

ENTRÉES

Plateau de pain ✓ <i>Pain de table croustillant servi avec de l'aïoli et du beurre légèrement salé</i>	6,00
Potage bio à la tomate ✓ <i>Potage à la tomate richement garni, accompagné d'huile aromatisée aux herbes et de pain</i>	6,50
Carpaccio <i>Carpaccio de bœuf servi avec pesto, mayonnaise à la truffe, pignons de pin et parmesan râpé</i>	9,50
Moto Bowl <i>Poké Bowl avec quinoa bio, gambas frites, avocat, oignons de printemps, carottes et mayonnaise au wasabi</i>	10,00
Salade de betteraves rouges au fromage de chèvre ✓ <i>Fromage de chèvre, vinaigrette au miel, mélange de fruits à coque et betteraves rouges</i>	9,50
Pasham <i>Spécialité de Tilburg comprenant du jambon cru fumé en tranches fines accompagné d'une compote de fruits aromatisée au rooibos</i>	10,50

PLATS PRINCIPAUX

Tous les plats principaux sont servis avec des frites

Boboti	14,50
<i>Plat sud-africain à base de viande hachée préparé au four, servi avec du couscous et des chips de banane</i>	
Pâtes zèbre 	12,50
<i>Pâtes longues noires et blanches servies avec une sauce aux truffes, champignons sautés, poivron, tomates cerises et parmesan râpé</i>	
Burger grillé Moto	16,50
<i>Burger de bœuf préparé sur le gril, petit pain brioché, bacon frit et Cheddar, sauce barbecue et quartiers de pommes de terre</i>	
Burger de légumes 	16,50
<i>Burger de légumes sauté sur un petit pain façon bretzel avec mayonnaise à la truffe, Brie, oignons frits et chips de légumes</i>	
Saté Moto	16,50
<i>Brochette de cuisses de poulet avec une authentique sauce saté aux cacahuètes, concombre, chips de crevette et petits oignons, riz sauté et œuf de caille frit</i>	
Steak Moto	19,50
<i>Rumsteck grillé (200 grammes) avec légumes, pommes de terre rôties au gros sel et sauce au vin rouge</i>	
Plat-de-côtes	17,50
<i>Plat-de-côtes de bœuf sur le gril accompagné de crudités et d'une mayonnaise au romarin</i>	
Bar	17,50
<i>Filet de bar au fenouil confit, dés de pommes de terre et sauce au vin blanc</i>	
Saumon	19,50
<i>Filet de saumon grillé avec couscous, raisins secs et noix, chou chinois sauté et sauce au curry</i>	
Curry de légumes  (végétalien)	13,00
<i>« Pain d'abbaye » au levain farci d'un curry de divers légumes de saison</i>	
Pintade	19,50
<i>Suprême de pintade rôti aux courgettes, poivron, aubergine et sauce au cognac</i>	

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Petite assiette de légumes de saison	3,50
---	------

DESSERTS

Fromage blanc égoutté au citron vert	7,50
<i>Fromage blanc égoutté accompagné de morceaux d'ananas confit, d'un brownie et d'une sauce au caramel salé</i>	
Crème brûlée	6,00
<i>Crème anglaise à la vanille de Madagascar, recouvert d'une couche de sucre</i>	
Dame Blanche	7,00
<i>Glace à la vanille, sauce au chocolat chaude et chantilly</i>	
Melktert	7,00
<i>Tarte au lait d'Afrique du Sud légèrement sucrée et à la pâte croustillante, servie avec une boule de glace à la cannelle et une sauce au miel</i>	
Sorbet	8,50
<i>Glace aux fruits frais (trois parfums différents) et coulis de fruits des bois</i>	

Les allergènes sont présents dans presque tous les plats. Avez-vous une allergie? Rapportez-le nous. Nous sommes heureux de vous aider à faire votre choix.

Beekse Bergen vous permet de découvrir la beauté de la nature. Et pour protéger cette merveilleuse nature, nous pratiquons une gestion durable de nos parcs à différents niveaux. C'est ainsi que vous pourrez retrouver dans notre restaurant un certain nombre de produits issus de la filière durable, comme des produits bio et Fairtrade, ou des produits portant le label Beter Leven. Le Safari Resort Beekse Bergen a obtenu le Green Key Goud, le certificat le plus exigeant en la matière et le label (international) des entreprises durables.

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,40
Dubbele Espresso	3,50
Café	2,50
Cappuccino	2,90
Café au lait	2,90
Latte Macchiato	2,90
Matcha Latte	2,90
Chai Latte	2,90
Pana Montata	2,90
<i>Café surmonté d'une bonne dose de crème chantilly</i>	
Lait chocolaté chaud à la crème chantilly	3,30
<i>Goûts chocolat noir / chocolat au lait</i>	
Thé Pure Leaf	2,50
<i>English Breakfast Earl Grey Thé vert Thé vert au jasmin Thé noir aux fruits rouges Camomille Thé noir à la vanille Rooibos</i>	
Infusion de menthe fraîche	3,20
Thé au gingembre	3,20
<i>Parfumé au thym, miel et citron</i>	

SPÉCIALITÉS DE CAFÉS

Irish Coffee <i>Café avec Jameson Irish Whisky, crème chantilly et sucre de canne</i>	6,50
Spanish Coffee <i>Café avec Tia Maria et crème chantilly</i>	6,50
Italian Coffee <i>Café avec Disaronno et crème chantilly</i>	6,50
French Coffee <i>Café avec Grand Marnier et crème chantilly</i>	6,50
African Coffee <i>Café avec Amarula, crème chantilly et cannelle</i>	6,50

BIÈRES PRESSION*

Swinckels 0.25 l / 0.5 l (5.3%)	3,30 / 6,10
Bière trappiste blanche La Trappe 0.3 l / 0.5 l (5.5%)	4,70 / 7,80
Bière trappiste blonde La Trappe (6.5%)	4,60
Cornet (8.5%)	5,90
Palm (5.2%)	5,10

*Demandez notre carte complète des bières pour connaître l'assortiment complet.

VINS DU PATRON*

Vin blanc

Culemborg Sauvignon Blanc

Verre: 4,50 / Bouteille: 23,50

Afrique du Sud | Cap-Occidental | Sauvignon Blanc

Vin frais et tonique. Arômes d'agrumes et notes florales.

Vin rouge

Abbotts & Delaunay Merlot

Verre: 4,50 / Bouteille: 23,50

France | Roussillon | Merlot

Rond, goût riche de fruits noirs avec tanins durs et une grande longueur en bouche.

Vin blanc doux

Culemborg Moscato

Verre: 4,50 / Bouteille: 23,50

Afrique du Sud | Cap-Occidental | Muscat

Vin blanc doux, légèrement sucré.

Vin rosé

Culemborg Rosé

Verre: 4,50 / Bouteille: 23,50

Afrique du Sud | Cap-Occidental | Pinotage, Syrah

Son goût associe d'élégants arômes de fruits rouges d'été avec une jolie longueur en bouche fraîche et sèche.

***Demandez notre carte complète des vins pour connaître l'assortiment complet.**

BOISSONS FRAÎCHES

Pepsi	2,50
Pepsi Max	2,50
Lipton Ice Tea	2,70
Lipton Ice Tea Green	2,70
Sisi Orange	2,50
7-up	2,50
Sourcy bleue (petite bouteille)	2,50
Sourcy rouge (gazeuse, petite bouteille)	2,50
Sourcy bleue (0.75 l)	4,80
Sourcy rouge (0.75 l)	4,80
Royal Club Cassis	2,70
Royal Club Tonic	2,50
Royal Club Bitter Lemon	2,50
Royal Club Ginger Ale	2,50
Rivella Light	3,00
Chocomel	2,90
Fristi	2,90
Jus de pommes	2,90
Jus d'oranges frais	3,80
Made Blue eau plate 0.35 l / 0.70 l	2,50 / 4,80
Made Blue eau pétillante 0.35 l / 0.70 l	2,50 / 4,80



MADE BLUE

663 000 000 de gens n'ont toujours pas accès à de l'eau potable propre. C'est pourquoi nous faisons un don à Made Blue pour chaque bouteille d'eau que nous servons. Made Blue investit dans des projets d'accès à l'eau potable, qui permettent d'envoyer au moins 1 000 fois le contenu de nos bouteilles aux pays qui souffrent d'une pénurie chronique d'eau.

BOISSONS FORTEMENT ALCOOLISÉES

Gin Hendrick's (35 cc)	6,20
Gordon dry gin (35 cc)	4,00
Gin Hoppe jonge jenever (35 cc)	4,00
Jameson whiskey (35 cc)	4,50
Whisky Aberfeldy 12 ans d'âge Highland Single Malt (35 cc)	8,80
Whisky Dalwhinnie 15 ans d'âge Highland Single Malt (35 cc)	6,70
Rhum Bacardi (35 cc)	4,50
Captain Morgan spiced dark rum (35 cc)	5,00
Vodka Smirnoff (35 cc)	4,00
Calvados (35 cc)	4,50
Grand Marnier Cordon Rouge (35 cc)	4,50
Disaronno (35 cc)	4,50
Drambuie (35 cc)	4,50
Cointreau (35 cc)	4,50
Safari (35 cc)	4,00
Malibu (35 cc)	4,50
Licor 43 (35 cc)	4,50
Amarula : liqueur aux fruits du marula et au goût de caramel, originaire d'Afrique du Sud (35 cc)	4,50
Tia Maria (35 cc)	4,50
Sherry Real Tesoro fino seco (70 cc)	4,70
Sherry Real Tesoro medium dry (70 cc)	4,70
Port rouge (70 cc)	4,70
Port blanc (70 cc)	4,70
Martini Bianco (70 cc)	4,70
Martini Rosso (70 cc)	4,70