



BRASSERIE LÉONARD



Menu

Warme dranken

Koffie / Koffie (deca) 3½
Koffie verkeerd of Latte 4
Cappuccino (gestoomde melk) 4
Belgische cappuccino (slagroom) 4
Mokka (espresso) 3
Irish coffee (whisky & slagroom) 8½
Italian coffee (amaretto & slagroom) 8½
French coffee (cognac & slagroom) 8½
Warme chocolademelk 3½
Warme chocolademelk met slagroom 4
Thee zwart / Groene / Munt / Kamille / Rozebottel
Rooibos/ Linde-kamille 3½
Vers gemberthee 4,5
Verse muntthee 4,5

Limburgse bieren van het vat

Martens Pils sinds 1758 5° 3
Looz bier (blond huisbier) 6° 5½

Bieren op fles

Leffe 0°/Bitburger 0°/Kriek Liefmans 0° La Chouffe 0° 4½
Kasteelbier rouge 0° 4½
Carlsberg 0% 4½
Hoegaarden 4.9° 4½
Liefmans Kriek 3.8° 5
Duvel 8.5° 5½
Westmalle Dubbel 7° , Tripel 9.5° 5½
Mort Subite Gueuze Lambic 4.5° 5
Leffe Blond, Bruin 6.6° 5½
Tripel Karmeliet 8.4° 5½
Maredsous Blond 6° 5½
Maredsous Donker 8° 5½
Maredsous Tripel 10° 5½
La Chouffe Blond 8° 5½
Mac Chouffe 8° 5½
Chouffe Cherry 8° 5½
Strongbow Red Berries 4.5° 5



Gin's inclusief Premium Tonic

Bombay Sapphire 12½
Hendrick's Gin 14½
Gordon 12
W you Gin 15

Aperitieven Alcoholvrij

Crodino rosso of biondo 7½
Virgin Mojito 7½
Virgin Aperol Spritz 7½

Virgin G&T 7½
Virgin Mule 7½

Huiswijn

Wit / Rood / Rosé glas 5½ / fles 30
Zoete wijn (muscato) glas 6½

Frisdranken

Coca Cola / Cola zero /Fanta / Sprite 3½
Fristi / Gini 3½
Schweppes Tonic / Agrum 3½
Fevertree tonic or gingerbeer 3½
Chaudfontaine plat / bruis ¼ L 3½
Chaudfontaine plat / bruis ½ L 7
Chaudfontaine plat / bruis 1L 10
Perrier 4
Looza Orange / Appelkers / Appel 3½
Ice tea / Ice tea green 3½
Fuse tea Peach 3½
Tönisteiner 3½
(Citroen/Orange/Vruchtenkorf/Naranja)

Limburgse streekbieren op fles

Bink Blond, Bruin 5.5° 5
Limburgse Witte 4.2° 4½
Wilderen Goud 6.2° 5
Tripel Kanunnik 8.2° 5½
Cuvée Clarisse 9.2° 6
Spookvlieger 6.9° 5½
Vesper 4½

Aperitieven

Aperitief van het Huis
(Framboise met Cava) 6½
Cava 6
Cava fles 30
Aperol Spritz 10½
Martini wit of rood 5½
Porto wit of rood 5½
Campari 5½
Ricard 5½
Kirr 5½
Kirr royal 6
Sherry 5½

Digestieven

Amaretto 7½
Baileys 7½
Sambuca 7½
Cointreau 7½
Extra Smeets 4½
Limoncello 7
Johnnie Walker Red Label 8½
J&B 8½
Chivas 9½
Jack Daniels 9½
Courvoisier 9½
Martel 9½
Remy Martin Grand Cru 10½
Calvados 8
Vodka 6½
Bacardi rum 7½

Versnaperingen

Stokbrood met lookboter 5½

Portie olijven 6½

Portie Kaas 6½

Portie Salami 6½

Portie gemengd 8

Portie gefrituurde hapjes 11

Portie pikante gefrituurde hapjes 12½

Portie frietjes 4

Zoete aardaapelfrietjes met truffelmayo 5½

Pasta met vers gebakken stokbrood

Pasta Bolognese 17½

Pasta Pomodoro 15

Pasta gebakken Scampi's & Pesto 22

Croques met garnituur

Croque monsieur 12½

Croque Hawai (met ananas) 13½

Croque de la Motte (met appel) 13½

Croque Bolognese 14½

Baguettes met garnituur

(Verkrijgbaar tot 18u)

Baguette Kaas* 9

Baguette Smos* 10

Baguette Hesp* 9

Baguette Gerookte zalm* 13½

Baguette Kip & Bacon* en cocktailsaus 12½

*Supplement: Dagsoep 5½

Rijkelijk gevulde Salades

Caesar salade met kip en croutons 23

Salade gerookte zalm 25

Griekse salade met calamaris 25

Salade de Looz met spek en appelen 24

Salade gebakken Scampi's 26

Haspengouwse geitenkaas salade met spek, walnoten en honing 25

4 Gangen Menu

Soep van de Chef

Kaaskroket

Mixed Brochette/Halve Hoen/Stoofvlees/Vispannetje

Geserveerd met frietjes en salade.

Dame Blanche/Brésilienne/Citroensorbet

42½



Witte Wijn

Fraktique Chardonnay, Carcassonne

Heldere goudgele toets met fijne houtlagering. Accenten van peer met lichte vanilletoets. Perfect te combineren met visgerechten, gevogelte en salades.

30

Jardins de Gascogne Blanc, IGP de Gascogne

Met aroma's van gele vruchten en een vleugje citrusfruit (pomelo)

27½

Riesling d'Alsace, Kuehn

Een frisse elegante wijn met een boeket van witte bloemen en citrus

37½

Verdicchio dei Castelli dei Jesi D.O.C.

Een complex bouquet van perzik en appel met een vleugje bittere amandelen in de afdronk

37½

Rosé Wijn

Aîné & Fils

Mooie evenwichtige rosé met lichtroze kleur en fruitige aroma's zonder te overdrijven

27½

Jardins de Gascogne Rosé, IGP de Gascogne

Deze wijn is een echte verleider door zijn aroma's van rood fruit (framboos)

27½

Champagne

Vranken

Aroma's van wit fruit, licht gestoofd fruit en een afwerking van gedroogd fruit.

70

Rode wijn

Fraktique Rouge Intense, Carcassonne

Krachtige evenwichtige blend van Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon en Carignan. Diep robijnrode kleur, Boeket van rood en zart fruit. Voor de liefhebber van gastronomische wijn. Ideaal met vleesgerechten, charcuterie en kaas.

30

Jardins de Gascogne Rouge, IGP de Gascogne

Een soepele en smaakvolle rode wijn met fijne aroma's van rood fruit en verse kruiden. Een wijn met rijpe tannine en een ronde afdronk

27½

Merlot & Grenache, IGP d'Oc, Laroche

Blend met gelijke verhoudingen merlot, die zachtheid en rondheid geeft, en grenache, die de wijn fruitig en kruidig maakt. Een makkelijk drinkbare wijn met een neus van rood fruit

32½

Côtes du Rhône "Samorëns", Ferraton Père & Fils

Aroma's van rijp rood fruit van frambozen, bramen en bosbessen verrijkt door kruidige toetsen

38½

Château Haut-Moulin, Bordeaux Bio

Een soepele doch krachtige wijn met intens robijnrode kleur en subtiele tonen van rood fruit

42½



Voorgerechten met vers gebakken stokbrood

Carpaccio truffel mayonaise, pijnboom pitten, rucola en kappertjes 19

Vitello tonnato (kalfsvlees met tonijnsaus) 19

Caprese salade met tomaat, mozzarella, basilicum en brood 15 

Escargots de Bourgogne met lookboter 6st. 16½

Kaaskroketten 2st. of 3st. met tartaarsaus 17 of 19½ 

Garnaalkroketten 2st. of 3st. met cocktailsaus 22 of 26½

Scampi Lookroom 5st. 18

Scampi Termidor (met zachte mosterd saus) 5st. 18

Soep van de dag 5½

Premium Burger 200g

met frieten en mayonaise

Premium hamburger 20½

Premium cheeseburger 22½

Supplement bacon +2

Visgerechten

met frieten, kroketten of pasta en mayonaise

Fish & chips met tartaar saus 25½

Gegratineerd vispannetje champagnesaus 25½

Zalmfilet met bearnaisesaus 28½

Scampi's met Lookroom 9st. 27½

Scampi's Termidor 9st. 27½

Gegrilde forel 330gr 24½

Kinder gerechten

Spaghetti Bolognaise 12

Stoofvlees met frieten 14½

Spareribs met frieten 16½

Koninginnenhapje met frieten 14½

Balletjes met tomatensaus met frieten 12½

Frikandellen met frieten 11

Vlaamse klassiekers met frisse salade

met frieten, kroketten of pasta en mayonaise

Balletjes in tomatensaus 24

Balletjes in Luikse saus 24

Stoofvlees op basis van bink bier 25

Koninginnehapje 25

Halve hoeve hoen met honing saus, geplette peperbollen en appel 24½

Huisbereide Spareribs 27½

Vleesgerechten met frisse salade

met frieten, kroketten of pasta en mayonaise

Steak 250g 29½

Filet pur 200g 37½

Ribeye 300 gr 33½

Brochette de Looz 300g 26½

Lamsfilet 200g 33½

Eendenborstfilet met sinaasappelsaus 25

Varkens côte à Looz 300g met appel gevuld en gorgonzola 27½

Bijgerechten

Zoete aardappelfrietjes +2

Rozemarijn Krieltjes / Puree +2

Appelmoes 2

Groene mixed salade 4

Sauzen

Bearnaise, Peperroom, Champignon, Honing-tijm 4

Kruidenboter 2

Gelieve rekening te houden met de keuken en maximaal 4 verschillende gerechten per bestelling te kiezen



Desserts

Dame blanche 11
Coupe advocaat 11
Coupe brésilienne 11
De Kolonel (Citroen sorbet met Vodka) 12½
Citroen sorbet 9½
Cheesecake met frambozencoulis 11½
Crème Brûlée 10½
Kinderijsje 6½

Warme appeltaart 10½
Warme appeltaart met ijs 11½

Pannenkoeken (van 14u-17u) 7½
(witte suiker/bruine suiker/siroop/confituur)

Supplement Slagroom +1
Supplement bol roomijs +1,5
Supplement chocolade +2
Supplement aardbeien (seizoen) +3



CHÂTEAU DE LOOZ

Informeer vrijblijvend naar onze mogelijkheden voor
Feesten, Familie reünies, Vergaderingen, Recepties & Huwelijken

Kasteelstraat 10 | 3840 Borgloon, België

📧 chateaudelooz

✉ info@chateaudelooz.com

☎ +32 11 48 20 16

Een dag niet gelachen, is een dag niet geleefd.

Allergie informatie, heeft u een voedselallergie, intolerantie of overgevoeligheid? U kunt de QR code raadplegen.
De samenstelling van de gerechten kan wijzigen. Kruis besmetting is helaas niet uit te sluiten.

