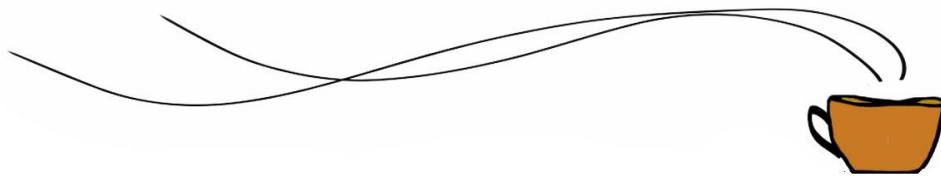


DE COUPEE



Menukaart

Welkom in De Coupee!

De Coupee is het voormalig stationsgebouw van Herne, omgetoverd tot een koffie-, en lunchbar. Je kunt ook je koffie, gerecht of taart bij ons afhalen. Bij ons geniet je van lekkers uit de streek, in harmonie met de seizoenen.

De Coupee is een initiatief van vzw De Okkernoot, waar mensen voluit kansen krijgen om onder begeleiding hun talenten te ontwikkelen.

Onze openingsuren

maandag gesloten

dinsdag, woensdag en vrijdag 11u30 – 17u

donderdag 11u30 – 22u ('s avonds keuken open tot 20u)

Aperitief

Gimber Tonic alcoholvrij	€ 8,50
Gin Tonic Langd'Af gin – Fever Tree tonic	€13,00
Cava Aretey Brut	fles 75cl € 28 glas € 6,50
Champagne Henri Maillairt et fils	fles 75cl €33 (promoprijs)
Portie pestokaas Vierhoekshoeve met mosterd	€ 7,00

Bieren

Herberg Blond 5,5%	€ 3,90	Kriek Boon 4%	€ 4,00
Herberg Bruin 9%	€ 4,50	Cornet 8,5%	€ 4,50
Herberg Tripel 8%	€ 5,00	Orval 6,2%	€ 4,50
Oude Geuze Devillé (37,5cl) 6,2%	€ 8,00	Cristal 0,0%	€ 3,50
Bloemekei 0,0%	€ 4,50	Chouffe alcoholvrij 0,4%	€ 4,50

Iets fris

Water plat/bruis	€ 2,50	Ritchie Cola / Cola Zero	€ 3,50
Fles water plat/bruis 1l	€ 8,00	Ritchie Lemon & Raspberry	€ 3,50
Huisgemaakte Ice Tea	€ 4,80	Appelsap Fruitburght	€ 3,50
Oxfam appel-gember / ice tea	€ 3,50	Ijskoffie (lente/zomer)	€ 4,00

Wijnen

fles 75cl glas

Witte wijn

Mâcon-Chardonnay € 22 € 5,00

13% vol

Droge en fruitige witte Bourgogne met een heerlijke bloemetjesneus en een volle en ronde smaak.

Le Ché d'OEuvre 2020

€ 37

13% vol

Druivenblend: 50% Marsanne – 50% Roussanne

Een fruitnectar gerijpt in eiken vaten voor een uitzonderlijke witte wijn.

Rosé wijn

Flagrant Délice 2022 € 23 € 5,00

12,5% vol

Druivenblend: 75% Muscat de Hambourg – 25% Cinsault

Muscat de Hambourg staat vaak bekend als tafeldruif, maar minder voor de productie van wijn. Toch leent deze druif zich perfect voor het maken van een fijne, fruitige rosé met een laag alcoholpercentage.

Rode wijn

Entre Nous 2022 € 23,50 € 5,00

€14% vol

AOP Côtes du Rhône – Druivenblend: 60% Grenache – 40% Syrah

Deze rode wijn uit de Côtes du Rhône appellatie is het hart van ons assortiment. Hij heeft een robijnrode kleur en aroma's van rood fruit en zoethout. De tannines zijn delicaat en goed gemengd.

S'Kiss 2022

€ 31,50

15% vol

Druivensoort: 100% Grenache

Als een schets is deze zwavelvrije Grenache zo puur, rechttoe rechtaan en direct als een potloodstreek.

Warme gerechten

keuken open van 11u45 tot 14u, op donderdagavond van 17u30 tot 20u

Soep	€ 4,50
Supplement brood	€ 1,20
Suggestie 1	zie suggestiebord
Suggestie 2	zie suggestiebord
Croque ham & kaas met slaatje	€ 11,50
Croque Bolognaise met slaatje	€ 13,50
Croque Coupee met slaatje	zie suggestiebord
Spaghetti Bolognaise*	€ 14,00
Spaghetti met tomaten-groentesaus en kikkererwten (vegan)*	€ 14,00

wachttijd +/- 20 minuten

*Glutenvrije pasta is mogelijk, wachttijd +/- 20 minuten.

Kindergerechten (tot 12 jaar)

keuken open van 11u45 tot 14u, op donderdagavond van 17u30 tot 20u

Croque ham & kaas kinderportie zonder slaatje	€ 9,00
Spaghetti Bolognaise kinderportie*	€ 10,00
Spaghetti met tomaten-groentesaus en kikkererwten kinderportie (vegan)*	€ 10,00

wachttijd +/- 20 minuten

*Glutenvrije pasta is mogelijk, wachttijd +/- 20 minuten.

Warme dranken

Koffie	€ 2,90	Chai Latte	€ 3,80
Dubbele koffie	€ 5,50	<i>warme melk met zwarte thee, kaneel, gember en kardemom</i>	
Deca	€ 2,90	Winterkoffie (herfst/winter)	€ 4,30
Espresso	€ 2,90	<i>latte macchiato met caramel</i>	
Dubbele espresso	€ 5,50	Huisgemaakte chocolademelk	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,50	Thee naar keuze	€ 3,50
Latte macchiato	€ 3,80		
Optie havermelk	€ 0,40		
Supplement honing	€ 0,40		

Dessert

Huisgemaakte taart en dessert <i>kom een kijkje nemen aan de toog</i>	zie suggestiebord
Huisgemaakte frisco (lente/zomer) <i>met witte, bruine of zwarte chocolade</i>	€ 5,00

Pannenkoeken

van 11u45 tot 16u30, op donderdag tot 20u

Pannenkoeken

met suiker	€ 5,00
met huisgemaakte confituur	€ 5,50
met choco	€ 5,50

Havermoutpannenkoeken *glutenvrij, lactosevrij en vegan*

met suiker	€ 5,00
met huisgemaakte confituur	€ 5,50
met choco	€ 5,50

Ontdek onze lokale leveranciers

't Bruut, Herne

Les pains de Stéphane, Edingen

Molens Vandenschriek, Herfelingen

Bioboerderij Dubbeldoel, Gooik

Vierhoekshoeve, Gijzenzele

Aerebeekhoeve, Herne

Svelien, Lennik

Olympia, Herfelingen

Boer on toer, Herfelingen

Beenhouwerij Jos Derijcke, Herne

Hof Seghers, Bever

Charcuterie Roosdaal

Den Herberg, Buizingen

De Fruitburght, Bever

Mokkadis, Halle

Lekkers uit het Pajottenland

Onze eigen producten van De Okkernoot

Laat je verrassen door de seizoenen!

De Coupee laat zich leiden door de seizoenen. Op ons suggestiebord kan je ontdekken wat 'het seizoen schaft'. Smakelijk!

Takeaway

Je kan ons aanbod ook meenemen.

Doe je bestelling bij één van onze medewerkers.

Wifi code

bezoeker

code 0123456789

Nieuwsbrief

Krijg je graag de nieuwsbrief van De Coupee en/of De Okkernoot?

Geef je (mail)adres aan één van onze medewerkers!