.	9.00
Chaudfontaine plat 1l.	9.00

FRISDRANKEN

Coca-Cola	2.60
Coca-Cola light	2.60
Coca-Cola zero	2.60
Lipton Ice Tea	2.80
Lipton Ice Tea Green	2.80
Fanta	2.60
Sprite	2.60
Nordic Mist	2.70
Nordic Mist Agrum	2.80
Gini	2.60
Cécémel	2.60
Fristi	2.60
PomTon	5.30
Red Bull	3.50
Tönissteiner	3.10
citroen. vruchtenkorf.	
Fruitsap Minute Maid	2.70
sinaasappel. appel. pompelmoes. tomaat.	
Fever-Tree Tonic	3.50
Indian. Elderflower. Mediterranean. Clementine	
Fentimans Rose Lemonade	3.50

APERITIEVEN

Huisaperitief	8.00
Aperol Spritz	8.00
La Vie en Rose	8.00
Belsazar Vermouth (Dry, Rosé, Red)	7.00
Martini Bianco	5.50
Martini Rosso	5.50
Martini Rosato	5.50
Martini Bianco Royale	7.90
Martini Rosato Royale	7.90
Witte Porto	5.00
Rode Porto	5.00
Ricard (3cl.)	5.50
Kir	5.00
Kir Royal	7.00
Campari	6.00
Sherry Dry	5.00

BUBBELS

	glas	fles
Le Couchon Spumante Brut	6.50	29.00
Champagne Moët & Chandon Brut		75.00
Champagne Moët & Chandon 37,5cl.		44.50
Moët & Chandon Rosé		90.00
Moët & Chandon Ice Imperial		110.00
Ruinart Blanc De Blancs		120.00
Ruinart Rosé		130.00

PERFECT SERVE GIN TONICS

Tanqueray London Dry	9.50
limoen. jeneverbes. Fever-Tree Indian	
Tanqueray Ten	12.00
pompelmoes. citroengras. Fever-Tree Mediterranean	
Tanqueray Rangpur	10.50
appelsien. gember. Fever-Tree Clementine	
Gordon's Pink	9.00
frambozen. Fever-Tree Indian	
Citadelle	12.00
limoen. jeneverbes. Fever-Tree Elderflower	
Marula	14.00
appelsien. zoethout. Fever-Tree Indian	
Bulldog	12.00
pompelmoes. Fever-Tree Indian	
Copperhead	14.00
appelsien. Fever-Tree Mediterranean	

GIN'S

Tanqueray London Dry	6.00
Tanqueray Ten	8.50
Tanqueray Rangpur	7.00
Monkey 47	11.00
Geserveerd met Fever-Tree Tonic	3.50
Indian	
Elderflower	
Mediterranean	
Clementine	

HUISWIJNEN

glas

fles

Wit

Rare – Vermentino. Languedoc. Frankrijk 4.70 23.50

Deze wijn is afkomstig uit Zuid-Frankrijk waar de druiven optimaal hebben kunnen rijpen en daardoor voor het nodige aroma in de wijn zorgen. Mooie goudgele kleur met groene tinten. Aroma's van perzik en citroen, benadrukt door bloemige noten.

Château Les Fontenelles Moelleux. Bergerac. Frankrijk (zoet) 4.90 24.50

Deze wijn heeft een zoete smaak.

Villa Blanche – Chardonnay. Languedoc. Frankrijk 5.50 27.50

Top Chardonnay uit het zuiden van Frankrijk. subtiel houtgebruik. een heerlijk botertje en sappig fruit.

Rosé

Terres de Feu – Cinsault. Languedoc. Frankrijk 4.90 24.50

Frisse en goed gebalanceerde wijn met aroma's van veel rood fruit zoals aardbei en framboos. Fruitig en levendig met aangename zuren.

Rood

Fuedi del Duca – Montepulciano. Abruzzo. Italië 4.70 23.50

Omvangrijke diversiteit van het zuiden van Italië gevangen in een mooi resultaat van zonnige lekkernijen.

Villa Blanche – Marselan. Languedoc. Frankrijk 5.50 27.50

Zacht. fruitig. droog. zachte tannines en zwarte bessen. Laurier. Rood fruit en kruidig in de neus.

COCKTAILS

Al onze cocktails worden vers bereid – dus dit kan iets langer duren.

Ice Tropez	8.50	Moscow Mule	8.00
witte wijn cocktail uit St. Tropez. perzikaroma's. licht zoet en sprankelend fris.		ietwat pittige cocktail door de frisse gembersmaak van het ginger beer. Geserveerd met wodka. munt & limoen.	
Mojito	9.00	Dark & Stormy	9.50
rum. munt. limoen.		Captain Morgan rum. ginger beer. limoen	
Strawberry mojito	9.50	Lazy Red Cheeks	8.50
rum. aardbei. munt. limoen		wodka. framboos. limoen. violette Zoete cocktail met een ietwat zurige toets.	
Mango mojito	9.50		
rum. mango. munt. limoen			

MOCKTAILS

Al onze mocktails worden vers bereid – dus dit kan iets langer duren.

Crodino	4.00	The Duchess – Virgin Gin & Tonic	6.80
Een Italiaans alcoholvrij aperitief o.b.v. fijne kruiden. natuurlijke zuidvruchtenextracten & zuiver mineraalwater. Een sprankelend bitterzoet & verrassend aperitief met een 'bite'.		De eerste Gin & Tonic zonder alcohol! Gemaakt met aromatische botanical extracten om zo een elegant alternatief te bieden voor alcohol met een laag suikergehalte.	
Crodino rosso	4.00	Hugo Raspberry Dream	7.50
Een Italiaans alcoholvrij aperitief met een frisse bittertoets en het aroma van bloedappelsien.		Een frisse alcoholvrije cocktail met munt. citroen. vlierbloesem & frambozen.	
Virgin Pink	5.50	Virgin Mojito	7.50
Fentimans rose lemonade. violette. limoen.			
Passion Mule	7.00		
Onze tropische, alcoholvrije variant op de Moscow Mule – op basis van passievruucht, zoete amandel, spicy kruidnagel en ginger beer.			

VOOR BIJ DE APERO

Op vrijdag-, zaterdag- en zondagavond enkel mogelijk in combinatie met een hoofdgerecht.

Plateau Miraneau Assortiment warme & koude hapjes voor twee personen	22.50	Nachos tomatensalsa. cheddar	8.00
Bordje serranoham	12.00	Mini loempia's chilisaus. 8 stuks	6.50
Plankje Manchego kaas	8.00	Brood met tapenade van paprika	4.00
Krokante Nobashi garnaal Teriyaki saus. 8 stuks	8.50	Gemarineerde kippenboutjes 8 stuks	7.50
Patatas bravas tomatensalsa. aioli	7.50	Portie kaas zilveruitjes. augurk. mosterd	4.90
Bitterballen Tierenteyn mosterd. 9 stuks	6.50	Calamares. looksous. 9 stuks	7.50
Lookbrood gegratineerd met mozzarella	8.50		

RUMS (5cl.)

Pampero Blanco	5.50
Pampero Anejo Especial	6.50
Pampero Seleccion	7.50
Captain Morgan Original Spiced Gold	6.50

WODKA'S (5cl.)

Smirnoff N°21	5.50
Ursus Roter (rode wodka)	5.50

WHISKY'S (5cl.)

Johnnie Walker Red Label	5.50
Johnnie Walker Black Label	7.00
Bulleit Bourbon	6.50
Cardhu 12Y.	9.00
Cragganmore 12Y.	9.00
Dalwhinnie 15Y.	9.00
Glenkinchie 12Y.	9.00
J&B Rare	5.50
Oban 14Y.	11.00
Talisker 10Y.	9.00

AFTER DINNER

Cointreau	6.00
Licor 43	6.00
Baileys (7cl.)	6.50
Sambuca	6.00
Jägermeister	5.50
Amaretto (7cl.)	6.50
Limoncello (7cl.)	6.20
Grappa	6.00
Cognac	6.00
Calvados	6.50
Grand Marnier	6.50
Smeets Hasseltse Graanjenever	3.90

WARME DRANKEN

Koffie

Mokka	2.60
Espresso	2.60
Decafeïne	2.60
Doppio (dubbele mokka)	3.50
Cappuccino slagroom	3.10
Cappuccino melk	3.10
Latte Macchiato	3.20
Koffie verkeerd	3.00

Speciale koffie's

Hasseltse koffie	7.90
Irish koffie	7.90
Italian koffie	7.90
Baileys koffie	7.90
French koffie	7.90

Melk

Warme melk	2.80
Warme chocolademelk	3.10
Warme chocolademelk met slagroom	3.60

Thee

Thee	2.60
English Breakfast	
Earl Grey	
Rozenbottel	
Linden	
Munt	
Groen	
Tropical Fruit	
Citroen	
Kamille	
Verse muntthee	3.90

KLEINE KAART

van 11u tot 17u

Focaccia. tomaat. mozzarella. basilicumpesto	12.80	Ambachtelijke kaaskroketten slaatje	14.20
Focaccia. serranoham tomaat. mozzarella. basilicumpesto	15.90	Ambachtelijke garnaalkroketten slaatje	16.20
Focaccia. gegrilde kip tex mex. paprika tapenade	14.80	Duo van ambachtelijke kaas- en garnaalkroket	15.00
Toast champignon natuur	12.00	Croque monsieur	9.50
Toast champignon à la crème	12.50	Croque madame	10.50
Toast brie. spek. rucola. honing	14.50	Croque videe	13.50
Toast gerookte zalm. komkommer. zure room	15.50		
Supplement: frietjes. kroketten. puree. of pasta	2.50		
brood	0.80		

LUNCHMENU

van 11u tot 17u – enkel op weekdays

Geniet 's middags van onze dagschotel of ons 3-gangen lunchmenu.

Heeft u niet veel tijd? Geef ons een seintje bij aankomst en wij zorgen ervoor dat u snel gegeten heeft!

Dagsoep + dagschotel + dessert of koffie	23.50
Dagschotel	14.50

VOORGERECHTEN

Dagsoep	5.20	Tomatenroomsoep met balletjes	6.20
Scampipannetje 5 stuks	15.20	Ambachtelijke kaaskroketten tomatenconfituur. Parmezaan. peterselie	12.30
Carpaccio ronds truffelmayonaise. parmezaan. rucola	15.10	Ambachtelijke garnaalkroketten pesto van bloemkool. Peterselie	14.50
Tomaat mozzarella basilicumpesto	14.90	Duo van ambachtelijke kaas- en garnaalkroket	13.00

SALADES

Caesar salade kip. parmezaan. romeinse sla. ansjovis. croutons	18.70	Salade scampi avocado. mango. curry	20.90
Salade geitenkaas verse Kempense Geitenkaas 'Polle'. spek. Luikse siroop. appel. walnoot. rode biet (ook vegetarisch verkrijgbaar)	18.70	Salade gegrilde tonijn kort gegrilde tonijn. Japanse bbq vinaigrette. noedels (koude bereiding)	24.20
Salade kip gegrilde kip. ananas	16.70		

Inbegrepen: frietjes. kroketten. puree. brood. of pasta (extra portie: 2.50 – extra portie brood: 0.80)

PASTA'S

Penne kip spek. tomatensaus. paprika	17.20	Penne scampi tomatensaus. paprika	19.00
Penne pesto	16.40	Spaghetti bolognaise	15.50
Spaghetti all'arrabiata	14.10	Lasagne bolognaise	17.50
Spaghetti vongole	20.60	Vegetarische lasagne	16.70

VIS

Sliptong meunière sla	25.50	Roggevlugel op de graat gebakken. kappertjesboter. oventomaat	29.50
Licht gegrilde tonijn slahart. paprika. teriyaki	29.50	Zalmfilet kruidensaus. warme groenten	24.00
Scampipannetje getomateerde roomsaus. paprika. 8 stuks.	24.50	Kabeljauwhaas preipuree. witte wijnsaus	24.50

Inbegrepen: frietjes. kroketten. puree. brood. of pasta (extra portie: 2.50 – extra portie brood: 0.80)

VLEES

Steak 23.90

Filet pur 31.50

Rib 'Eye 28.80

Inbegrepen: - groenten: koude of warme groenten
- aardappel: frietjes, kroketten, puree, brood of pasta (supplement: 2.50 – extra portie brood: 0.80)
- sauzen: fine champagne, béarnaise, peperroomsaus, champignon natuur,
champignon room, natuurjus, kruidenboter

Steak Tartaar 22.90

Carpaccio runds 19.40
truffelmayonaise, parmezaan, Rucola

Hoeve kipfilet gegaard op lage T° 21.50
wortel, fine champagne

Hamburger 16.80

Koninginnenhapje 17.20

Stoofvlees 19.90

Gelakt buikspek 19.70
schelperwtjes, jonge worteltjes

Varkenshaasje 22.90
porto, brie, rode biet

Gemarineerde ribbeken 19.90

Inbegrepen: frietjes, kroketten, puree, brood, of pasta (extra portie: 2.50 – extra portie brood: 0.80)

VOOR DE KIDS (tot 12 jaar)

Steak slaatje	9.90	Koninginnenhapje slaatje	8.10
Curryworst	8.00	Vissticks	8.60
Kip met appelmoes	11.30	Spaghetti bolognaise	7.20

Inbegrepen: frietjes, kroketten, puree, brood, of pasta (extra portie: 2.50 – extra portie brood: 0.80)

DESSERTEN

Coupe vanille	6.50	Café Glacé	8.50
Dame blanche	8.00	Crème brûlée	8.50
Moelleux vanille-ijs	9.50	Sabayon Grand Marnier, vanille-ijs, per 2 personen	11.00 p.p.
Tarte tatin vanille-ijs	9.50	Kinderijsje 2 bollen, ijsspikkels	4.50

WITTE WIJNEN

Vetiver – Verdejo. Rueda. Spanje	28.50
De Vetiver van Ontanon heeft een zestal maanden houtlagering gekregen in meestal gebruikte vaten, daarna nog een zestal maanden flesoudering. De wijn heeft subtiel florale toetsen, in de mond overdadig tropisch fruit met pompelmoes en wat witte peper. De wijn is mooi in balans met frisse zuren op het einde.	
Cantina Santa Maria La Palma – Vermentino. Alghero. Sardinië	27.50
Vol van smaak, rijk aan diepe aroma's van wit fruit, een lichte krachtigheid.	
Laurent Miquel Nord-Sud – Viognier. Saint-Chinian. Frankrijk	26.60
Niet het overdonderende exotische, maar subtiel fris met een lichte citrustoets en accenten van witte perzik en abrikoos.	
Tenuta Sant' Antonio Scaia Bianco – Garganega & Chardonnay. Veneto. Italië	33.00
Scaia wit is een elegante, vlot drinkbare wijn gebaseerd op de 'appassimento' techniek waarbij druiven een bepaalde periode worden gedroogd alvorens daar wijn van te maken. Deze techniek is enkel van toepassing voor de grote wijnspecialiteiten uit deze regio.	
Kornell Cosmas – Sauvignon Blanc. Süd-Tirol. Italië	39.90
Tenuta Kornell is koning in minerale wijnen. Een combinatie van de hoge ligging en het koude terroir zorgt voor een subtiele diversiteit. Deze Sauvignon Blanc staat garant voor een excellente, verfijnde en complexe wijnervaring.	
Quinta do Filoco Branco Reserva – Malvasia Fina & Rabigato & Viosinho. Douro. Portugal	37.80
Quinta do Filoco is steeds op zoek naar verbetering en verfijning. Deze cuvée toont duidelijk de focus naar de eigenheid van de Douro waar mineraliteit niet kan ontbreken. Zeer mooie expressie en een bijna onmerkbaar accent van hout.	
Domaine Louis Latour Chablis – Chardonnay. Bourgogne. Frankrijk	49.00
Mooie goudkleurige witte wijn. Floraal in de neus met frisse tonen van citrus. Mineraliteit in de afdrank.	

Sancerre Les Belles Vignes – Sauvignon Blanc. Loire. Frankrijk

47.40

Eén van de meest perfecte Sancerre's uit de Loire regio. Hinten van bloemetjes en gras, zeer strak in het keurslijf, een lichte houttoets, licht mineralig en eindigend in frisse en aangename zuren.

RODE WIJNEN

Racine – Malbec. Comté Tolosan. Frankrijk 25.80

Malbec is de oerdruf uit Frankrijk en nog steeds zeer belangrijk voor de Franse wijnproductie. Deze wijn kenmerkt zich door aroma's van klein zwart fruit als bramen en bosbessen met toetsen van vanille. In de mond krijg je een soepele, vlotte en ronde smaak met het nodige karakter, zo eigen aan een Malbec. Stelt nooit teleur.

Tenuta Sant' Antonio Scaia Rosso – Corvina. Veneto. Italië 33.00

100% Corvina uit het noorden van Italië. Een mooie aanwezigheid vlezigheid, vooral gemaakt op rood fruit. Vol en harmonieus, fluweel zacht en toch stevig. Finesse en elegantie die niets aan het toeval overlaten.

Zenato Valpolicella Superiore – Corvina & Rondinella & Sangiovese. Veneto. Italië 39.00

Aroma's van zwarte bessen en kruiden. Zachte tannines en een rijpe, fluweelachtige afdrank. Mooi, typisch Italiaans rood van kleur.

Schola Sarmanti Criteri – Primitivo di Salento. Puglia. Italië 34.80

Heel moeilijk om Primitivo zo fris te vinifiëren. Gedreven noties van kruidnagel en muskaatnoot. Mondvullend met sterke accenten van koffie en cacao.

Bodegas Ontanon – Tempranillo & Garnacha. Rioja. Spanje 31.20

Rijk aan aroma's van rijp fruit, pruimen en hinten van koffie. Een geraffineerde minerale toets. Vol en krachtig in de mond.

Seis de Azul y Garanza – Merlot & Cabernet Sauvignon. Navarra. Spanje 41.00

Seis is elegant, beschikt over een bom charme en heeft als het ware 'van alles' teveel. Deze wijn lijkt wel 'te perfect'. Het is gewoon de uiterst zeldzame relatie tussen woestijngebied en wijngaard onder de vorm van wijn.

Selenite Monsant Tanit – Grenache Noir & Carignan. Penedès. Spanje 56.10

Kanjer van een wijn! Diepkruidig, een feest aan verse houtkruiden zoals rozemarijn, salie en tijm, met hoogst verfijnde frisse mineralen.

Lalande Pomerol La Croix de Fournel – Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon & Merlot. 45.20
Lalande de Pomerol. Frankrijk

In de neus een mengeling van aroma's van rijp fruit en toast. In de mond een stevige aanzet en mooi aanwezige tannines.

Saint-Emilion Château Tour de Yon Grand Cru – Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon & Merlot. Bordeaux. Frankrijk 59.20

Een krachtig mondvullende wijn met aroma's van fruit en een subtiele kruidigheid. Een topper in de Saint-Emilion regio.

Tornesi Brunello di Montalcino – Sangiovese. Toscane. Italië 79.50

Een intens karmijnrode wijn op basis van 100% Sangiovese. 24 maanden gerijpt op houten vaten en 36 maanden op de fles. Een geconcentreerde wijn met overvloedige aroma's van rood en zwart fruit. Zowel in de neus als in de mond hinten van chocolade, terroir en koffie. Volle brede aanzet met een krachtige en lange afdronk.