

FOOD & DRINKS



Moto



PLATS DU MIDI

Potage bio à la tomate ✓ <i>Potage de tomates, accompagné d'huile aromatisée aux herbes et de pain</i>	6,50
Sandwich santé Dikke Mik ✓ <i>Pain du meunier frais (pain brun ou blanc), fromage, œuf dur, herbes aromatiques fraîches et graines de courge</i>	5,50
Croquettes gourmandes à la viande de bœuf <i>Pain du meunier frais (pain brun ou blanc), tartiné de moutarde et garni de deux croquettes de viande de bœuf</i>	8,50
Croquettes aux crevettes grises <i>Pain du meunier frais (pain brun ou blanc), garni de deux croquettes aux crevettes grises et de sauce Moto (mayonnaise épicée au cilipeper et au gingembre</i>	13,50
Salad Caprese ✓ <i>Feuilles de roquette avec boulettes de mozzarella, des tomates cerises, d'huile de basilic et des pignons de pins</i>	14,00
Sandwich au carpaccio <i>Fines tranches de carpaccio servies sur un pain du meunier (pain brun ou blanc), accompagnées de pesto, des pignons de pins et de parmesan</i>	10,00
Bagel au Saumon fumé <i>Bagel croustillant fourré de saumon fumé, de fromage double crème aux herbes et de feuilles de roquette</i>	9,50
Pain + œufs sur le plat ✓ (également végétarien) <i>Pain de meunier (blanc ou brun) accompagné de trois œufs au plat, et (au choix) de jambon, fromage ou jambon/fromage</i>	8,00
Fromage blanc égoutté au citron vert ✓ <i>Fromage blanc égoutté accompagné de morceaux d'ananas confit, d'un brownie au chocolat et d'une sauce au caramel salé</i>	7,50

Les plats du midi sont servis de midi à 16h00.

**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.**

MENU ENFANTS

Petite tasse de potage aux tomates avec ou sans petites boulettes de viande ✓	5,00
Bio-croquette, frites et mayonnaise	5,00
12 mini crêpes au beurre et sucre glace ✓	6,50
Croque-monsieur Djambo (fromage ou jambon-fromage) et ketchup ✓	4,00
Glace Djambo; Glace vanille dans une coupe d'animaux avec sauce à la fraise et disco dip. (vous pouvez prendre la tasse à la maison) ✓	5,00

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.



Pain-fleur pour env. 2 personnes ✓ <i>Boule croustillante cuite sur sole, servie avec du beurre légèrement salé et de l'aïoli maison</i>	6,00
Boulettes apéritif <i>Six boulettes de bœuf aigres à la moutarde fine de Zaandam</i>	7,00
Boulettes apéritif au fromage ✓ <i>Six boulettes frites fourrées à l'emmental, au gruyère et au parmesan, servies avec de la mayonnaise à la moutarde</i>	7,30
Mélange de fruits secs ✓ <i>Petit (env. 2 personnes)</i> <i>Grand (env. 4 personnes)</i>	2,00 3,50
Olives vertes et noires ✓ <i>Petit (env. 2 personnes)</i> <i>Grand (env. 4 personnes)</i>	3,00 4,60
Dés de fromage pour env. 2 personnes ✓ <i>Fromage fermier de Hollande fabriqué par De Ruurhoeve, Hoogeloon, accompagné de mélasse de pomme</i>	7,00
Saucisse pour env. 2 personnes <i>Saucisse de porc fumée et saucisse de bœuf à l'ail de Walhoeve accompagnées de moutarde</i>	6,50
Planchette saucisse et fromage pour env. 2 personnes <i>Combinaison de fromage fermier de Hollande et d'un assortiment de saucisses de Walhoeve, accompagnés de moutarde et de mélasse de pomme</i>	7,50

Les amuse-gueule sont servis tous les jours entre 12h00 et 22h00 (basse saison) / 23h00 (pleine saison).

Pratiquement tous nos plats contiennent des allergènes. Vous souffrez d'allergies ? N'hésitez pas à nous en faire part. Nous nous ferons un plaisir de vous aider à choisir ce qui vous conviendra le mieux.



PIZZAS

Pizza Margherita ✓ <i>Sauce tomate – fromage – basilic</i>	10,50
Pizza Saumon <i>Sauce tomate – fromage – saumon fumé – oignon rouge – câpres</i>	13,50
Pizza Cinque Formaggi ✓ <i>Sauce tomate – cinq types de fromage (mozzarella – Cheddar – Gouda – Gorgonzola – fromage de chèvre)</i>	12,50
Pizza Chicken <i>Sauce tomate – fromage – poulet – poivron</i>	14,50
Pizza Pepperoni <i>Sauce tomate – fromage – pepperoni – tomate</i>	13,50
Pizza Moto <i>Sauce tomate – fromage – bœuf épicé (halal) – légumes grillés</i>	15,50
Pizza Hawaï <i>Sauce tomate – fromage – jambon – ananas</i>	12,50
Pizza au Nutella (petite pizza) ✓ <i>Nutella – banane – miel – mascarpone légèrement sucré</i>	7,50

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

• Rondelles d'oignon rouge	0,50
• Ananas	0,50
• Fromage	0,50
• Jambon	1,00
• Bœuf épicé halal	1,00
• Poulet à l'ail	1,00
• Poivron rouge	1,00

Les pizzas sont servies tous les jours de 17h00 à 20h00 (basse saison) / 21h00 (pleine saison).

Pratiquement tous nos plats contiennent des allergènes. Vous souffrez d'allergies ? N'hésitez pas à nous en faire part. Nous nous ferons un plaisir de vous aider à choisir ce qui vous conviendra le mieux.

BOISSONS CHAUDES

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

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 / Pepsi Max	2,50
Lipton Ice Tea / Lipton Ice Tea Green	2,70
Sisi Orange / 7-up	2,50
Sourcy bleue / Sourcy rouge (petite bouteille)	2,50
Sourcy bleue / Sourcy rouge (0.75 l)	4,80
Royal Club Cassis	2,70
Royal Club Tonic / Royal Club Bitter Lemon / Royal Club Ginger Ale	2,50
Rivella Light	3,00
Chocomel / Fristi / Jus de pommes	2,90
Jus d'oranges frais	3,80
Made Blue eau plate ou 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 / Gin Hoppe jonne jenever / Vodka Smirnoff / Safari (35 cc)	4,00
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
Jameson whiskey / Rhum Bacardi (35 cc)	4,50
Captain Morgan spiced dark rum (35 cc)	5,00
Grand Marnier Cordon Rouge / Disaronno / Licor 43 / Drambuie / Cointreau / Malibu / Tia Maria / Amarula : liqueur aux fruits du marula et au goût de caramel, originaire d'Afrique du Sud (35 cc)	4,50
Sherry Real Tesoro fino seco / Sherry Real Tesoro medium dry (70 cc)	4,70
Port rouge / Port blanc / Martini Bianco / Martini Rosso (70 cc)	4,70