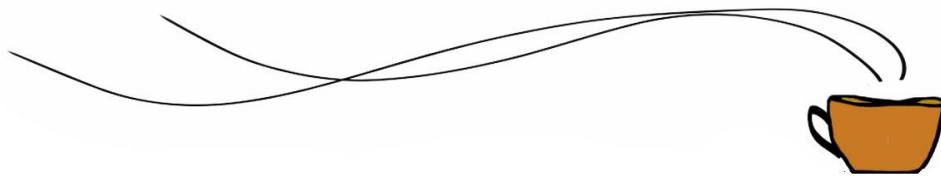


# DE COUPEE



## 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

<b>Gimber Tonic</b> alcoholvrij	€ 8,50
<b>Gin Tonic</b> Langd'Af gin – Fever Tree tonic	€13,00
<b>Cava Aretey Brut</b>	fles 75cl € 28   glas € 6,50

<b>Portie pestokaas Vierhoekshoeve</b> met mosterd	€ 6,80
<b>Portie Victorham</b> met mosterd	€ 9,00

## Bieren

Herberg Blond 5,5%	€ 3,20	Kriek Boon 4%	€ 3,50
Herberg Bruin 9%	€ 4,00	Cornet 8,5%	€ 4,00
Herberg Tripel 8%	€ 4,50	Orval 6,2%	€ 4,50
Oude Geuze Devillé (37,5cl) 6,2%	€ 7,50	Carlsberg 0,0%	€ 2,80

## 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	€ 4,50	Appelsap Fruitburght	€ 3,00
Oxfam appel-gember / ice tea	€ 3,00	Ijskoffie (lente/zomer)	€ 3,80

## Wijnen

fles 75cl      glas

### Witte wijn

<b>Mâcon-Chardonnay</b>	€ 22	€ 4,50
-------------------------	------	--------

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

<b>Flagrant Délice 2022</b>	€ 19	€ 4,50
-----------------------------	------	--------

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

<b>Entre Nous 2022</b>	€ 22	€ 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	€ 11,00
Croque Bolognaise met slaatje	€ 13,00
Croque Coupee met slaatje	zie suggestiebord
Vol au vent met puree en slaatje	€ 22,00
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 <i>zonder slaatje</i>	€ 9,00
Vol au vent kinderportie <i>zonder bladerdeegkoekje en zonder slaatje</i>	€ 15,00
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	Dirty Chai Latte	€ 4,10
Dubbele koffie	€ 5,50	<i>Chai Latte + koffie</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	€ 2,90
Latte macchiato	€ 3,80	Winterappelsap (herfst/winter)	€ 4,00
Flat white	€ 6,50	<i>warm appelsap met kruiden</i>	
Chai Latte	€ 3,80	Optie havermelk	€ 0,30

*warme melk met zwarte thee, kaneel, gember en kardemom*

## 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	€ 5,30
met choco	€ 5,50
Havermout-bananenpannenkoeken <i>glutenvrij, lactosevrij en vegan</i>	
met suiker	€ 5,00
met huisgemaakte confituur	€ 5,30
met choco	€ 5,50

## Ontdek onze lokale leveranciers

t Bruut, Herne

Les pains de Stéphane, Edingen

Molens Vandenschrieck, Herfelingen

Bioboerderij Dubbeldoel, Gooik

Vierhoekshoeve, Gijzenzele

Aerebeekhoeve, Herne

Svelien, Lennik

Olympia, Herfelingen

Boer on toer, Herfelingen

La Bergerie, Bever

Beenhouwerij Jos Derijcke, Herne

Hof Segers, Bever

Charcuterie Roosdaal

Den Herberg, Buizingen

De Fruitburght, Bever

Herne Rabarber't, Herne

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.

## Nieuwsbrief

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

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