

FRISDRANKEN

Coca Cola Regular	2.9
Coca Cola Zero	2.9
Fanta Orange	2.9
Fatna Cassis	3
Sprite	2.9
Lipton Ice Tea Sparkling	3
Fuze Tea Green	3
Chaudfontaine Bruis / Plat	2.9
Chaudfontaine 0.5l Plat / Bruis	5.7
Royal Bliss Ginger Ale	3
Royal Bliss Agrumes	3
Royal Bliss Tonic	3
Royal Bliss Bitter Lemon	3
Tonissteiner Citroen / Orange	3
Tonissteiner Vruchtenkort	3.2
Rivella	3
Minute Maid Appelsap / Sinaasappelsap	2.9
Fristi	3
Cecemel	3

KOFFIE

Koffie	3
Espresso	3
Doppio (dubbele espresso)	4.2
Cappuccino	3.7
Flat White	4.4
Latte Macchiato	4
Smaakje: Caramel of Hazelnoot +0.6.	
Italian Coffee	8.5
Amaretto. Slagroom.	
Irish Coffee	8.5
Whisky. Rietsuiker. Slagroom.	
French Coffee	8.5
Cointreau. Slagroom.	

HOT CHOCOLATE

Warme Chocomel	3.7
Slagroom +0.8.	

THEE

Thee	2.7
Verse Muntthee	3.4
Honing.	
Verse Gemberthee	3.4
Honing. Citroen.	
Verse Munt & Gember Thee	3.7
Honing.	
Chai Latte	4.3
Indiase mix van thee. Unieke specerijen. Warme melk. Honing.	

LEKKER BIJ DE KOFFIE OF THEE

Limburgse Vlaai	4
Vraag onze bediening naar het assortiment.	

HIGH TEA

26 P.P.

Geniet samen van 2.5 uur pure verwennerij! Een royaal gevulde etagère met huisgemaakt gebak en patisserie, allemaal bereid in onze eigen keuken. Daarbij serveren we een assortiment hartige broodjes, rijkelijk belegd met de lekkerste ingrediënten. Perfect om samen van te genieten!

WIJNEN

<i>Wit</i>	
Care Blanco Sobre Lias - 40% Chardonnay. 60% Grenache Blanc. ES	4.8 / 23
Fût du Roy - 100% Sauvignon Blanc. FR	5.3 / 25
Métairie - 100% Chardonnay. FR	5.5 / 26
Altùris - 100% Pinot Grigio. IT	6.5 / 31
<i>Rosé</i>	
Care Solidarity Rosado 40% Tempr. 40% Cabernet S. 20% Merlot. ES	4.8 / 23
<i>Rood</i>	
Care Tinto Sobre Lias - 75% Garnacha. 25% Syrah. ES	4.8 / 23
Pepe Nero - 100% Primitivo. IT	6 / 29
Métairie - 100% Merlot. FR	5.5 / 26
Panamera - 100% Cabernet Sauvignon. California. US	6.2 / 30
<i>Mousserende wijnen</i>	
Portium, Cava do Brut	7 / 32

GIN & TONICS

Hendrick's & Fever-Tree Mediterranean	14
Komkommer. Jeneverbes.	
Copperhead & Fever-Tree Clementine	15
Sinaasappel. Kardemom.	
Pink & Fever-Tree Raspberry	13
Rood fruit.	
Tanqueray & Fever-Tree Mediterranean	13
Sinaasappel. Gember.	
Gordon's Dry Gin – Fever-Tree Mediterranean	12
Citroen.	

COCKTAILS

Monkey Business	11
Bourbon. Calamansi. Munt.	
Amaretto Sour	9
Disaronno. Appelsiensap. Citroen.	
Mojito	9
Munt. Limoen. Bruis.	
Pornstar Martini	10
Passievrucht.	

APERITIEF

Aperol Spritz	8
Limoncello Spritz	8
Negroni (22%)	11
Campari. Vermout. Gin.	
Martini Bianco / Rosso	6
Martini Bellini	7
Porto Rood / Wit	4.5

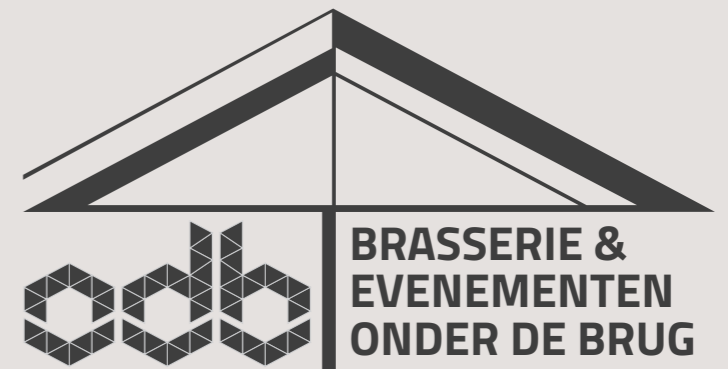
APERITIEF - 0%

Tannin 0%	9
Witte druif. Yuzu. Brui.	
Mojito 0%	9
Munt. Limoen.	
Crodino 0%	5
Sinaasappel.	
Pink gin 0%	10
Roodfruit.	
Pornstar Martini 0%	9
Passievrucht.	

HIGH WINE

29.5 P.P.

Een heerlijke proeverij uit onze wijnen. We serveren drie glazen wijn, met bijpassende gerechtjes en als afsluiter een dessert met bijpassende dessertwijn of een Porto.



Wij hanteren 1 rekening per tafel.

Voor allergenen informatie kunt u terecht bij onze medewerkers.

BIEREN VAN HET VAT

Cristal Alken 0.25 / 0.33	2.9 / 3.8
Grimbergen Blond 0.33	4.2
Grimbergen Dubbel 0.33	4.2
Tripel d'Anvers 0.33	4.6
Twee wisseltaps	-
Wij werken met twee wisseltaps, vraag naar het assortiment.	

BIEREN OP FLES

Affligem Tripel 9%	4.4
Omer Traditional Blond 8%	4.2
Duvel 8.5%	4.5
La Chouffe 8%	4.4
McChouffe 8%	4.4
Maredsous Blond 6.5%	4.2
St. Bernardus Abt 12 10%	4.7
Wilderer Kanunnik 8%	4.7
Bolleke De Koninck 5.2%	4.2
Brugse Zot 6%	4.2
Chimay Blauw 9%	5
Paix Dieu 10%	5.6
Westmalle Dubbel 7%	4.2
Westmalle Tripel 9.5%	4.4
Oud Strijder Blond (streekbier) 7.2%	4.3

BIEREN ZONDER ALCOHOL

Cristal Alken 0.0%	2.9
Affligem 0.0%	3.5
Vrijwit van Brouwerij 'T Ij 0.5%	4.4
Liefmans 0.0%	4
Brugse Sportzot 0.0%	4.4
La Chouffe 0.0%	4.5

HIGH BEER

29.5 P.P.

We starten met een proefglasje van ons streekbier 'Oud Strijder' Blond om de smaakpapillen op te warmen. Daarna volgen drie unieke bieren, elk geserveerd met een passend gerecht. Proef, ontdek en geniet van de perfecte harmonie tussen bier en gastronomie!

LUNCH

Al onze broodgerechten worden geserveerd op ambachtelijk zuurdesembrood tenzij anders vermeld.

BROOD & ZO

Carpaccio van Belgisch witblauw rund Truffelmayonaise. Pijnboompitjes. Parmezaanse kaas. Rucola met truffelvinaigrette.	14
Ossenhaaspuntjes “Tonnato” Crème van Ortiz tonijn. Rode-ui compote. Zoetzure honingtomaat.	16.5
Ambachtelijke Garnalkroketter Noordzeegarnaaltjes. Tartaarsaus. Kropsla. Biologische citroen.	19.5
Kaaskroketter Huisgemaakte vijgenchutney. Truffelmayonaise. Zoetzure mosterdzaadjes.	12
Rundvleeskroketter Mosterdcrème. Zoetzure mosterdzaadjes.	12
Croque Monsieur Briochebrood. Bechamel. Belegen kaas. Schouderhesp. Huisgemaakte ketchup.	12.5

Klein soepje Klein soepje van de chef bij je lunch?	<i>dagprijs</i>
---	-----------------

PINSA

Zuurdesempinsa Pikante arrabbiatasaus. Burrata. Zoetzure honingtomaat. Pesto van rucola en basilicum.	17.5
Zuurdesempinsa Pikante arrabbiatasaus. Tonijnsalade van Ortiz. Courgettesalade. Rode-ui compote.	18.5

CHEF'S FAVORITES

Croque Onder de Brug Briochebrood. Bechamel. Boneless ribs. Belegen kaas. Knoflookmayonaise.	15.5
Vol-au-vent Ragout van Kip. Grotchampignons. Bladerdeegbakje. Frites & mayonaise.	18.5
Huisgemaakt stoofvlees Zoetzure mosterdzaadjes. Kropsla. Frites & mayonaise.	19.5
Kabeljauw Sauce marinère. Hollandse garnaltjes. Aardappelmousseline. Daslook crème.	31
Huisgemaakte spareribs Zoetzure lak .Spitskoolsalade. Knoflookmayonaise. Frites & mayo.	26
Black Angus-burger (200 gram) Kropsla. Rode-ui compote. Augurk. Gesmolten kaas. Bacon. ODB's burgersaus. Frites.	23
Steak (250 gram) Belgisch witblauw rund. Aardappelmousseline. Seizoensgroenten. Pepersaus.	30

SOEP

Soep van de chef	<i>dagprijs</i>
-------------------------	-----------------

SALADES

Onder de brug “Caesar” Kipreepjes. Macadamianoten. Spekjes. Dressing van Parmezaanse kaas.	22.5
Geitenkaas Spitskool. Appel. Ingelegde radijs. Walnoten. Courgette. Zoetzure honingtomaatjes.	23
Scampi's in groene kruiden Komkommer. Appel. Zongedroogde tomaatjes. Pikante mayonaise.	23.5

KIDS

Frites met een snack naar keuze Geserveerd met mayonaise en huisgemaakte ketchup.	8.5
Pinsa Margherita Tomatensaus. Bechamel. Gesmolten kaas.	12.5
Kids Spareribs 500 gram botermalse ribjes uit eigen keuken.	15
Kinderijsje 2 bollen vanille-ijs. Slagroom. Sprinkles.	5
Pannenkoekjes Vanille-ijs. Huisgemaakte karamelsaus.	7

LUNCH

FINGERFOODS

Cheese nachos Kipreepjes. Zure room. Tomatenrelish. Guacamole.	13.5
Zoete aardappelfrites Parmezaanse kaas. Truffelmayonaise.	8.5
Mini-calamaris Knoflookmayonaise.	9.5
Crunchy chicken Pikante mayonaise.	9
Bitterballen van Slagerij Kusters Mosterdcrème.	9
Bruschetta Tomatenrelish. Burrata. Huisgemaakte pesto.	12.95
Antipasti - vanaf 2 personen De allerlekkerste dingen uit onze keuken om samen te delen.	19.5 pp
Gillardeau oester - Zolang de voorraad strekt Met dashi-vinaigrette en citroen.	5.5 p/s

ZIN IN IETS ZOET?

Verse Brusselse wafel Banketbakkersroom.	6
Appeltaartje Verse vanillesaus. Vanille-ijs.	6.5
Huisgemaakte chocoladebrownie Met fluweelzachte binnenkant. Macadamianoten. Verse vanillesaus. Vanille-ijs.	11
Gebak van de dag Uit onze eigen keuken.	<i>dagprijs</i>

FEESTZAAL ONDER DE BRUG

Wist je dat je bij Onder de Brug niet alleen kunt genieten van heerlijk eten, maar ook een betoverende feestzaal kunt huren? Onze unieke locatie als plek voor jouw feest? Met ruimte voor 600 gasten bieden wij de perfecte setting. Vraag naar de mogelijkheden om de zaal te huren voor je trouwfeest, privéfeest of business event.



DEQOR
concept store

Wist je dat al onze decoratie te koop is? Ontdek unieke items in onze brasserie, perfect als cadeau of om jouw eigen woonkamer mee te stylen!

ONTBIJT AAN HET WATER

Elke zondagochtend van 09.30 tot 11.00u geniet je bij ons van heerlijke gerechtjes uit de ontbijtkaart.

Benieuwd? Kom langs of vraag ernaar!

DINER

VOORGERECHTEN

Tomaat -garnaal Hollandse garnaltjes. Kropsla. Pikante mayonaise.	16.5
Carpaccio van BBB-rund Truffelmayonaise. Pijnboompitjes. Parmezaanse kaas. Rucola met truffelvinaigrette.	14
Zuurdesempinsa Pikante arrabbiatasaus. Burrata. Zoetzure honingtomaat. Pesto van rucola & basilicum.	17.5
Soep van de chef	<i>dagprijs</i>

SALADES

Onder de brug “Caesar” Kipreepjes. Macadamianoten. Spekjes. Dressing van Parmezaanse kaas.	22.5
Geitenkaas Spitskool. Appel. Ingelegde radijs. Walnoten. Courgette. Zoetzure honingtomaatjes.	23
Scampi's in groene kruiden Komkommer. Appel. Zongedroogde tomaatjes. Pikante mayonaise.	23.5

CARTE BLANCHE MENU

Geniet van een speciaal samengesteld drie-gangen menu met de beste seizoensgebonden ingrediënten van de dag voor 49.5 per persoon. Geef je diëtewensen door, en laat ons je smaakpapillen verwennen met de creativiteit van onze keuken.

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met Vlaamse verse frites & mayo.

Huisgemaakt stoofvlees Zoetzure mosterdzaadjes. Spitskoolsalade.	19.5
Kabeljauw Sauce marinère. Hollandse garnaltjes. Aardappelmousseline. Daslook crème.	31
Boerderij-eend Rode bietjes. Knolselderijcrème. Gevogeltejus met blauwe bessen.	27
Huisgemaakte spareribs Zoetzure lak. Spitskoolsalade. Knoflookmayonaise.	26
Black Angus-burger (200 gram) Kropsla. Rode-ui compote. Augurk. Gesmolten kaas. Bacon. ODB's burgersaus.	23
Schnitzel (500 gram) Pepersaus of gebakken grotchampignons. Kropsla.	25
Steak (250 gram) Belgisch blauw rund. Aardappelmousseline. Seizoensgroenten. Pepersaus.	30
Chateaubriand - 2 personen (30 minuten bereidingstijd) Pepersaus. Verse bearnaise. Seizoensgroenten.	35 p.p.
Geroosterde bloemkool Tomatenrelish. Bechamel. Macadamianoten. Courgettesalade. Burrata.	24.5
Pasta Truffel - geserveerd met zuurdesem Grotchampignons. Romige truffelsaus. Rucola met truffelvinaigrette. Parmezaanse kaas.	23

LEKKER VOOR ERBIJ

Aardappelmousseline	5
Verse Vlaamse frites met mayonaise	5
Seizoensgroentjes	5.5
Zoete aardappelfrites i.p.v. gewone frites	5
Bearnaisesaus à la minute	5
Groene asperges met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	7.5
Groene salade	5

DESSERTS

Bread pudding van Brusselse wafel Banketbakkersroom. Sinaasappel. Karamelroomijs.	9
Huisgemaakte chocoladebrownie Met fluweelzachte binnenkant. Macadamianoten. Verse vanillesaus. Vanille-ijs.	11
Huisgemaakte carrotcake Vanillemascarpone. Limoen. Walnotenijs.	9.5
Dame Blanche Krokante chocolade. Vanille-ijs. Warme chocoladesaus.	9