



Welkom bij Brasserie Biblo.

Met zicht op de prachtige fontein van het Dorpsplein in Kapellen,  
rustig genietend van de voorbij flanerende mensen.

In een fris en luchtig interieur snuif je de sfeer op van de bruisende brasserie.  
Het ritme van het sausje dat in de open keuken geklopt wordt, de geur van verse ingrediënten,  
het zorgt allemaal mee voor de levendige sfeer die er dagelijks heerst.

Lunch, diner, feestmenu? Het kan allemaal bij Biblo.

---

## APERITIEVEN

---

MM Anverpia Gin 1501 14.00  
Marula Gin 14.00  
Copperhead Gin 14.00  
Mare Gin 10.00

Fever tree tonic (vraag naar onze soorten) 4.50  
Schweppes tonic 3.60

Hugo (Cava, vlierbloesem, limoen, munt) 11.00  
Aperol Spritz 10.00  
Coupe Cava 8.00  
Negroni 10.00

Aperol Spritz NA 8.00  
Martini Floreale NA 8.00  
Martini Vibrante NA 8.00  
Zin Zero NA (crodino, gemberbier) 8.00

Vraag naar onze drankenkaart voor nog meer inspiratie.

---

## FINGERFOOD - APEROBITES

---

- Oud Brugge kaasblokjes, mosterd, tafelzuur 9.00
- Bitterballen 'Van Dobben', Tierentyn mosterd 9.00
- Crispy chicken & Tortilla, pittig sausje, guacamole 12.00
- Calamares à la Romana, tartaar, citroen 10.00
- Biblo's Tapas, gevarieerd aanbod van koude en warme lekkernijen 24.00/per 2p
- Nacho's, zure room, jalapeno, cheddar, guacamole 14.00/per 2p
- Wilde gemarineerde scampi, lookboter, peterselie 14.00

---

## VOORGERECHTEN

---

- Asperges (3st.) op Vlaamse wijze, ei, botersaus 22.00
- Asperges (3st.) met gerookte zalm, mousselinesaus 24.00
- Asperges (3st.) Biblo, Italiaanse ham, zongedroogde tomaten, rucola 24.00
- Aspergesoep, zalmsnippers 11.00
- Scampi curry, gebakken scampi, geroosterd brood 19.00
- Gerookte zalm, kroepoek, gel van bergamot, gepelde rode ui, zeste van citroen 19.00
- Rundscarpaccio, parmezaan, olijfolie, balsamico, rucola 18.00
- Kaaskroketten, groene kruiden, citroen 15.00 
- Garnaalkroketten, guacomole, gefrituurde peterselie, cocktail 21.00
- Serranoham, structuren van toast, gel van meloen 15.00
- Tomatensoep, balletjes 9.00 

---

## HOOFDGERECHTEN

---

'Fish & Chips', tartaarsaus, frietjes 26.00

Catch of the day, vissuggestie volgens marktaanbod 28.00

Bouillabaisse, toast, rouille, gemalen kaas 31.00

Scampi curry, gebakken scampi, frietjes 27.00

Vol au vent, kipfilet, champignons, bladerdeegkoek, frietjes, gemengde sla 24.00

Varkenshaasje, asperges, mosterdsausje, rosti 26.00

Lam, persillade, thym-honingsausje, asperges, gratin 32.00

Asperges (5st.) op Vlaamse wijze, ei, botersaus, gebakken aardappelen 29.00

Asperges (5st.) met gerookte zalm, mousselinesaus, gebakken aardappelen 33.00

Belgische steak Haspengouw (170gr) 24.00

Belgische steak Haspengouw (220gr) 29.00

Entrecôte, Holstein (300gr) 34.00

*Geserveerd met frietjes, gemengd slaatje, keuze uit béarnaise, pepersaus of champignonsaus*

Steak Robespierre, rucola, parmezaan, zongedroogde tomaten, frietjes 26.00

Steak tartaar (koude bereiding), voor u bereid, frietjes, fris slaatje 25.00

### Extra's

Witloofsalade ipv gemengde salade 3.00

Warme groenten ipv gemengde salade 5.00

Extra aardappelgarnituur 3.00

---

## SALADES - WOK


---

Salade geitenkaas, gegratineerd, Granny Smith, walnoot, mesclun, rozijn, krokante spekjes 23.00 

Salade scampi, witloof, appel, zongedroogde tomaten, gemengde sla 25.00 

'Thai beef mango salad', runderreepjes, edamamebonen, mango, pindanoten, chilipeper, koriander 26.00 

Wok kip, gewokte groentjes, rijstnoedels, teriyakisaus 24.00

Vegi wok, veelheid aan groenten, rijstnoedels, teriyakisaus 22.00 

---

## DESSERTEN

---

Citroentaartje, rood fruit 13.00

Kolonel, vodka, citroensorbet 10.00

Dame Blanche, vanille-ijs, warme chocoladesaus, slagroom 12.00

Café Glacé, vanille en mokka ijs, 'straffe koffie', Kahlúa 10.00

Crème brûlée, klassieke bereiding onder een krokante karamelkorst 11.00

Chocolademousse, Callebaut 811, fruitcoulis 12.00

Coupe aardbeien, vanille-ijs, slagroom 13.00

Tussen 14u30 en 17u30 serveren wij verse pannekoeken.

---

## DIGESTIEVEN

---

Irish Coffee 10.00

Of andere combinatie

Limoncello 8.00

Cointreau 8.00

Baileys 8.00

Alcohol 43 8.00

Grand Marnier Cordon Rouge 9.00

Royal Oporto Tawny 10y 9.00

Armagnac Domaine Tariquet VS 9.00

Cognac Courvoisier VS 9.00

Cognac Rémy Martin VSOP 9.00

Calvados Boulard 9.00

Vraag naar onze drankenkaart voor nog meer inspiratie.

---

## BRASSERIEKAART


---

Lunchmenu (voorgerecht, hoofdgerecht, koffie) 28.00

Van maandag tot vrijdag tussen 11u30 en 14u30

Tomatensoep, balletjes 9.00

Rundscarpaccio, parmezaan, olijfolie, balsamico, pijnboompitten, gepofte kappertjes, rucola 18.00

Kaaskroketten, groene kruiden, citroen 15.00 

Garnaalkroketten, gefrituurde peterselie, cocktail, guacamole 21.00


Gerookte zalm, kroepoek, gel van bergamot, gepelde rode ui, zeste van citroen 19.00

*Volgende gerechten worden geserveerd tot 17:30.*

Focaccia, gesmolten brie, gerookte zalm, appel, honing 16.00

Focaccia, Gandaham, pesto, rucola, tomaat, mozzarella 14.00

Toast kannibaal, fijn gemalen (rauw) rundvlees, ajuin, kappers, augurk, gemengd slaatje 16.00

Croque Monsieur, ham, gesmolten kaas, gemengd slaatje, ketchup en mayo 12.00 

Croque Madame, ham, gesmolten kaas, spiegelei, gemengd slaatje, ketchup en mayo 14.00 

Spaghetti Bolognese, klassiek, geraspte Emmentaler 18.00

Als u vragen heeft aangaande allergenen, onze medewerkers kunnen u informeren. Recepten kunnen wijzigen.