

Het is met plezier dat sinds 1981 de Baraque de Friture verwelkomt u in een uitzonderlijke en warme omgeving. Wij wensen u een goede eetlust bij het proeven van onze gerechten bereid met kwaliteitsproducten uit onze streek.

Menu languages : FR / NL / EN / DE
www.restaurantbaraquefriture.be



Aperitieven & Alcoholen

Aperitief 0%	4,90€
Kir / Kir royal	6,50€ / 9,00€
Crémant	12,00€
Pineau des Charentes	5,50€
Picon (met wijn/met bier)	7,50€ / 8,90€
Martini wite	5,50€
Porto rood	5,50€
Campari-sinaasappel	6,90€
Aperol Spritz / Hugo	8,90€
Gin Tonic	9,90€
Cocktail van het moment	9,90€
Whisky	7,90€
Wilde frambozenbrandewijn	8,80€

Apero Time

Voorgerecht schotel (worst, kaas, olijven, chips)	19,50€
Portie lokale worst « collier d'ardennes »	7,50€
Kaas portie van Abdij van Orval	6,50€
Premium olijven portie	4,50€
Chips paprika	3,00€

Bieren

VAN T'VAT

Jupiler 25cl / 33cl / 50cl	3,30€ / 3,90€ / 5,90€
Vieille Salme	5,90€
Leffe blond	5,90€
Chouffe	5,90€
Bier volgens seizoen	5,50€

IN FLES

Duvel	5,50€
Leffe bruijn	5,50€
Orval	5,90€
Scotch CTS	5,90€
Hoegaarden	4,20€
Hoegaarden rosée	4,50€
Liefmans	4,50€
Bier 0%	3,80€

Wijnen

WIJNEN VANT HET HUIS : WIT / ROSÉ / ROOD

Cuvée Antoine Joseph Pardon

Glas	3,90€
Kruik (¼ / ½)	7,50€/14,00€

WIT

25cl Saint Vincent	8,80€
37,5cl Côte de Provence Henri Gaillard	16,50€
75cl IGP d'Oc Reserve Barton & Guestier	23,50€

ROSE

25cl Saint-Vincent	8,80€
37,5cl Côte de Provence Henri Gaillard	17,70€
75cl IGP d'Oc Reserve Barton & Guestier	22,50€

ROOD


25cl Chili El Emperador Cabernet Carmenère	9,90€
37,5cl Blaye Côte de Bordeaux dom. des Rosiers	16,50€
50cl Madiran Tradition dom Denis Cap Martin	18,80€
75cl IGP Corse Pinot noir rés. Barton & Guestier	24,50€

Dranken

KOUD

Plat water/bruisend, (25 / 50 cl)	2,50€/3,60€
Pepsi, Pepsi Max, sinaasappel limonade (glas 40/50 cl)	3,60€/4,50€
Ice Tea	4,50€
Ice tea (pêche/green)	3,00€
Schweppes Tonic	3,30€
Schweppes Agrume	3,30€
Gini	2,90€
Canada Dry	3,00€
Tropico	2,90€
Sinaasappel : orange / appel	4,50€
Oasis	3,90€
Red Bull	4,20€
Cécémel	3,00€

WARME

Koffie / Espresso	3,10€
Déca 	3,20€
Cappuccino	3,90€
Koffie verkeerd	4,20€
Warme chocolade	4,00€
Thee : natuur, munt, kamille, groen, citrus, rozenbottel	3,00€

Onze gerechten

Rib met been natuur/gesausd*	35,90€ / 39,10€
Steak natuur/gesausd*	23,90€ / 28,10€
Zelfgem. gehaktbal, (1st. / 2st.)	12,90€ / 15,90€
Zelfgem. Vol au vent Ardeense kip	18,90€
Stoofvlees	15,90€
Filet américain (rauw vlees / tartaar)	19,90€
½ Kip Ardeense kip met mais	18,90€
Curryworst (1st. / 2st.)	12,90€ / 16,90€
BBQ-spies gesausd* (1st./2st.)	13,90€ / 20,90€
Spaghetti / Lasagne	12,90€ / 16,90€

Al onze gerechten worden geserveerd met friet, gebakken aardappelen of kroketten m.u.v. Spaghetti / Lasagne

* WARME SAUZEN

Peper, Champignons, Béarnaise, Provençaal

Kinderen gerechten _____ (- 10 jaar)

Zelfgem. gehaktbal, frietjes	9,90€
Vol au vent, frietjes	10,90€
Frikandel, frietjes	7,90€
Chickies, frietjes	9,90€

Burgers

RUNDERBURGER MENU « VAN DE PLANCHA » (FRIETJES + SAUS)

Classic, 100 gr * 12,70€

Cheesy, 100 gr * 13,80€

*(augurken, verse uien, ketchup)

Belgo, 100 gr ** 14,80€

Giant, 2 x 100 gr ** 18,40€

Big Giant, 2 x 150 gr ** 20,80€

** (chester, salade, tomaten, verse uien, augurken, giant saus)

Bacon, 150 gr / 300 gr 18,00€ / 22,40€

(chester, salade, tomaten, verse uien, bacon, pepper saus)

TRADITIONELE HAMBURGER MENU (FRIETJES + SAUS)

Bicky * 13,00€

Bicky Cheesy * 14,00€

*(salade, tomaten, augurken, gefrituurde uien, Bicky saus)

Chicken ** 15,50€

Fish **

Veggie ** 

** (salade, tomaten, komkommer, verse uien, tartare saus)

Burger zonder beilagen

-4,60€

Ontbijt

Ardennen plank	25,50€
(salade, gekookte ham, salami, Ardeense ham, pâté, kaas, Luikse siroop, oud brood)	
Gebakken ei met speck, oud brood	11,90€
<i>Extra spek of ei</i>	2,00€
Omelet natuur 	7,50€
Baguette "Fraiture" (omelet en bacon)	10,90€
Croissant of chocolade broodje	2,90€

Salades

Salade Mixte 	6,90€
(salade, tomaten, witte kool, wortelen, mais, suikerbieten, augurken)	
Eieren a la Russisch 	15,90€
(2 eieren à la macédoine, salade, tomaten, witte kool, wortelen, mais, augurken, suikerbieten)	
César	17,90€
(Gemarineerd kipfilet, salade Iceberg, croutons, parmesan, kersen tomaten, vinaigrette César)	

Frietjes

Kleine	3,90€
Grote	4,90€

Sauzen

KOUD 1,60€

Mayonaise	Tartaar	USA	knoflook	Yopie
Andalouse	Brasil	Mosterd	Giant	BBQ
Ketchup	Samourai	Toscane	Bicky	Zoetzuur
Curry-Ketchup	Cocktail	3 peper		Riche

WARME 3,20€

Peper	Chasseur	Curry-Ketchup
Champignons	Tomaat	Stoofvlees
Béarnaise	Provencaal	Saté


Mitraillettes

Frikandel	8,80€
Hamburger	9,50€
Mexicanos	9,90€

Snacks

Frikandel	3,00€
Frikandel XXL	5,50€
Frikandel speciaal	3,90€
Viandelle	3,30€
Cervelas	3,60€
Mexicanos	4,00€
Zelfgem. gehaktbal	3,80€
Kip-Korn	3,60€
Chickies	5,70€
Mini-Loempia 	5,20€
Kaaskroket 	4,00€
Vleeskroket	3,20€
Uien-sate	5,90€
Ardeense-sate	5,30€
Kalkoen-sate	6,10€
Crisly-sate	6,50€

Sandwiches

Americaans (rauw vlees / tartaar)	9,50€
Dagobert	8,00€
Ham	7,50€
Kaas 	6,00€
Kip curry	7,70€
Tonijn-mayonaise	8,50€
Fraiture (omelet, bacon)	10,90€

Dessert

Chocolademousse	5,90€
Tiramisu	6,90€
Crème brûlée	4,90€
Appeltaart	3,90€
Bresiliennetaart	5,50€
SchwartzwÄlderkiirsch	6,90€
2 pannenkoeken met suiker	4,90€
Wafel natuur (met zuiker)	4,50€
Dame Blanche	9,70€
Brésilienne	9,70€
1 Ijsbolletje naar keuze	2,50€
Extra verse room	2,00€



Ouverture de la « Baraque de Friture »

Le vendredi 19 juin dernier, M. Defays, responsable de la chaîne « Belgofrit », a accueilli de nombreux invités à l'occasion de l'ouverture de son nouveau snack-friterie situé à la Baraque de Friture.

« La Baraque de Friture », tel est le nom qu'il a choisi pour ce nouvel espace de vente dont l'originalité réside dans l'association du « take out » et de la restauration assise.

Ainsi, vous aurez la possibilité de déguster sur place, dans un cadre agréable constitué de matières nobles (cèdre, pierres du pays), divers menus à des prix très attractifs (de 85 à 125 F pour les menus enfants) ou d'emporter le mets de votre choix.

Un assortiment varié de viande est proposé aux clients ainsi que d'excellentes frites préparées uniquement avec des pommes de terre fraîches. Le système self-service a été choisi pour satisfaire au mieux les exigences des visiteurs.

L'aménagement intérieur a été conçu pour accueillir 70 personnes. A l'extérieur, 100 pla-

ces seront également disponibles, de même qu'un vaste parking.

La Maison Belgofrit remercie l'équipe dynamique des différents corps de métier qui ont contribué à la réussite de « La Baraque de Friture ». Elle tient à adresser un merci tout spécial à la firme Rubbens d'Anvers qui a équipé le nouvel établissement d'une friteuse électronique très performante.

N. LALLEMANT



