



Den Fleksestoel

RESTAURANT

WELKOM | BIENVENUE

Veerle, Pieter, Orval en Oeblon
JANSSENS - VANDENBERGHE



Den Heksestoel

RESTAURANT

Telefoonnr. 057 44 73 77
Tel. de France 0032 57 44 73 77

Douanestraat 1 | B-8958 Loker

www.denheksestoel.be | info@denheksestoel.be
www.lachaisedelasorciere.fr | info@lachaisedelasorciere.fr

www.facebook.com/denheksestoel



KEUKEN OPEN | CUISINE OUVERT

MA LUN :	<i>open vanaf / ouvert de 11u30 - ... & vanaf / de 18u- ...</i>	VRIJ VEN :	<i>open vanaf / ouvert de 11u30 - ... & vanaf / de 18u- ...</i>
DI MAR :	<i>gesloten, fermé</i>	ZAT SAM :	<i>open vanaf / ouvert de 11u30 - ... & vanaf / de 18u- ...</i>
WOE MER :	<i>gesloten, fermé</i>	ZO DIM :	<i>open vanaf / ouvert de 11u30 - ... & vanaf / de 17u30- ...</i>
DO* JEU* :	<i>open vanaf / ouvert de 18u- ...</i>		



FREE WIFI

wifi code : orval2013



CADEAUBON | BON CADEAU

Geef Den Heksestoel cadeau, want met een bon van Den Heksestoel verras je iemand pas echt!
Offrez un bon cadeau de chez nous, car à La chaise de la Sorcière la surprise est toujours au rendez-vous !

○————— **WELKOM IN “DEN HEKSESTOEL”** ○

Welkom in het hart van het West-Vlaamse Heuvelland. Hier kom je ogen en oren te kort. Een authentiek interieur, charmant, gezellig. Maar vergis je niet. Den Heksestoel staat even goed voor een eerlijke, eigentijdse ambachtelijke keuken, met producten uit de streek. Je kan er proeven van het terroir, en van het beste wat de Westhoek te bieden heeft. Binnen of buiten, op ons schitterend terras. Neem daarbij nog de uitgebreide bierkaart en de wijnkaart met Heuvellandse wijnen, en je hebt alles om smaken te laten blenden tot een unieke culinaire belevenis!

Smakelijk. Schol. Santé. Geniet.

*Meer lezen over ons? - blader door tot de laatste pagina's of bezoek onze website,
www.denheksestoel.be*



○————— **BIENVENUE À “LA CHAISE DE LA SORCIÈRE”** ○

Bienvenue au cœur de la Flandre occidentale, Heuvelland. Ici on en prend plein les yeux ! Dans un intérieur authentique, charmant et chaleureux, La Chaise de la Sorcière vous fait la promesse d'une cuisine honnête, contemporaine et artisanale. Le tout avec les délicieux produits de notre belle région. Vous pouvez déguster les meilleurs saveurs que le Westhoek a à vous offrir, à l'intérieur comme à l'extérieur sur notre superbe terrasse. Complétez le tout avec notre large carte de bières et vins de la région, et vous avez la combinaison parfaite pour régaler vos papilles et profiter d'une expérience culinaire unique.

Bon appétit. Santé. Profitez.

*(En savoir plus sur nous ? Feuillotez jusqu'à la dernière page ou consultez notre site internet,
www.lachaisedelasorciere.be*



INGREDIËNTEN | INGRÉDIENTS



SOJA
SOYA
SOYA



WEEKDIEREN
MOLLUSQUES
WEEKDIANS



SELDERIJ
CÉLERI
CELERY



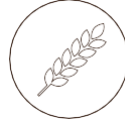
NOTEN
NOIX
NUTS



SCHAALDIEREN
CRUSTACÉS
SHELLFISH



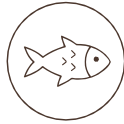
LUPINE
LUPIN
LUPIN



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



EI
OEUF
EGG



VIS
POISSON
FISH



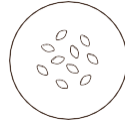
MOSTERD
MOUTARDE
MUSTARD



PINDA
ARACHIDES
PEANUT



LACTOSE
LACTOSE
LACTOSE



SESAM
SÉSAME
SESAME



SULFIET
SULFITES
SULPHITE

Wij hebben er respect voor als u kiest voor een eigen eetgewoonte of door een allergie tot een aangepaste eetcultuur gedwongen bent. Als u ons tijdig inlicht, doen wij ons uiterste best om het menu voor u aan te passen. Extra ingrediënten die daartoe nodig zouden zijn, worden apart verrekend.

Nous avons respect si vous choisissez une habitude de manger spécifique, ou par une allergie ou forcé par une culture alimentaire personnalisé. Si vous informez en temps opportun, nous ferons de notre mieux pour régler un menu adapté à vos soins. Ingrédients supplémentaires qui seraient nécessaires, seront facturés séparément.



Den Fleksestoel

RESTAURANT



APERITIEVEN | APÉRITIF

♥ “Oublonic” Likeur van hoppe en sinaasappel, tonic. <i>Liqueur d'houblon orange et tonic.</i> €12,50	Aperol Spritz €10,00
🍷 “Wiscoutre” Entre-Deux-Monts (<i>Méthode traditionnelle</i>) Fles <i>Bouteille</i> 37 cl €36,00 Fles <i>Bouteille</i> 75 cl €60,00	Ricard €6,50
Champagne*** «Jean Pernet Brut Tradition» Fles <i>bouteille</i> 37 cl €42,50 Fles <i>bouteille</i> 75 cl €70,00	Cava Glas <i>verre</i> €7,00
♥ Picon met St. Bernardus Abt12 €10,00 <i>Picon à la bière St. Bernardus Abt12</i>	Pineau €6,50
Picon met St. Bernardus Triple €8,50 <i>Picon à la bière St. Bernardus Triple</i>	Muscat €6,50
Picon met Rodenbach €9,00 Grand Cru 33 cl	Martini wit/rood <i>blanc/rouge</i> €6,50
Picon met witte wijn €8,50 <i>Picon vin blanc</i>	Porto wit/rood <i>blanc/rouge</i> €6,50
Aperitief van het huis €8,50 <i>Apéritif maison</i>	Sherry €6,50
Kirr cassis met witte wijn €6,50 <i>Kirr cassis au vin blanc</i>	Campari €6,50
Kirr cassis royale €7,00 <i>Kirr cassis pétillante</i>	Passoa €6,50
Mocktail Amer €9,00	Pisang €6,50
Mocktail Grapefruit €9,50	Get27 €6,00
Mocktail Mojito €9,00	Bacardi €6,50
Mocktail Orange Spritz €10,00	Bacardi Añejo Cuatro €8,00
Mocktail Cuba-Libre €11,00	Baileys Original €6,50
	Whisky Jack Daniels €7,00
	Glenfiddich 12y. €8,00
	Lagavulin 16y. €9,00
	Gin Rouge Noir €11,00
	Entre-Deux-Monts
	🍷 Mgin Wijngoed Monteberg €11,00
	🍷 Gin ‘Ops Poperinge €11,00
	Gin Hendrick’s €11,00
	Gin Bombay Sapphire €8,00
	Gin Marula “sweet” €11,00

SUPPLEMENT | SUPPLÉMENT

supplement frisdranken - *supplément boissons rafraîchissant*
supplement vruchtensappen - *supplément jus de fruits*



AMUSE-BOUCHE | AMUSE-GUEULE

- ♥ Plankje Orval Adbykaas & sneetjes Serrano Ham Jamon & droge worst & Potjesvleesch. €25,00
Planche mix fromage d'Orval, saucice sèche, Potjesvleesch, Serrano Jambon.
- ♥ Traag gegaard buikspek Ibérico, kort gegrild, Mostaard Wostyn. €14,00
Lard grillé de porcelet, cuisson basse temperature, moutarde Wostyn..
- Potjesvleesch bereidt in St. Bernardus Triple, Mostaard Wostyn. €13,00
Potjesvleesch à la bière St. Bernardus Triple, moutarde Wostyn.
- ♥ Traditionele Sardines “ Felisa en boîte delux ”, top textuur & smaak, toast. €24,00
Sardines traditionnelles “ Felisa en boîte deluxe “, texture saveur optimales, toast..
- Orval Abdykaas, confijt & garnituur. €13,00
Planche fromage de l'Abbaye d'Orval, confit & accompagnements..
- Gebakken witte worst. €12,00
Boudin blanc poêlé.
- Plankje met sneetjes Serrano Ham Jamon (12 maand gerijpt). €16,00
Planche Serrano Jambon (12mois)..
- Gefrituurde pladijsreepjes (8 stuks). €16,00
Plie frite (8 pièces).
- Gefrituurde calamares (8 stuks). €12,00
Calamari fritti (8 pièces).
- Gefrituurde kaasbolletjes (16 stuks). €10,00
Fromage fritti (16 pièces).
- Droge worst, op ambachtelijke wijze bereidt door de lokale spekslager. €4,50
Saucisse sèche à l'ancienne.



FRISDRANKEN | BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

FRISDRANKEN | BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

Ouderwetse limonade Palma 20cl €2,80

Limonade à l'ancienne Palma 20cl

- Orange | *orangeade*

- Citroen wit | *citron blanc*

Coca-Cola 20cl €3,00

Coca-Cola Zero 20cl €3,00

Ice Tea bruisend 20cl €3,00

Ice Tea pétillante 20cl

Ice Tea Peach 20cl €3,00

Franklin Indian Tonic 20cl €3,60

Schweppes Agrum 25cl €3,00

Tönissteiner Citron 25cl €3,20

Tönissteiner Orange 25cl €3,20

Franklin Lemonade "Rose" 20cl €3,60

MELKPRODUCTEN | PRODUIT DU LAIT

Cecemel 25cl €2,80

Verre de lait chocolat froid 25cl

SIROPEN | *SIROPS* (water inbegrepen | l'eau inclus)

Grenadine, perzik, munt, aardbei 20cl €2,60

Grenadine, pêche, menthe, fraise 20cl

FRUITSAPPEN | JUS DE FRUITS

Looza Ace Original 20cl €3,00

Looza Ace Multivitamine 20cl

Looza Ananas 20cl €3,00

Looza Ananas 20cl

Looza Sinaas 20cl €3,00

Looza Orange 20cl

Looza Appel 20cl €3,00

Looza Pomme 20cl

Looza Appel/Kers 20cl €3,00

Looza Pomme/cerise 20cl

WATER | DES EAUX

Eaulala plat 20cl €2,70

Eaulala minérale 20cl

Eaulala bruisend 20cl €2,70

Eaulala pétillant 20cl

Eaulala plat 50cl €5,00

Eaulala minérale 50cl

Eaulala bruisend 50cl €5,00

Eaulala pétillant 50cl

Eaulala plat 75cl €8,00

Eaulala minérale 75cl

Eaulala bruisend 75cl €8,00

Eaulala pétillant 75cl

DIABOLO | DIABOLO

Diabolo 25cl €3,10

Diabolo 25cl



REGIONALE BIEREN | BIÈRES RÉGIONALES

STREEKPRODUCTEN



AMBER BIER | BIÈRES AMBRÉE

Borelle Saison (7,00%) 33cl €6,00

DONKER BIER | BIÈRES BRUNE

St. Bernardus Prior 8 (8,00%) 33cl €4,50

St. Bernardus Pater 6 (6,7%) 33cl €4,10

Pater Pitte bruin (8,00%) 33cl €4,50
Pater Pitte brune 33cl

FRUITBIEREN | BIÈRES FRUITÉES

Kasteelbier rood (8,00%) 33cl €5,00
Kasteelbier rouge 33cl

VLAAMS ROOD BRUIN OF OUD BRUIN BIER | BIÈRE BRUNE FLAMANDE OU VIEILLE BRUNE

Rodenbach (5,20%) 25cl €3,00

Rodenbach Grand Cru (6,00%) 33cl €5,90
vat-fût

WITBIER | BIÈRES BLANCHES

Watou's Wit (5,00%) 25cl €3,50

St. Bernardus Wit (5,50%) 33cl €4,00

BLOND-TRIPLEL | BLONDE-TRIPLE

Bachten De Kupe (5,60%) 33cl €5,50
Saison

Pauline (10%) 33cl €5,50

3 Monts (8,50%) 33cl €5,50

Ypra (6,00%) 33cl €4,50

Kapittel Tripel Abt (10,00%) 33cl €4,00

Keikoppenbier (6,10%) 33cl €4,50

Trippel Plukker (7,50%) 33cl €4,80

Omer (8,00%) 33cl €5,00

St. Bernardus Tripel (7,50%) 33cl €4,70
vat - fût

Pater Pitte blond (8,00%) 33cl €4,50

Anosteké blond (8,00%) 33cl €6,00

Goedendag (8,00%) 33cl €4,90

La Baptiste tripel (7,70%) 33cl €4,50
La Baptiste triple 33cl

De Poes Blond (8,00%) 33cl €4,50

Moare tripel (8,20%) 33cl €6,00

Bloende Moare (6,5%) 33cl €6,00



TRAPPISTEN | TRAPPISTE

AMBASSADEUR ORVAL



Orval **BE** (6,20%) 33cl **€5,50**
minder dan 6 maanden, op keldertemperatuur (12°C) of gekoeld
moins de 6 mois, servi à température de cave (12°C) ou réfrigérée

Orval **BE** (6,20%) 33cl **€6,50**
meer dan 6 tot 12 maanden, op keldertemperatuur (12°C) of gekoeld
plus de 6 à 12 mois, servi à température de cave (12°C) ou réfrigérée

Vraag naar onze jaartallen van Orval. | *Demander nos différents millésimes d'Orval.*
Zolang de voorraad strekt. | *Jusqu'à épuisement des stocks.*

GOVERNEUR LA TRAPPE



La Trappe Quadrupel **NL** (10,00%) 33cl **€5,50**
amber - *ambrée*

La Trappe Isid'or **NL** (7,50%) 33cl **€5,00**
amber - *ambrée*

La Trappe Blond **NL** (6,50%) 33cl **€4,50**
blond - *blonde*

La Trappe Dubbel **NL** (7,00%) 33cl **€5,00**
bruin - *brune*

La Trappe Tripel **NL** (8,00%) 33cl **€5,00**
blond - *blonde*

La Trappe Nillis (0,00%) 33cl **€5,20**
amber - *ambrée*

ONZE OVERIGE TRAPPISTEN | NOS AUTRE TRAPPISTE

Chimay Bleue **BE** (9,00%) 33cl **€5,80**
bruin - *brune*

Chimay triple **BE** (8,00%) 33cl **€5,80**
blond - *blonde*

Rochefort 8 **BE** (9,20%) 33cl **€5,50**
bruin - *brune*

Rochefort 10 **BE** (11,30%) 33cl **€7,00**
bruin - *brune*

Westmalle Extra **BE** (5,00%) 33cl **€4,00**
blond - *blonde*

Westmalle Tripel **BE** (9,50%) 33cl **€5,80**
blond - *blonde*

Westmalle Dubbel **BE** (7,00%) 33cl **€5,00**
bruin - *brune*



ANDERE BIEREN | BIÈRES SPÉCIALES

BIEREN VAN HET VAT | BIÈRES ENPRESSION

Rodenbach Grand Cru (6,0%) 33cl **€5,90**

oud bruin - *vieille brune*

St. Bernardus Abt 12 (10,00%) 33cl **€5,10**

St. Bernardus Triple (7,60%) 33cl **€4,70**

blond - *blonde*

Poperings Hommelbier (7,50%) 33cl **€5,00**

blond - *blonde*



Vraag naar onze suggestiebieren
uit fles en van het vat.

*Demander nos différent suggestions
de bières en bouteille du fût.*

ALCOHOL VRIJ | SANS ALCOOL

Fitte Pater Pitte (0,5%) 33cl **€5,20**

*** *aanrader – conseillé* ***

Carlsberg (0,00%) 25cl **€3,00**

Nillis La Trappe (0,0%) 33cl **€5,20**

♥ Kasteel Rouge (0,00%) 33cl **€5,20**

PILSBIEREN OP FLES | PILS BOU TEILLE

Bavik Super Pils (5,20%) 25cl **€2,80**

FRUITBIEREN | BIÈRES FRUITÉES

Boon Kriek (4,00%) 37,50cl **€7,00**

Lindemans Framboise (2,50%) 25cl **€4,10**

Lindemans Kriek (3,50%) 25cl **€3,90**

BLOND-TRIPEL BIER | BIÈRES BLONDE-TRIPLE

Bons Voeux (9,50%) 37,5cl **€5,80**

Duvel (8,50%) 33cl **€5,00**

Moinette blond (8,50%) 33cl **€4,50**

Saison Dupont (6,50%) 33cl **€3,70**

GEUZE | LAMBIEK

Boon Mariage Parfait (8,00%) 37,50cl **€9,00**

Boon Oude Geuze (7,00%) 37,50cl **€8,00**

à l'ancienne

3 Fonteinen Oude Geuze (6,20%) 37,50cl **€12,00**

Hanssens Artisanaal Oude Gueuze **€9,00**

(6,00%) 37,50cl



MENU

“DEN HEKSESTOEL”

€45,00

Gerookte zalm, grijze garnaal, toast, dille saus.

Saumon fumé, toast, crevettes grises sauce à l'aneth

of | ou

Garnaalkroket.

Croquette de crevettes grises..

of | ou

Kaaskroket.

Croquette de fromage artisanale.

~~~~~

Gebraiseerde varkenswangetjes in St.Bernardus Prior, slaatje, verse frietjes.

*Joues de porc, cuisson basse température,*

*sauce à la bière St.Bernardus Prior, crudités, frites.*

of | ou

Gegratineerd vispannetje uit de Noordzee, grijze noordzeegarnaal, slaatje, verse frietjes of puree.

*Marmite de poisson gratinée, crevettes grises, salade mixte, frites ou puree.*

~~~~~

Dame blanche.

Dame blanche.

of | ou

Sorbet, meringue, coulis, munt biscuit.

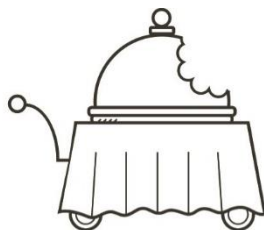
Sorbet, meringue, coulis, menthe, biscuit.

of | ou

Crème brûlée

Crème brûlé





MENU



" Menu Het Lekker Westen "

€ 55

Sint-Jakobsnootjes, Rieslingsaus, grijze garnaal.

Noix de Saint-Jacques, sauce vin blanc Riesling, crevettes grises.

of | ou

Escargots "Petits-Gris de Namur", look- en kruidenboter.

Les escargots "Petits-Gris de Namur", beurre d'ail et fines herbes.

of | ou

Mergpijpjes (2stuks), smout met kaantjes, boeretoast.

Os à moelle (2pièces), saindoux, toast.

of | ou

Karnemelkstampers, gepocheerd eitje, Watou paterskaas, grijze garnaal hazelnootboter.

Babeurre, oeuf poché, crevettes grises, fromage Watou, beurre noisette.

Kort gebakken Châteaubriand saus naar keuze, slaatje, frietjes.

Châteaubriand, sauce au choix, salade, frites.

of | ou

Filet van roggeveugel gebakken In kappertjesboter , verse frietjes.

Filet de raie aux câpres et sauce au beurre, frites fraîches.

of | ou

Rivierpaling in de room, grijze garnaal, slaatje, verse frietjes.

Anguilles à la crème, crevettes grises, crudités, frites fraîches.

Moelleux van chocolade "In huisgemaakt".

Moeulleux aux chocolat "maison".

of | ou

Coupe Advocaat

Coupe Avocat



DEN HEKSESTOEL À LA CARTE

VOORGERECHTEN | ENTRÉE

Escargots “Petits-Gris de Namur” in look- en kruidenboter. <i>Les escargots ‘Petits-Gris de Namur’, beurre d’ail et fines herbes.</i>	€16,00
Scampi gebakken in lookboter. <i>Cassolette scampi au beurre à l’ail.</i>	€16,00
Mergpijpjes (2 stuks), toast, smout met kaantjes. <i>Os à moelle (2 pièces), toast, saindoux.</i>	€15,50
Carpaccio Limousin rund, kruidenpesto, appelkapper, Parmigiano. <i>Carpaccio de boeuf, pesto, câpre, parmesan.</i>	€16,00
Noorse gerookte zalmfilet, grijze garnaal, kruidenkaas, gepekelde ui, toast. <i>Saumon fumé “classic”, crevettes grises, toast.</i>	€17,50
Verse dagsoep <i>Soupe de saison.</i>	€6,00
Artisanale garnalkroket, 1 stuk. <i>Croquette aux crevettes grises “maison”, 1 pièce.</i>	€13,50
Artisanale kaaskroket, 1 stuk. <i>Croquette de fromage “maison”, 1 pièce.</i>	€11,00

-
- > Voorgerechten serveren we niet als hoofdgerecht.
 - > *Nous ne servons pas les entrées comme plat principal.*



DEN HEKSESTOEL À LA CARTE

VISGERECHTEN | POISSON

- Gegratineerd vispannetje uit de Noordzee, €27,00
grijze noordzeegarnaal, slaatje, frietjes of puree.
Marmite de poisson gratiné, crevettes grises, crudités, frites ou puree.
- Rivierpaling in de room, grijze garnaal, slaatje verse frietjes. €35,00
Anguilles à la crème, crevettes grises, crudités, frites fraîches.
- Gebakken scampi in lookboter, slaatje, frietjes. €25,00
Queues de crevettes sautées au beurre à l'ail, crudités, frites.
- Pasta met scampi, groenten, mediterrane verse €25,00
kruiden, parmezaan.
Pâtes, Queues de crevettes, légumes, fines herbes, parmesan.

VEGETARIES | VÉGÉTARIEN

- Pasta met seizoensgroenten, mediterrane verse €20,50
kruiden, parmezaan.
Pâtes végétariennes, légumes, fines herbes, parmesan.
- Slaatje geitenkaas, kriekeiroop, groentjes. €22,00
Salade de chèvre chaud, crudités.
- Salade artisanale kaaskroket, 3 stuks. €22,00
Salade croquette de fromage artisanal, 3 pièces.



DEN HEKSESTOEL À LA CARTE

VLEESGERECHTEN | VIANDES

Kort gebakken Chateaubriand, in sjalottenboter, rijkelijk slaatje, verse frietjes. €28,50

Chateaubriand, cuisson basse température, crudités, frites.

Entrecôte, rijkelijk slaatje, verse frietjes. €29,50

Entrecôte, crudités, frites.

(In de pan gebakken met hoeveboter of op de grill. - *Grillé ou Cuisson à la poêle, beurre fermier.*)

Côte à l'os van Belgisch witblauw, rijkelijk slaatje, verse frietjes. (per 2 pers.) €32,50 p.p.

Côte à l'os grillé, crudités, frites. (par 2 personnes)

Carpaccio Limousin rund, kruidenpesto, appelkappers, Parmigiano, slaatje, verse frietjes. €26,50

Carpaccio de boeuf, pesto, câpre, parmesan, crudités, frites.

SUPPLEMENT VERSE HUISGEMAAKTE SAUZEN

SUPPLEMENT SAUCE 'FAIT MAISON'

Kruidenboter €3,50

Beurre maître d'hotel

Champignonsaus €3,50

Sauce champignon

Pepersaus €3,50

Sauce poivre

Roquefortsaus €4,00

Sauce roquefort

Verse béarnaise €4,00

Sauce à la estragon

BAKPROCES

CUISSON

Bleu

rauw & warm bleu

Saignant

bloedend

A point

op punt

Bien cuit

doorbakken



DEN HEKSESTOEL À LA CARTE

VLEESGERECHTEN | VIANDES

STREEKGERECHT | PLAT RÉGIONALE



GERECHTEN UIT
GROOTMOEDERS KEUKEN

*LA CUISINE DE
GRAND-MÈRE*

Varkenshammetje, slaatje, saus van Sint-Bernardusbier, met graanmosterd, verse frietjes. €25,50

Jambonneau à la bière Sint-Bernardus, à la moutarde à l'ancienne, crudités, frites.

“PotjesVleesch”, huisgemaakte koude geleibereiding van kalf, kip en konijn in trappistbier, slaatje, verse frietjes. €22,00

“Potjesvleesch”, crudités, frites.

Vlaams stoofvlees in 3Monts-bier, slaatje, verse frietjes. €22,00

Carbonades flamandes traditionnelles, crudités, frites.

Gebraïseerde varkenswangetjes in Sint-Bernardusbier, slaatje, verse frietjes. €25,50

Joues de porc, cuisson basse température, sauce à la bière Sint-Bernardus, crudités, frites.



DEN HEKSESTOEL À LA CARTE

SALADES | SALADES

Salade geitenkaas, gebakken spekreepjes, krieksiroop, groentjes. **€22,00**
Salade de chèvre chaud et lardons, crudités.

Salade artisanale garnaalkroketten, 3 stuks, **€26,00**
groentjes, grijze Noordzee garnaal.
Salade croquettes aux crevettes grises artisanales, 3 pièces, crudités.

Salade artisanale kaaskroketten, 3 stuks, groentjes. **€22,00**
Salade croquettes de fromage artisanal, 3 pièces, crudités.

Salade krokant gebakken scampi, spek, groentjes. **€25,00**
Salade crevettes poêlées, lardon, crudités.

Salade van de visser, gerookte zalm, garnaalkroket, scampi. **€28,50**
Salade de pêcheur, saumon fumé, croquette aux crevette grises, scampi.

SNACKS | SNACKS

Pasta bolognese. **€16,50**
Pâtes à la bolognaise.

Croque garni. **€15,00**
Croque crudités.

SUPPLEMENT | SUPPLÉMENT

+ **€4,00** / Portie verse frieten. - *Portion pommes frites fraîches.*

Wij serveren frieten enkel als bijgerecht.
Nous servons des frites seulement comme plat d'accompagnement.



DEN HEKSESTOEL À LA CARTE

KINDERKAART | LA CARTE ENFANT

Vergezeld met groentjes of appelmoes en frietjes of puree.
Accompagné de légumes ou compote de pommes et frites ou puree.

Kindersangria: appel- & kersensap + vers fruit. <i>Sangria enfant: jus de pommes & cerises + fruits frais.</i>	€5,00
Kinderpasta bolognese. <i>Pâtes à la bolognaise enfant.</i>	€11,00
Gebakken boerenworst. <i>Saucisse à la poêle.</i>	€14,00
Garnaalkroketten (2stuks). <i>Croquettes de crevettes grises (2 pièces).</i>	€18,00
Kaaskroketten (2stuks). <i>Croquettes de fromage (2 pièces).</i>	€14,00
Kinder Chateaubriand. <i>Chateaubriand enfant.</i>	€17,00
Extra leeg bord + couvert. <i>Assiette supplément vide + couvert.</i>	€5,00



DEN HEKSESTOEL DESSERT

DESSERTS | LES DESSERTS



De echte Poperingse Mazarinetaart – vanille ijs, “bakkerij Vandecasteele”. €10,00

Regionaal dessert overgoten met een zoete botersaus met kaneel – vanille ijs.

La vraie tarte Mazarine de Poperinge – glace à la vanille, “boulangerie Vandecasteele”.

Dessert régionale chaud à la sauce au beurre salé et à la cannelle – glace à la vanille.



Hommelpaptaart met vanille ijs en slagroom, “bakkerij Vandecasteele”. €10,00

Regionale taart op basis van amandelcrème en Hommelbier.

Hommelpaptaart + glace à la vanille et chantilly, “boulangerie Vandecasteele”.

Tarte régionale, frangipane à la bière Hommel.

Sabayon. €15,00

Sabayon.

Moelleux van chocolade “in huis gemaakt”. €15,00

Moelleux aux chocolat “maison”.

Vers gesneden fruit. €9,00

Salade fruit frais.

Warme appeltaart met ijs en slagroom. €11,00

Tarte aux pommes chaude + glace vanille, chantilly.

Duo van chocolademousse. €9,50

Duo de mousse au chocolat.

Crème brûlée. €10,00

Crème brûlée.



DEN HEKSESTOEL DESSERT

DESSERTS | LES DESSERTS

Coupe Dame blanche.	€9,50
Coupe Dame noir.	€9,50
Coupe vers fruit <i>Coupe fruits frais.</i>	€10,50
Coupe brésillienne.	€9,00
Coupe Colonel.	€11,00
Coupe Advocaat <i>Coupe Avocat.</i>	€11,00
Kinderbeker met melkchocolademousse. <i>Mousse au chocolat au lait enfant.</i>	€6,00
Kinderbeker met vers fruit. <i>Fruits frais enfant.</i>	€6,50
Kinderbeker met smaak naar keuze. <i>Coupe enfant, parfums aux choix.</i>	€6,00

SMAKEN NAAR KEUZE | PARFUMS AUX CHOIX

Ijs | *Glace*

Vanille, chocolade, aardbei, mokka.
Vanille, chocolat, fraise, café.

Sorbet | *Sorbet*

Limoen, framboos, mango.
Lemon, framboise, mangue.



DEGESTIEVEN | DIGESTIFS

STREEKDIGESTIEF | DEGESTIF RÉGIONALE



Marc: Marc de Hublonesse, Poperinge.	€7,50
Marc van hopscheuten uit Poperinge, rijping op eiken vaten. <i>Des jets de houblon, mélange est mûri en fut de chêne.</i>	
Eau de vie: Eau de vie “Vintje”, de Westhoek.	€7,50
Distillaat van de wijnbouwers uit de Westhoek. <i>Distillat des vigneronns du Westhoek.</i>	
Jenever: Houblonnesse, Poperinge.	€7,50
Ambachtelijk gestookt, traditionele kruiden, natuurlijke geur van hopscheuten. <i>Genièvre, fabrication artisanale, des jets de houblon.</i>	

Cognac

Bisquit €7,00

Calvados

Père Magloire €7,00

Whisky

Glendfiddich 12 years €8,00

Lagavulin 16 years €9,50

Likeuren

Poire William €7,00

Amaretto €7,00

Bailys Original €7,00

Contreau €7,50

Limoncello €7,00

Chartreuse Vert €7,50

Grand Marnier €7,50

Get 27 €6,50



WARME DRANKEN | BOISSONS CHAUDES

KOFFIES | LES CAFÉS

ALCOHOLISCHE KOFFIES
CAFÉS ALCOOLISÉES

Irish Coffee (whisky)	€9,00
French Coffee (cognac)	€9,00
Italian Coffee (amaretto)	€9,00
Normandische Coffee (calvados)	€9,00
Flemisch Coffee (jenever)	€9,00
Marnissimo Coffee (grand-marnier)	€9,00
Kiss of fire Coffee (cointreau)	€9,00
Baileys Coffee (baileys)	€9,50

KOFFIES
LES CAFÉS

Espresso	€3,10
grote koffie - <i>café lungo</i>	
Mokka	€3,10
kleine koffie	
Decafëine	€3,10
<i>décaféine</i>	
Cappuccino	€4,20
slagroom - <i>chantilly</i>	
Cappuccino	€4,20
melkschuim - <i>la mousse de lait</i>	
Koffie verkeerd	€4,20
<i>café latté</i>	
Latte Macchiato	€4,20
Latte Macchiato “caramel”	€4,70

CHOCOLADEMELK | CHOCOLAT CHAUD

Warme chocolademelk	€4,00
<i>Chocolat chaud</i>	
Warme chocolademelk & slagroom	€5,20
<i>Chocolat chaud avec chantilly</i>	



WARME DRANKEN | BOISSONS CHAUDES

VERSE THEE | THÉ FRAICHE (1)

Earl Grey (2 à 3 min.) €4,50

Harmonische melange van de fijnste China en Darjeeling theesoorten, op delicate wijze gearomatiseerd met bergamot. | *Ce pur thé chinois était légèrement parfumé à la délicate huile du fruit de la bergamote.*

Caiprinha (2 à 3 min.) €4,50

Groene thee met limoenschijfjes, stukjes meloen, gele rozenknopjes, braambessenbladeren, zonnebloem en aroma. | *Thé vert, Tranche de citron vert, morceau de melon, jaune de bourgon de roze, feuille de fraisiers des bois, tournesol, arôme.*

Gunpowder (2 à 3 min.) €4,50

Groene, niet gefermenteerde thee uit China met verkwikkend aroma en licht bittere smaak. | *Thé vert de Chine non fermenté, aux arômes tonifiants alliés à une légère amertume.*

Lemon (5 à 8 min.) €4,50

Gearomatiseerde vruchtentheemelange met citroensmaak. Met stukjes appel, hibiscus, rozenbottel, schil van citroen, limoen en natuurlijk citroen aroma. *La rafraîchissante huile de citron confère à cette infusion fruitée un arôme rafraîchissant et étincelant. Ingrédients : morceaux de pomme, hibiscus, églantier, arômes naturels, zestes d'agrumes, citronnelle.*

Rozenbottel | *Eglantier* (5 à 8 min.) €4,50

De basis is de vrucht van wilde rozen. Deze thee is rijk aan vitamine C, aanbevolen bij griep en vermoeidheid. | *Le fruit du rosier sauvage : riche en vitamine C, recommandé contre les états grippaux et la fatigue.*



WARME DRANKEN | BOISSONS CHAUDES

VERSE THEE | THÉ FRAICHE (2)

Munt | *Menthe* (5 à 8 min. infusion) €4,50

Zuivere pepermuntbladeren produceren een energieke en verfrissende drank, die kan genoten worden na een maaltijd om de spijsvertering te bevorderen. Deze thee bestrijdt ook slaaploosheid en zenuwachtigheid. | *Les feuilles de menthe poivrée donnent une boisson énergétique et rafraîchissante, idéale après un repas pour stimuler la digestion. Favorise la digestion, combat l'insomnie et la nervosité.*

Kamille | *Camomille* (5 à 8 min. infusion) €4,50

De kamille bevat enkel de gele, middelste knopjes van de kamillebloemen voor een lichtere, meer delicate smaak. | *On oublie souvent que les fleurs séchées procurent une boisson douce et sans caféine qui sera appréciée à toutes les saisons.*

Verbena | *Verveine* (5 à 8 min. infusion) €4,50

Zeer aangename geur en smaak. Helpt de spijsvertering. | *La tige de citronnelle fraîche dégage un extraordinaire parfum de citron frais et de rose, avec une touche exotique qui lui est propre.*

Ceylon Orange Pekoe (2 à 3 min.) €4,50

Ceylon thee van middelgroot blad, zeer geurig met zachte en fijne smaak. Warm zonder melk of ijsgekoeld met citroen, een drank voor de hele dag. | *Thé de Ceylan aux feuilles de taille moyenne, très parfumé, aux arômes doux et délicats. À boire chaud sans lait ou glacé avec du citron. À déguster toute la journée.*

Oma's Garden (2 à 3 min.) €4,50

Een kleurrijk mengsel van verschillende vruchten en bessen. Aromatisch, rijp en vers geplukt fruit. | *Un mélange chatoyant de divers fruits et baies. Fruits mûrs fraîchement cueillis, déployant leur plein arôme.*

Lindethee (2 à 3 min.) €4,50

Natuurlijk zoet om de zenuwen te kalmeren en de zinnen te verzachten. *Naturellement doux. Calme les nerfs et apaise les sens.*



ONZE TROEVEN | NOS ATOUTS

www.denheksestoel.be | www.lachaisedelasorciere.fr



Q-label

Den Heksestoel behaalde het Q-label van Westtoer. Dit teken staat garant voor een kwalitatieve dienstverlening aan de hoogste eisen. De klant - jij dus! - staat centraal. Ook wij werken hard om je een onvergetelijke ervaring te bezorgen.

La Chaise de la Sorcière a obtenu le Q-Label de Westouter. Celui-ci garantit un service de haute qualité. Le client - vous donc ! - êtes roi. Nous donnons également le meilleur de nous mêmes afin de vous offrir une expérience inoubliable.



Het Lekker Westen

Pieter is één van de Lekker Westen chefs. Westtoer selecteerde 124 chefs in de provincie. Stuk voor stuk vaklui die, elk op hun manier, gepassioneerd werken met wat de streek hen schenkt. 100% West-Vlaams dus. Een eer. Elke Lekker Westen chef deelt dezelfde liefde voor al het lekkers dat er geteeld en gekweekt wordt. Ook Den Heksestoel is dus een echte culinaire ambassadeur voor de provincie West-Vlaanderen, en de Westhoek in het bijzonder!

Pieter est l'un des "lekkere westen" chefs. 124 chefs choisis par la province de Westouter, qui, chacun à leur manière et avec beaucoup de passion, travaillent avec les produits que la région a à leur offrir. 100% Flandre Occidentale donc, un honneur. Chaque "Lekker Westen" chef partage le même amour pour les denrées cultivées et produites dans la région. La Chaise de la Sorcière est donc aussi un véritable ambassadeur culinaire de la Flandre occidentale, en particulier dans le Westhoek.



Ambassadeur Vintage Heuvelland

Als brasserie in Heuvelland steunt Den Heksestoel vanzelfsprekend Vintage Heuvelland. Vintage Heuvelland Ambassadeurs zijn mensen die echt fan zijn van de wijnen uit de Westhoek. Wij engageren ons om de wijnen aan attractieve prijzen aan te bieden. Op de wijnkaart en in de zaak merk je onmiddellijk dat we hier graag de wijnen van onze streek aanbevelen. En dit ook per glas.

En tant que brasserie a Heuvelland, la Chaise de la sorcière soutient évidemment Vintage Heuvelland. Véritables passionnés de vins de la région du Westhoek, les ambassadeurs de Vintage Heuvelland s'engagent à offrir leurs vins à un prix attractif. Sur la carte des vins ainsi qu'au sein de l'établissement, on constatera que les vins de la région sont fortement recommandés. A la bouteille autant qu'au verre.



Ambachtelijk gemaakt | Cuisine artisanale

Chef Pieter draagt ambacht hoog in het vaandel. Pieter bereidt alles zelf in de stijl van het huis. Geen eenheidsworst, maar authentieke, en vooral heel lekkere gerechten. Maar ook de charcuterie is in huis gemaakt. Stevige, goede kost dus, zowel voor de uitgebreide menu's als voor de snacks.

Celle ci est d'une importance capitale pour notre chef Pieter. Tout est fait-maison, dans le style de l'établissement. Pas d'uniformité pour lui, mais des plats authentiques et surtout délicieux, charcuterie faite maison également. La garantie d'un bon repas assuré, autant pour les menus complets que pour les snacks.



ONZE TROEVEN | NOS ATOUTS

www.denheksestoel.be | www.lachaisedelasorciere.fr



Elektrische oplaadpunt en toeristisch infopunt fiets- en wandelroutes

Point de renseignement touristique autant à pied qu'à vélo, point de rechargement électrique

Den Heksestoel is toeristisch infopunt en streekambassadeur. In een Infopunt krijg je persoonlijke tips over wat er in de regio allemaal te beleven valt. Hiervoor volgden we een opleiding tot echte streekkenners bij Toerisme Westhoek (Westtoer).

In Den Heksestoel vind je altijd de nieuwste toeristische publicaties. Ben je op schok met een elektrische fiets, wagen, go-car, scooter,... ? Geen probleem! Bij ons kan je je elektrisch voertuig opladen! Terwijl je geniet van een hapje of een drankje, of snuistert door één van de vele boekjes die je vindt in onze folderhoek, voorzien we je batterijen ook weer van de nodige “jus”! Zo kunnen jullie en je transport er weer even tegen aan!

Point de renseignement touristique autant à pied qu'à vélo, mais aussi point de rechargement électrique. La Chaise de la Sorcière est un véritable point d'information touristique et ambassadeur de la région. Dans ce type d'établissement vous sont offerts les meilleurs conseils sur tout ce qu'il y a à découvrir. Afin d'y parvenir au mieux, nous avons suivi des formations données par de véritables connaisseurs du tourisme de la région (Westtoer).

Au sein de notre établissement vous trouverez toujours les dépliants touristiques les plus récents. Êtes vous de passage avec un vélo ou automobile électrique, un go-cart ou un scooter ? Aucun problème ! Nous vous offrons la possibilité de recharger votre véhicule ! Pendant que vous savourez un verre ou un petit quelque chose à grignoter, ou découvrez l'un de nos nombreux dépliants, nous nous occupons de recharger vos batteries!



Toerisme Vlaanderen - Streekambassadeur | Tourisme Flandres - Ambassadeur régional

Tijdens de herdenkingsperiode 100 jaar Eerste Wereldoorlog, was Den Heksestoel een van de herdenkingspartners. Het netwerk ‘Herdenkingspartners Westhoek’ geeft correcte historische informatie en een kwalitatief onthaal met betrekking tot de Eerste Wereldoorlog. Den Heksestoel engageerde zich om te handelen binnen het principe van ethisch en meerstemmig herdenkingstoerisme, ook wel toerisme+ genoemd. Ook na de herdenkingsperiode blijven we dit doen, de naam “herdenkingspartner” is nu wel verruimd naar “streekambassadeur”!

Durant la période de commémoration des 100 ans de la première guerre mondiale, la Chaise de la Sorcière faisait partie des partenaires commémoratifs. Le réseau de “partenaires commémoratifs du Westhoek” vous offre une information historique correcte et un accueil de qualité avec respect envers les événements de la première guerre mondiale. La Chaise de la Sorcière s'engage à agir avec comme principe un tourisme commémoratif éthique et polyphonique, également appelé tourisme+. Nous continuons de le faire même après cette période de commémoration, ce qui nous offre aujourd'hui le titre d'ambassadeur de la région.



ONZE TROEVEN | NOS ATOUTS

www.denheksestoel.be | www.lachaisedelasorciere.fr



Enkel streekproducten | *Produits régionaux uniquement*

Grenzeloos genieten in zijn puurste vorm. Volgens de seizoenen, met kwaliteitsproducten uit de buurt, rechtstreeks van de boer of handelaar. Er zijn nogal wat lokale specialiteiten. Van kaas tot vlees, hoeve-ij, vergeten groenten, kortom: heerlijke producten. Alles komt van dicht bij ons. Zo kunnen we te allen tijde garanderen dat wat op het bord komt ook “Levende Vers” en van het hoogste niveau is.

Profiter sans limites sous la forme la plus pure. Selon les saisons, et avec des produits de qualité tout droit venus de l'agriculteur ou du commerçant, il y a pas mal de spécialités à découvrir. Du fromage à la viande, la glace du fermier, légumes oubliés, en résumé : une multitude de délicieux produits. Le tout au plus près de chez nous. De cette manière, nous pouvons garantir fraîcheur et haut niveau dans vos assiettes en tout temps.



100 (vooral regionale) bieren | *100 bières (surtout régionales)*

Bier en hop. Het zit zowat in ons DNA. We zijn echt trots op onze bierkaart. Samen met een zytholoog (bierkenner) selecteerden we de beste lokale en regionale bieren uit de streek. Met kleppers van de Struise Brouwers, Sint Bernardus, De Plukker, en nog zoveel meer. Natuurlijk kan het bier perfect “pairen” met het gekozen gerecht!

Bière et houblon font partie de notre ADN. Nous sommes très fiers de notre carte des bières locales et régionales, sélectionnées avec l'aide d'un zythologue (biéologue), composée de grands noms comme : de Struise Brouwers, Sint-Bernardus, De Plukker, et bien plus encore. Nos bières peuvent évidemment être combinées avec le plat choisi.



Gouverneur van La Trappe | *Gouverneur de La Trappe*

Den Heksestoel is Gouverneur van La Trappe. Een Gouverneur van La Trappe is een brasserie of café waar trappistenbieren worden geschonken op een gepaste manier en met de juiste aandacht. Gouverneur worden van La Trappe vereist een bierkaart met 12 verschillende trappisten, waarvan vijf exemplaren van La Trappe.

La Chaise de la Sorcière est gouverneur de La Trappe, ce qui signifie une brasserie ou une café où la bière est servie de manière adaptée et avec toute l'attention nécessaire. Devenir gouverneur de La Trappe exige une carte des bières contenant 12 trappistes différentes, dont 5 sortes de La Trappe.



Ambassadeur van Orval | *Ambassadeur Orval*

We zijn heel fier om Ambassadeur van Orval te zijn. De brouwerij van Orval waakt immers nauwgezet over de kwaliteit van haar trappist bier en voerde in dat kader het label Ambassadeur Orval in. De Ambassadeurs worden niet alleen gewaardeerd voor hun uitstekende bediening en de bijzondere Orval-sfeer in hun zaak, maar ook voor hun kennis over Orval.

Nous sommes très fiers de notre titre d'ambassadeur Orval. Toujours attentive au service de sa bière trappiste, la Brasserie d'Orval promeut ce label Ambassadeur d'Orval. Les ambassadeurs ne sont pas seulement appréciés pour leur excellent service de la bière et l'ambiance particulière au sein de leur établissement, mais également pour connaissance sur la bière Orval.

