



PLAASJ

kaffee
food & drinks

Alle dagen open
Bar open van 11u00 – ...
Keuken open van 12u00 – 21.30u

Hoofdgerechten zijn steeds voorzien van culinair verantwoorde bijgerechten!

Wij werken met dagverse producten

OP = OP

De volgende dag weer VERS aanwezig

Groepen vanaf 6 personen,
gelieve zich te beperken tot 5 verschillende gerechten

Wij werken met het nieuw geregistreerd kassa systeem

1 tafel = 1 rekening

reservaties:

Wandeldijk 1 • 2050 Antwerpen • t. +32 (0)3 722 19 19
kaffee@plaasj.be • www.plaasj.be

Wijn, drink hem Belgisch!

Wijndomein Nobel is een jonge wijngaard gelegen in de gemeente Lochristi.

Wijnbouwer Joris Van Duffel verbouwt er momenteel 5,5 hectare wijngaard.

De zandbodems zijn ideaal om frisse, frivole wijnen te produceren, voornamelijk witte wijnen, maar ook rosé wijnen en rood.

Er wordt gebruik gemaakt van enerzijds conventionele druivenrassen en een aantal nieuwe variëteiten.

NOBEL PINOT NOIR

€ 10,00 € 39,90



Degustatie: Een fijne, fruitige Pinot Noir die getuigt van een koel klimaat met een licht kersenrode kleur. Fruitbom van kers, framboos en rode bes. Aardse tonen van paddenstoel en kreupelhout met een gedeeltelijke vatrijping. De wijn kent een fijne textuur met een zoet puntje.

Gastronomie: Ideaal als aperitief of bij salades en gegrilde vis.

NOBEL LEGENDE

€ 8,50 € 35,90



Degustatie: Het is de perfecte match tussen het rijpe bijna tropisch fruitige van pinot gris, de frisheid en het florale van de johannitter en de volheid van chardonnay. Strak en harmonieus.

Gastronomie: Ideaal als aperitief.

NOBEL CHARDONNAY CUVÉE

€ 9,50 € 42,50



Degustatie: Geraffineerde witte wijn met een subtiel smaakpallet die het karakter van Nobel reflecteert. Rijpe tropische vruchtaccents van mango, perzik en bloesems. De finesse van vatrijping, met een gedeeltelijke rijping op eikenhouten en betonnen vaten accentueert het karakter van deze wijn. Bewaarpotentieel van 4 à 8 jaar.

Gastronomie: Ideaal bij kip en parelhoen, vispannetje en gegrilde coquilles.

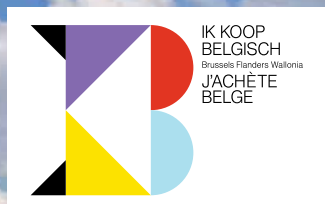
NOBEL JOHANNITER

€ 9,00 € 37,50



Degustatie: Zomerse, verfrissende wijn met groene schijn. Floraal in de neus. Een wijn die verder opvalt door zijn fruitige karakter boordevol aroma's van appels en citrusvruchten. Accenten van fijne aciditeit van riesling, verwant met deze druif.

Gastronomie: Ideaal te combineren met lichte salades en kazen, zeevruchten, fijne visgerechten, lentegroenten.



IK KOOP
BELGISCH
Brussels Flanders Wallonia
JACHÈTE
BELGE

NOBEL
WIJNDOMEIN



Witte wijnen

Een selectie van onze voortreffelijke wijnen is eveneens per glas beschikbaar. Let dan vooral dit icoontje 

Sancerre Blanc Loire

 € 9,00 € 37,60



Montagu

Druivensoorten:
Sauvignon Blanc

Degustatie: Sancerre is door zijn typische fruitigheid en mineraliteit ongevenaard. Droog, delicaat en intens.

Gastronomie: Oesters, schaal- en schelpdieren, lichte visgerechten en salades.

Pouilly Fumé Loire

€ 38,50



Montagu

Druivensoorten:
Sauvignon Blanc

Degustatie: Rijke elegante Sauvignon Blanc wijn met finesse en typische mineraliteit.

Gastronomie: Schaal- en schelpdieren, visgerechten en zachte geitenkazen.

Verdeja Rueda Spanje

€ 32,80



Nebla

Druivensoorten: Verdejo

Degustatie: Zeer aromatische aantrekkelijke strakdroge wijn met een bouquet van venkel en vers-gemaaid gras maar ook volop tropisch fruit. Verfrissende zuren in de volronde afdrank.

Gastronomie: Aperitief, pasta of rijstgerechten met zeevruchten, sushi's, vis-, schaal- en schelpdieren.

Bianco Toscana Toscana

€ 34,20



Tenute Rossetti

Druivensoorten: Malvasia, Trebbiano en Chardonnay

Degustatie: Strogeel, bloemig met tonen van banaan en ananas, droog en fris.

Gastronomie: Groenten en vis.

Verdosilla Spanje

€ 35,20



Ostras Pedrin (WTF)

Druivensoort: Verdosilla

Degustatie: Helder licht geel, aangenaam fruitig bouquet (peer, meloen)

Gastronomie: vis, schaal- en schelpdier, gerechten met rijst en jonge kaas.

MOREAU CHABLIS 1er CRU VAUCOUPIN

€ 49,50



Moreau

Degustatie: Een wijn met een prachtige gouden kleur en een intens bouquet van perzikken en geroosterde amandel. Intense aroma's van rijp fruit als mango en peer. De wijn eindigt met een zeer elegante afdrank en een subtiele mineraliteit.

Gastronomie: De wijn gaat perfect met oesters maar ook diverse soorten vis en gegrild vlees.

WILD ROCK SAUVIGNON BLANC

€ 34,20



Wijnhuis: Wild Rock

Druivensoort: Sauvignon blanc

Degustatie: Frisse wijn met in de neus geuren van limoen, passievrucht en een vleugje basilicum. Een complete wijn met een mildroge afdrank.

Gastronomie: Als aperitief, bij schaal- en schelpdieren, maar ook bij zachte geitenkaas.

J. MOREAU CHABLIS

€ 35,50



Wijnhuis: Moreau

Druivensoort: Chardonnay

Degustatie: Een wijn met een elegante bleekgouden kleur. Een intense neus van tropisch fruit met verse amandelen. Een typische Chablis met een gebalanceerde mineraliteit en een aangename lange afdrank.

Gastronomie: De Aziatische keuken, gevogelte of ieder soort seafood als vette vis (zalm of tonijn) en sushi.

HOYA DE CADENAS BLANCO

 € 8,50 € 35,50



Wijnhuis: Hoya de Dadenas

Druivensoort: Chardonnay, Sauvignon blanc

Degustatie: Lichtgeel met een vrolijke fonkeling, een ingetogen geur en aangename aroma's van appel en citrusfruit in de smaak.

Evenwichtig, makkelijk en smaakvol met een frisse afdrank.

Gastronomie: Tapas, schaal- en schelpdieren, vis, kaas, borrelhapjes.

Rode wijnen

Rigal l'Instant Truffier Languedoc



€ 34,20

Malbec

Druivensoorten: 100% Malbec

Degustatie: Veelbelovende donkere kleur. Intense en complexe geuren. Evenwichtig en fruitig. Mooi samenspel tussen kracht en levendigheid, ondersteund door soepele tannines en lichte toetsen van peper. Aroma's van rood fruit en kruiden.

Gastronomie:

Rood vlees, barbecue, pasta en sterke kazen.

Reserva Tinto Spanje



€ 9,00 € 38,60

Hoya de Cadenas

Druivensoorten: Tempranillo

Degustatie: Het is een uitgebalanceerde, zeer geconcentreerde wijn met complexe aroma's van rijp fruit en vanille.

Gastronomie:

Wild en vlees.

Rosso Toscana Toscane



€ 34,20

Tenute Rossetti

Druivensoorten:

90% Sangiovese en 10% Merlot

Degustatie: Licht robijnrood, smaken van bosvruchten en bloemen, zachte afdronk.

Gastronomie:

Pasta en charcuterie

Primitivo de Manduria Italie / Puglia



€ 9,00 € 39,50

**Suolo Rosso Primitivo
di Manduria**

Druivensoort: 100% primitivo de Manduria

Degustatie: Intens, complex, fruitig aroma, met tonen van klein rood fruit met flueelachtige textuur en vrij tannine, met veel smaak en geur beleving

Gastronomie:

Robuuste pasta gerechten en Lamsvlees

Pinot Noir Nieuw Zeeland



€ 49,50

Wild Rock

Druivensoort: Pinot Noir

Degustatie: Fruitige soepele Pinot Noir met een rijke geur van kersen en rozenblaadjes

Gastronomie:

Eend, wild en rood vlees

CHÂTEAU LA BLANCHETTERIE



€ 35,10

La Blanchetterie

Druivensoort: Merlot

Degustatie: Wijn heeft een intense-karmozijn kleur. Tonen van zwarte bessen en zoethout.

De prachtige dichtheid van deze wijn heeft een afdronk die vol is met rijp fruit.

Gastronomie:

Rundsvlees, wild en geconfijte eend.



Rose wijnen

Côtes de Provence Frankrijk



Esprit Gassier

Druivensoort: Côtes de Provence

Degustatie: Typische licht rose Provence Rosé in de geur rood fruit en Lychee aroma's. De smaak is fris en droog

Gastronomie: Lichte visgerechten, salades, Gamba's

75 cl	€ 32,50
150 cl	€ 65,00
300 cl	€ 130,00
600 cl	€ 315,00

Ook per glas

€ 8,00



Côtes de Provence



Frankrijk
Bio Rosé Wijn

€ 41,50

Chateau Gassier : Le Pas du Moine

Druivensoort:
Côtes de Provence

Degustatie: Een droge rosé met een intense neus van exotisch fruit en citrus. De smaak is knisperend en rond met een mooie structuur en balans

Gastronomie: Mediterraanse en Aziatische gerechten – sushi en rundsvlees

Côtes de Provence

Frankrijk
Bio Wijn / High End Rosé

€ 70,00

Chateau Gassier: 946 Rosé

Druivensoort: Côtes de Provence

Degustatie: Aroma's van rozen, framboos, witte perzik, citrus en vanille. De smaak is zijdezacht met een mooie mineraliteit en goede frisheid

Gastronomie: TOP bij visgerechten en wit vlees zoals Vitello Tonato



Alcoholvrije wijnen

“Vintense” Wit - Rosé - Rood 

Geniet ook van een glaasje wijn, ook al ben je Bob(ette)!

Glas € 5,00

Karaf 1/2l € 11,00

Fles € 18.50



PURE BISTRONOMIE

Bistronomie Menu

Stel uw eigen menu samen
met de gerechten naar keuze uit onze "Bistronomie kaart"

Laat uw garçon vooraf weten of u het 2, 3 of 4 gangen menu verkiest.
Nadien bijbestellen kan, aan stukprijs zoals vermeld in de menukaart.

Alle dagen "Lunch & Diner"

2 gangen

voorgerecht + hoofdgerecht
of hoofdgerecht + dessert
€ 29,00

3 gangen

amuse + voorgerecht + hoofdgerecht + dessert
€ 37,50

4 gangen

amuse + voorgerecht + tussen gerecht van de chef + hoofdgerecht + dessert
€ 45,00

à la carte zijn de Bistronomiegerechten groter qua portie dan de menugerechten.



Proef onze eigen exclusieve private label Gin:

Plaasj Winter Gin € 13,90
geserveerd met Schweppes Premium Hibiscus

Plaasj Zomer Gin € 13,90
Frisse gin met citroen toetsen
geserveerd met Schweppes Original

(Plaasj Gin : € 9,90 + supplement tonic Original € 4,00)



Allergenen informatie

Wil je graag meer weten over de ingrediënten van onze gerechten?

Nood aan allergeneninformatie?

Vraag alle info op via deze QR code van FoodDesk.

De gerechten in wit aangeduid,
zijn geschikt binnen uw allergenendieet.
Vermijd de in roos aangeduide gerechten.



Voorgerechten

Salade van krab / kropsalade / sjalot / schaaldierenjus (suppl. €3,00)	€ 23,00
Mosselen à la plancha / Parmezaan / limoen / dille	€ 19,00
Tartaar kalf / pompoen / langoustine / groene kruiden (suppl. €5,00)	€ 26,00
Burratta / tomaat / basilicum / limoen	€ 18,00

Hoofdgerechten

Côte à l'os / "Tagliata" / Olijfolie / Rucola / parmezaanse kaas	€ 26,50
Poulet noir / pomme fondant / dragon / brocolini	€ 23,50
Tarbot / aspreges / groene kruiden / dragon	€ 27,00
Fruits de mèr (Suppl. €12,50 pp)	pp. € 60,00



Desserts

Millefeuille / rode vruchten / vanille ijs / Brugse kletskop	€ 10,00
Salade van citrus / gel van rood fruit / sorbet sinaas gember	€ 10,00
Merengue / limoen / lychee / gel van rozen / rood fruit	€ 10,00
Cheesecake / fruits de bois / framboossorbet	€ 10,00



Plaasj Klassiekers

Voorgerechten

Handgesneden carpaccio van filet mignon notensla, balsamico crème, fleur de sel en Parmezaanse schilfers	€ 18,50
Gerookte Schotse zalm met toast	€ 19,00
Scampi's look of curry 	€ 14,50
Artisanale kaaskroketten met gefruite peterselie	€ 14,50
Artisanale garnaalkroketten met gefruite peterselie	€ 18,00
Twijfelaar "kaas- en garnaalkroket"	€ 16,00
Steak tartaar "à la minute gesneden filet mignon en bereid"	€ 18,00
Dagsoep van markt verse groenten 	€ 6,00
Trio van tonijn	€ 22,00
Tomate crevette (1st)	€ 22,00
Vitello Tonato	€ 22,00
Pizza tonijn, brikdeeg met verse tonijn en tomaten (koud geserveerd)	€ 22,00

Kids Menu


Een keuze uit onderstaande gerechten met kinderijsje en een cadeautje uit de schatkist (tot 12jaar)	€ 15,00
Huisgemaakte kipnuggets met verse frietjes	
Stoofvlees met verse frietjes	
Huis gepaneerde kibling met verse frietjes	
Pasta bolognaise	
Vol au vent met verse frietjes	
Curryworst met verse frietjes	
Kindersteak met verse frietjes	
Kids spareribs met verse frietjes	

mét het dessertje of zonder, de prijs van ons heerlijke kindermenu blijft ongewijzigd.



Hebt u allergieën? Vraag naar onze kaart met de desbetreffende allergenen

Hoofdgerechten “Vlees”

“Surf & Turf” ½ gegrilde kreeft met citroen-lookboter & filet mignon of Côte a l’os	€ 43,50
Steak tartaar “à la minute gesneden filet mignon en bereid”	€ 27,50
Huisgemarineerde en gelakte spareribs	€ 22,00
Stoofvlees met Grimbergen op Vlaamse wijze	€ 21,00
Vol au vent van graankip met champignons, “ballaetjes” en een huisbereid bladerdeegkoekje	€ 20,00
Filet van geroosterd Spaans bergvarken  met slaatje, verse frietjes en supplement voor saus naar keuze	€ 22,00
Côte à l’os (min. 30min bereidingstijd. Per 2p.) met slaatje, verse frietjes en supplement voor saus naar keuze	p.p. € 35,00
Filet mignon (topkwaliteit steak) met slaatje, verse frietjes en supplement voor saus naar keuze	€ 26,00
Poulet noir “zwart poot kip” met slaatje, verse frietjes en supplement voor saus naar keuze	€ 22,00
Hamburger van Aberdeen Agnus beef met slaatje en verse frietjes	€ 22,00
“Tagliata” filet mignon, olijfolie, rucola, Parmezaanse kaas	€ 27,00

Hoofdgerechten “Vis”

Fish & Chips	€ 21,50
Scampi’s look	€ 24,50
Scampi’s curry	€ 24,50
Echte klassieke “Bouillabaisse” met rouille + Halve kreeft (supplement € 22,50)	€ 29,50
Sliptongen met fris slaatje en verse tartaar saus 	€ 26,50
Tomate crevette (2st.)	€ 32,50
Gamba’s à la plancha	€ 32,50
Gebakken zalm met asperges, pomme fondant en jus van parmezaan	€ 21,50



Plaasj Zeevruchten

Zomer oesters “0000”

Natuur “6 stuks”	€ 18,00
Van de chef “6 stuks”	€ 22,00
3 natuur + 3 van de chef	€ 20,00

Gegrilde kreeft op wijze van de chef

Volledige, gegrilde kreeft met citroen lookboter en slaatje	€ 52,00
½, gegrilde kreeft met citroen lookboter en slaatje	€ 27,00

Surf & Turf

½ gegrilde kreeft met citroen-lookboter & filet mignon of côte à l’os	€ 41,50
---	---------

Mosselen

Natuur	€ 26,50
Witte wijn	€ 28,50
Look	€ 28,50
All’Arrabiata (pikante tomatensaus)	€28,50
Thai (citroengras, rode curry en kokosroom)	€28,50
Chef (met venkel, dragon en tijm)	€28,50
Natuur “voor de kleine eters 0,9kg”	€ 21,50

Plateau de fruits de mer

1 dag vooraf te bestellen, te verkrijgen per 2 personen


Schotel volgens markt aanbod volledig bereid	€ 69,00 pp
--	------------



Pasta's

Pasta scampi curry	€ 24,50
Pasta scampi All'Arrabiata	€ 24,50
Pasta met portobello's en truffel 	€ 18,50
Pasta bolognaise	€ 14,50
Pasta vongole met groene kruiden	€ 22,00
Pasta All'Arrabiata met Parmezaanse schilfers 	€ 17,50

Salades met brood

Geitenkaas met honing, rode biet en appel 	€ 18,80
Salade van avocado met sesam en grijze garnalen	€ 24,50
Caesar salade met hoevekip, ansjovis en caesar dressing	€ 20,50
Salade met burrata en krokante groenten	€ 19,50
Groene salade met sashimi van zalm, komkommer en koriander 	€ 21,50

Snacks tot 17h00

Wrap met gerookte zalm	€ 13,90
Wrap met kip en advocado	€ 13,50
Den echte boeren croque	€ 12,50
Croque met gerookte zalm en kruidenkaas	€ 13,90



Plaasj "Sharing is Caring"

Tapas van de chef "Bistronomie"

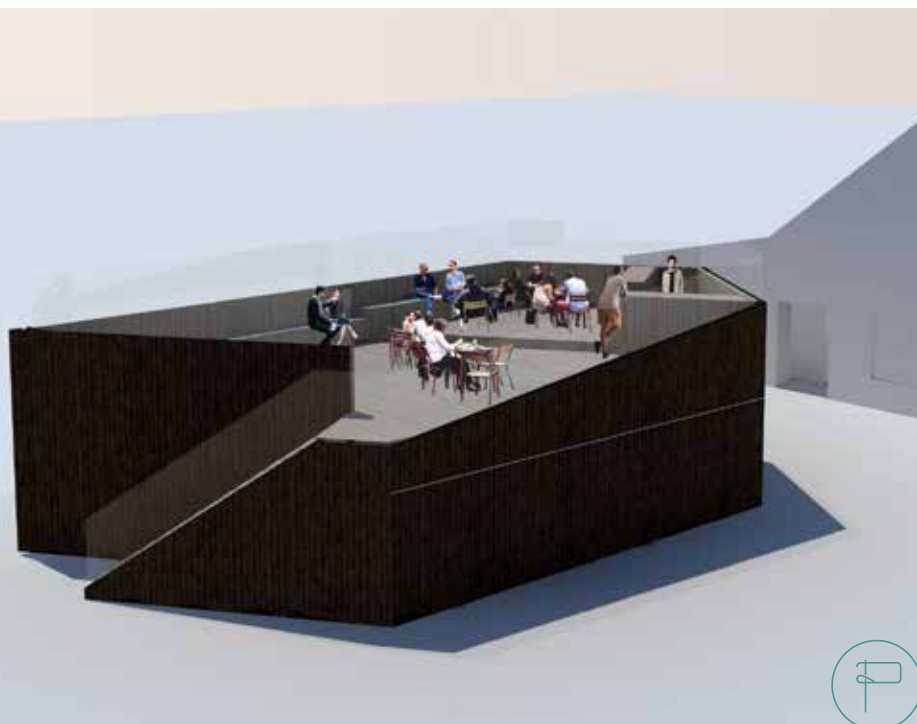
Een culinaire wandeling doorheen de kaart

Dagvers assortiment 4	€ 19,00
Dagvers assortiment 7	€ 32,50
Dagvers assortiment 10	€ 42,50
Dagvers veggie assortiment 4 	€ 22,00

Roof-top assortiment

Broccoli gebrand / Limoen / olijfolie	€ 5,00
Home made garnaalkroketten / peterselie / citroen	per stuk € 10,00
Sashimi zalm / komkommer / koriander / soja	€ 10,00
Oesters natuur 6 stuks	€ 18,00
Ribs / oosterse marinade / groene kruiden	€ 12,50
Tomaat / burrata / limoen / basilicum	€ 10,00
Hollands maatje / à la Plaasj	per stuk € 6,50
Mosselen van de chef (1 kg) / dragon / venkel / ui	€ 22,00

Trotse sponsors



knabbeltjes

Huis gemarineerde olijfjes	€ 3,50
Gemarineerde ansjovis	€ 4,50
Kaasblokjes van beleggen Goudakaas	€ 7,90
Salami met mosterd	€ 7,90
Koud gemengd	€14,50
Bourgondische bitterballen	€ 9,50
Calamares	€ 8,90
Gepaneerde scampi	€ 9,50
Mini loempia's	€ 9,50
Warm gemengd	€22,50
Kibbeling, huisgemaakt van kabeljauw	€ 12,50
Huisgepaneerde kipfilet nuggets	€ 10,50
Pizza tonijn, om te delen, brikdeeg met verse tonijn en tomaten	€ 22,00
Hummus	€ 3,50

Perfect voor bij jou sharing menu:


Ons voordelige dranken arrangement aan € 18,50 pp

Bestaande uit:

1 cava, ½ fles huiswijn,

½ fles Chaudfontaine, koffie of thee

BONGO arrangement:

Bij BONGO kan u kiezen voor Bongo menu zonder opleg (zie )
of u kan à la carte kiezen en dan brengen we de waarde van uw
Bongo voucher in mindering op de rekening.



Hebt u allergieën? Scan de QR code vooraan en achteraan in deze menukaart.

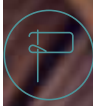
Supplementen

Frieten, pasta, kroketten, puree of aardappel in de schil	€ 3,50
Basmati rijst - Bruine rijst	€ 3,50
Sauzen : champignon, peper, kruidenboter	€ 3,50
verse béarnaise, blackwell	€ 4,50
Witlofsalade - gemengde salade - tomatensalade	€ 3,50
Warme seizoensgroenten	€ 4,50
Mayonaise "De Kroon"	€ 1,00
Ketchup	€ 1,00
Appelmoes	€ 1,50
Extra brood	€ 1,00

Zoete verwennerij (van 14u tot 17u)

Brusselse wafels & verse pannenkoeken:

Met suiker	€ 5,50
Met slagroom	€ 6,50
Met ijs	€ 5,90
Met ijs en slagroom	€ 7,50
Met ijs en chocoladesaus	€ 7,50
Extra chocolade saus of slagroom	€ 1,00





ChocolaDNA, een team van gepassioneerde vakmensen en chocolatiers. Ze maken van bijzondere ingrediënten en verhalen verrassende, vernieuwende en lekker eigenwijze eetbare “kunstwerkjes”.

Ze zoeken over de hele wereld naar ingrediënten en personen met een goed, mooi en eerlijk verhaal. Deze verwerken ze vervolgens tot prachtige ambachtelijke creaties boordevol beleving en smaak.

Geniet van [10 voortdurend veranderende smaken](#) van chocolade ervaring!

Een kleine greep uit het fantastische assortiment:



Plaasj Desserten

Crème brûlée	€ 8,50
Dame blanche met “bourbon vanille” en Belgische chocolade	€ 9,50
Banana split	€ 11,00
Café glacé “zoals het moet”	€ 11,00
Coupe advocaat	€ 12,00
Coupe aardbeien	€ 14,00
Kinderijsje, 2 bollen, sprinkels en een lolly (inbegrepen in ons kidsmenu)	€ 5,00
Irish Coffee “Plaasj” (café glacé & Irish whiskey)	€ 14,50
ChocolaDNA truffels	per stuk € 1,50
Mövenpick , the art of Swiss Ice Cream, per bol	€ 2,50



CRÈME BRÛLÉE



ESPRESSO CROQUANT



LEMON & LIME SORBET



PASSION FRUIT & MANGO SORBET



PISTACHIO



RASPBERRY SORBET



STRACCIATELLA



STRAWBERRY



SWISS CHOCOLATE



VANILLA BROWNIE



VANILLA DREAM



PURE BISTROTOMIE

Hebt u allergieën? Scan de QR code vooraan en achteraan in deze menukaart.

Plaasj Aperitieven

Champagne Jacquart Brut



Glas	€10,00
Fles	€ 60,00

Cava El Miracle Organic

Glas Brut of Rosé brut	€ 6,50
Fles Brut of Rosé brut	€ 30,00

Plaasj Cocktails

It's Martini Time

Classics:

Martini Bianco / Rosso	€ 5,50
Martini Rosato	€ 5,50

Cocktails:

Martini (rood of wit) & tonic	€ 9,20
Martini Riserva Speciale Ambrato & tonic	€ 10,80
Martini Negroni	€ 11,50
<i>Martini Bitter, Bombay Sapphire, Martini Riserva Speciale Rubino</i>	
White Negroni	€ 11,50
<i>Martini bitter, Bombay Sapphire, Martini Riserva Speciale Ambrato</i>	

Bubbels:

Martini Rosato Royale	€ 7,00
Martini Bianco Rolyale	€ 7,00
Martini Rossini	€ 7,00
Martini Bellini	€ 7,50



Apero Klassiekers

Kirr "witte wijn"	€ 5,50
Kirr Royale "cava"	€ 8,00
Campari, Pisang Ambon, Safari, Passoa	€ 5,50
Ricard 2cl (klein glaasje)	€ 4,00
Ricard 4cl (long drink) alles apart	€ 7,50
Picon	€ 4,50
Porto Offley wit / rood	€ 5,50
Sherry Dry / Medium	€ 5,50
Pineau de Charentes	€ 5,50

Apero "wa niever"

Apero 'Plaasj' met huisgemaakte limoncello en Bombay Dry	€ 11,00
Martini 'Aperitivo', Martini (rood of wit) met tonic	€ 9,20
Martini Bellini met lichte perzik smaak	€ 7,50
Martini Riserva Speciale Rubino (kruidige toets)	€ 7,50
Martini Riserva Speciale Ambrato (honing toets)	€ 7,50
Funny Bitter, Funny Pisang 🍷	€ 5,50
Ice Tropez 40cl	€ 9,90

Huisgemaakte limoncello's

Huisgemaakte Limoncello (citroen, appelsien, pompelmoes)	€ 7,50
Trio van onze huisgemaakte Limoncello	€ 20,00
Suggestie limoncello	€ 7,50



Plaasj Gin : Exclusief en uniek!



Gin lovers, dit is jullie kans!

Geniet van deze unieke smaak van fruitige toetsen en kruidige accenten,
een smaak die je nooit eerder hebt geproefd!

Sinds deze winter kunnen we vol trots en fierheid onze eigenste Exclusieve Premium Gin
voorstellen:

Verkrijgbaar met geschenkverpakking,
Het perfecte "Premium" Kerstcadeau!

€45,00/fles (50cl)
meeneemprijs

Zomer Gin Citrus

De zomer in je glas met deze citrus gin.
Een twist van bloedappelsien en verse
limoenen met een zoete verfijning van groene
kardemom en zoethout.

Winter Gin

Een iets meer kruidige gin voor de winter.
Sinaasappel, koriander, kaffir limoenblad met
een vleugje Chipotle peper en kardemom.
Kaneel om het dat warme winterse gevoel te
geven.



Plaasj Gin assortiment



Plaasj Gin (winter en zomer versie, zie links)

€ 9,90

Smaak : Kruidig/citrus Alc. : 41° Afkomst : BE Tonic : Hibiscus

Ontdek deze kruidige gin met een uitgesproken citrustoets. Met de frisse tonen van sinaasappel en geurige koriander, versterkt door verse kaffir limoenblaadjes.

Best passende tonic: Hibiscus + € 4,00



Bombay Dry

€ 7,50

Smaak : Klassiek/citrus Alc. : 37,5° Afkomst : UK Tonic : Original

De gin is beroemd om zijn zachtheid en nuance.

Met jeneverbess en citroenschillen.

Best passende tonic: original + € 4,00



Bombay Sapphire

€ 8,00

Smaak : Citrus Alc. : 40° Afkomst : UK Tonic : Lavendel & Orange

Peper met een lichte toets van citrus, jeneverbessen met florale en kruidige toetsen vooral door toevoeging van het citroengras.

Best passende tonic: lavendel & orange + € 4,00



Bombay East

€ 10,50

Smaak : Kruidig Alc. : 42° Afkomst : UK Tonic : Original

Zwarte pepers en citroengras zijn de 2 botanicals die complementeren bij de jeneverbessen in de gin.

Best passende tonic: original + € 4,00



Star of Bombay

€ 11,50

Smaak : Kruidig Alc. : 47,5° Afkomst : UK Tonic : Original

Het hogere alcoholpercentage van 47,5% zorgt ervoor dat je de jeneverbessen en citrusaroma nog beter proeft.

Best passende tonic: original + € 4,00



Sapphire English Estate

€ 11,00

Smaak : Floraal Alc. : 41° Afkomst : UK Tonic : Original

English Estate is een verfrissende limited edition gin geïnspireerd op hun Engelse herkomst. Het is een combinatie van de typische citrustonen van Bombay Sapphire.

Best passende tonic: original + € 4,00



Monkey 47

€ 12,50

Smaak : Floraal Alc. : 47° Afkomst : DE Tonic : Pink Peper

Jeneverbessen en subtiele tinten van citrus.

Het aroma is floraal, met de geur van veenbessen en zwarte peper.

Best passende tonic: pink peper+ € 4,00



Gin Mare

€ 11,50

Smaak : Kruidig Alc. : 42,7° Afkomst : ESP Tonic : Lavendel & Orange

Een bijzonder smaakvolle gin uit Spanje, met ingrediënten zoals basilicum, arbequina olijven, tijm en rozemarijn.

Best passende tonic: lavendel & orange + € 4,00



Buss N°509 raspberry


€ 9,50

Smaak : Floraal Alc. : 37,5° Afkomst : BE Tonic : Lavendel & Orange

Is de enige fruitige gin op de markt, van Belgische bodem, ontstaan in Antwerpen, wordt gemaakt van verse frambozen en de fijnste kruiden

Best passende tonic: lavendel & orange + € 4,00

Plaasj Cocktails “Shaken not stirred”

Bacardi Mojito	€ 9,90
<i>“Bacardi Carta Blanca, Mint, Lime juice, Soda water”</i>	
Bacardi Berry Mojito	€ 9,90
<i>“Bacardi Carta Blanca, Crème de Cassis, Mint, Lime juice, Soda Water”</i>	
Bacardi Cuatro Highball	€11,90
<i>Bacardi Anejo Cuatro, Ginger Ale, Limoen</i>	
Bacardi Buck	€11,90
<i>Bacardi Carta Blanca, Ginger Ale, Limoensap, Angostura Bitters</i>	
Mojito Royale	€12,50
<i>Met Bacardi Carta Blanca en cava</i>	
Cuba Libre	€ 9,90
<i>Met Bacardi Carta Oro, Coca Cola en limoen</i>	
Pornstar Martini	€ 9,90
<i>“42 Below, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit & Lime Juice”</i>	
Espresso Martini	€ 9,90
<i>“42 Below, Coffee Liqueur & Arabica Coffee”</i>	
Moscow Mule	€11,90
<i>“Eristoff Brut, Limoensap, Ginger Beer”</i>	
Dewar’s Smoked Cider	€11,90
<i>“Dewar’s White Label, Strongbow Appel, Honing & Citroen”</i>	
Jack Daniel’s Lynchburg Lemonade	€11,90
<i>Jack Daniel’s, Cointreau, Citroensap, Sprite</i>	
Bombay Buck	€11,90
<i>Bombay Sapphire, Ginger Ale, Limoensap, Angostura Bitters</i>	
Aperol Spritz	€ 9,90
Sangria Rood / wit “Quint”	€ 9,00
Virgin Mojito 	€ 7,50
<i>Canada Dry, limoen en munt</i>	





Rum

Bacardi Carta Blanco	€ 6,50
Bacardi Carta Oro	€ 6,80
Bacardi Carta Negra	€ 6,90
Bacardi Anejo Cuatro (4jaar)	€ 7,50
Bacardi Carta Ocho (8jaar)	€ 7,90

Wodka

Eristoff wodka white / red	€ 6,50
Grey Goose 'premium Vodka'	€ 8,50
Grey Goose orange 'premium Vodka'	€ 9,00

Whiskey

William Lawson's	€ 6,00
Aberfeldy 12y single malt	€ 9,90
Craigellachie 13y single malt	€ 12,90
Jack Daniels	€ 7,00
Jack Daniels single barrel	€ 12,90
Dewar's blend white label	€ 7,00
Dewar's blend 12y	€ 10,90
Aberfeldy 12y	€ 10,90
Aberfeldy 16y	€ 12,90
Royal Brackla 16y	€ 17,20



Plaasj Sterke Drinken

Pousse Café

Calvados	€ 7,00
Calvados "Le Père Jules 3y"	€ 12,90
Calvados "Le Père Jules 10y"	€ 14,90
Calvados "Le Père Jules 20y"	€ 16,90
Grand Marnier / Cointreau	€ 6,90
Baron Otard Cognac V.S.	€ 6,90
Baron Otard Cognac V.S.O.P.	€ 8,20
Baileys Irish cream / Amareto di Saronno	€ 6,90
Elixir d'Anvers / Licor '43' / cointreau	€ 6,90

Levenswater

Sambuca / Poire Williams / Grappa / Tequila	€ 6,90
Bols jong / oud	€ 4,00
Huisgemaakte Limoncello (citroen, appelsien, pompelmoes)	€ 7,50
Trio van onze huisgemaakte Limoncello	€ 20,00



Plaasj Koude Drinken

Frisdranken

Chaudfontaine bruis/plat	25cl	€ 3,50
Chaudfontaine bruis/plat	50cl	€ 5,20
Chaudfontaine licht bruis	50cl	€ 5,20
Chaudfontaine bruis/plat	1l	€ 8,30
Chaudfontaine licht bruis	1l	€ 8,30
Coca Cola		€ 3,50
Coca Cola light		€ 3,50
Coca Cola zero		€ 3,50
Fanta Orange		€ 3,50
Sprite		€ 3,50
Gini		€ 3,70
Ice Tea / Ice Tea Green / Pêche		€ 3,70
Agrum		€ 3,50
Agrum zero		€ 3,50
Fristi / Cecemel		€ 3,50
Canada Dry		€ 3,50
Schweppes Virgin Mojito		€ 3,50
Appletiser		€ 4,50
Pomton		€ 7,50

Schweppes Premium Mixers

All Premium Mixers	€ 4,00
Original Tonic	
Lavender	
Pink Pepper	
Ginger Ale	
Hibiscus	
Ginger Beer	

Plaasj Sapjes

Minute Maid

€ 3,50

Sinaasappel
Multi vitamines
Tomaat
Pompelmoes
Appel
Appel - Kers

Verse Jus

€ 7,50

Sinaasappel
Citroen
Pompelmoes
Gemengde jus




Plaasj Bieren

Bieren van 't vat

		Alcohol %	
Cristal Alken	25cl	5%	€ 3,50
	33cl	5%	€ 3,80
	50cl	5%	€ 5,00
Maes pils	25cl	5,2%	€ 3,50
	33cl	5,2%	€ 3,80
	50cl	5,2%	€ 5,00
Mort Subite Kriek Lambic	25cl	4,5%	€ 3,80
Grimbergen dubbel	25cl	6,5%	€ 4,50
Grimbergen blond	25cl	6,7%	€ 4,50
Affligem tripel	30cl	9%	€ 4,50
Hapkin	33cl	8,5%	€ 5,20
La Chouffe	33cl	8%	€ 5,20

Fles Bieren

Seefbier	6,5%	€ 3,70
Desperados	5,9%	€ 4,30
Brugs Tarwebier	4,8%	€ 3,60
Maes alcohol vrij 	0,0%	€ 3,50
Duvel	8,5%	€ 4,80
De Koninck	5,2%	€ 3,60
Affligem dubbel	6,8%	€ 4,50
Mort Subite Gueuze Lambic	4,5%	€ 3,80
Chimay Bleue	9%	€ 4,80
Duvel Triple Hop	9,5%	€ 5,10
Tripel d'Anvers	8%	€ 5,20
Cherry Chouffee	8%	€ 5,10
Mc Chouffe	8%	€ 5,10



Voor Bob/Bobette

Al onze alcoholvrije dranken op een rijtje



Maes alcohol vrij 0,0%	€ 3,30
Virgin Mojito <i>Canada Dry, limoen en munt</i>	€ 7,50
Strongbow Red Berries 0,0%	€ 4,50
Cava 0%	€ 6,50
“Vintense” Wit - Rosé - Rood	
Glas	€ 5,00
Karaf ½l	€ 11,00
Fles	€ 18,50
Ice Tropez 0,0% 40cl	€ 9,90
Funny Bitter	€ 4,50
Funny Pisang	€ 4,50

Strongbow Cider € 5,00

Golden Appel
Rosé Apple
Red berries
Red Berries 0,0%
Elderflower



Plaasj Warme Drinken

Koffie

Espresso / Mokka	€ 3,50
Dubbel espresso	€ 5,50
Decafeïne	€ 3,60
Cappuccino gestoomde melk	€ 3,80
Latte macchiato	€ 3,80
Espresso met slagroom	€ 3,80
Choc o Lait melk / puur	€ 5,10
Choc o Lait met sterke drank	€ 8,60
Gluhwein (winter)	€ 5,10
Café frappé (koude latte)	€ 4,00

Straffe koffie

Cuban Koffie (Bacardi)	€ 8,80
Irish Koffie (William Lawson)	€ 8,80
French Koffie (Grand Marnier)	€ 8,80
Parijse Koffie (Cognac)	€ 8,80
Italian Koffie (Amaretto)	€ 8,80
Spaanse koffie (43)	€ 8,80
Antwerpse koffie (Elixir D'Anvers)	€ 8,80
Hasseltse koffie (jenever)	€ 8,80
Normandische	
"Plaasj" koffie	€ 14,50
Café Glacé, Irish whiskey)	
Extra slagroom	€ 1,00

Thee



Gezellig in een mok van 50cl	€ 4,00
Organic Breakfast	
Organic Earl Grey	
Organic Mint Melange	
Organic Spring Jasmine	
Organic Green Dragon	
Camomille & Citrus	
Cherry & Lemon	
Wild Berry Hibiscus	
Verse munt thee	€ 5,00

Geniet extra van je koffie met onze:

Gearomatiseerde Latte Machiato

"Hazelnoot, Vanille, Caramel of Chocolate"
€ 4,50

Verwenkoffie

"met assortiment zoet en likeurtje"
€ 9,00



Perfect voor bij uw diner

Een feestje, of met twee?
Het Plaasj Kaffee dranken arrangement past perfect bij jou menukeuze.

Aperitief

Cava El Miracle Organic Brut of Rosé 1 per persoon

Wijn

Les Petits Secrets Frankrijk
½ fles per persoon wit – rood – rosé

Water

bruis/plat
½ liter per persoon

Koffie of thee

1 per persoon
Keuze uit het assortiment niet met alcohol

€ 18,50

Als u de dranken aan stukprijs zou nemen,
betaalt u € 30,20 pp

Dus u hebt een korting van € 11,70 pp

*Ons dranken arrangement kan per persoon besteld worden,
maar met twee of meer is altijd leuker.*



Champagne

Jacquart



Brut Mosaic Fles € 60,00 - Glas €10,00
40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier An aperitif, under a blue sky

"Perfect every day, every time!"

Rosé Mosaic € 80,00
Gebaseerd op de Brut blend aangevuld met +/- 15% rode wijn van Pinot Noir

"An aperitif, under a blue sky with good friends"

Extra Brut Mosaic € 89,00
Gebaseerd op de Brut blend, langer gerijpt

"Being exceptional with a smile"

Vintage Blanc De Blanc € 99,00
100% Chardonnay

"Exclusive and chic all the time"



Les Petits Secrets, Frankrijk

Glas € 6,00

Karaf ½l € 16,00

Fles € 24.50

Wit

Grenache Vermentino

Frisse witte wijn met fijne en delicate aroma's van bloemen en fruit.

Leuk als aperitief en lekker bij zeevruchten en vis.

Rood

Grenache Syrah

Lekkere volle wijn met zachte tannines en frisse fruitsmaak. Past perfect bij rood vlees met saus, grillades en charcuterie.

Rosé

Grenache Cinsault

Zalmroze van kleur, fruitig, elegant en fijn met geuren van rode bessen.

Aan te raden als aperitief en bij grillades en salades.

Zoete witte wijn Rioja Spanje

Marqués de Càceres Satinella

Frisse zoete witte wijn die uitstekend kan dienen als aperitief, maar past perfect bij desserts en bepaalde kazen.

Alcoholvrij "Vintense" Wit - Rosé - Rood

Geniet ook van een glaasje wijn, ook al ben je Bob(ette)!

Glas € 5,00

Karaf ½l € 14,00

Fles € 20,50



Plaasj informatie



PLAASJ
kaffee
food & drinks

Een werkelijk UNIEK feest aan de Schelde?

Contacteer: julie@plaasj.be

Op onze website via de link "Uniek feesten"

Vraag naar onze info brochure

Wandeldijk 1

2050 Antwerpen • 03/722.19.19

kaffee@plaasj.be • www.plaasj.be



Wees extra sociaal met ons



Like us on
Facebook



Deel jouw leukste sfeerfoto's met
#PlaasjKaffee

Allergeneninformatie

Vraag alle info op via deze
QR code van FoodDesk.

De gerechten in wit
aangeduid,
zijn geschikt binnen uw
allergenendieet.
Vermijd de in roos
aangeduide gerechten.



the LogoFactory

Menukaart, Plaasj Kaffee logo, Plaasj Gin logo, Plaasj Aqua Logo en bijhorende etiketten werden ontworpen door the LogoFactory, Nico Bosschaert. nico@thelogofactory.be - +32 473 72 22 94