



De Litsvlucht

Petit-déjeuner - Déjeuner - Dîner

High Tea/Wine/Beer

Fêtes prénatales - Mariages - Anniversaires

Cafés accompagnés de flan du Limbourg

Réunions - Ateliers

Tables basses - Barbecue

et bien plus encore.





De Uitsvlucht

Profiter du temps ensemble, en pleine nature.

Niché au cœur de la verdure du Brunssummerheide, nous vous accueillons chaleureusement pour un petit-déjeuner copieux, un délicieux déjeuner ou un dîner gastronomique. Avec des ingrédients frais, des spécialités maison et des plats pour tous les âges, nous faisons de chaque visite un moment de détente.

Depuis plus de 13 ans, nous accueillons familles, vacanciers et voyageurs dans un lieu où convivialité, qualité et attention personnalisée sont au cœur de nos priorités. Notre équipe est heureuse de vous servir chaque jour et de vous garantir une cuisine savoureuse, un accueil personnalisé et l'hospitalité légendaire de De Uitsvlucht.

Là où se rencontrent la bonne cuisine, la convivialité et l'hospitalité limbourgeoise.



Quelques règles importantes de la maison ;

Les chiens sont admis jusqu'au dîner (17h00), à condition qu'ils ne dérangent pas les autres clients. Il est interdit de consommer des boissons et/ou de la nourriture provenant de l'extérieur.

Nous présentons une seule addition par table ou groupe, quelle que soit sa taille ; il n'est malheureusement pas possible de partager l'addition. Merci de votre compréhension.

Avez-vous une allergie ou des exigences alimentaires particulières ?

N'hésitez pas à nous le faire savoir, nous serons ravis de vous aider.

Nos horaires d'ouverture :

Lundi et mardi	fermé
Du mercredi au dimanche	de 10h00 à 21h00.

 www.deuitsvlucht.nl  info@deuitsvlucht.nl



Petit-déjeuner jusqu'à 12h00



Petit-déjeuner 'De Uitvlucht'

14,50

petit pain dur | pain au levain | croissant | filet de poulet | jambon | fromage | œuf au choix | confitures variées | jus d'orange | 1 tasse de café ou de thé au choix

Petit-déjeuner Deluxe

18,50

petit pain dur | pain au levain | croissant | filet de poulet | jambon | fromage | brie | œuf au choix | bacon | saumon frais | confitures variées | jus d'orange | 1 tasse de café ou de thé

Petit-déjeuner au champagne

23,-

petit-déjeuner de luxe avec un verre de prosecco Bottega
Petit pain dur | pain au levain | croissant | filet de poulet | jambon | fromage | brie | œuf au choix | bacon | saumon frais | confitures variées | jus d'orange | 1 tasse de café ou de thé au choix

Petit-déjeuner pour enfants

petit pain | Croissant | Fromage | Jambon | Pâtes à tartiner variées | Bâtonnet de fruits les petits | Bouteille de boisson au choix

*Pour les
petits*

Pain perdu

7,50

tranches de pain sucrées cuites au four avec de la crème fouettée et du sucre glace

Bol de petit-déjeuner avec des fruits de saison

12,-

yaourt grec | fruits frais de saison | granola | miel

Bol de petit-déjeuner banane et Chokotoff

12,-

yaourt grec | banane fraîche | granola | sauce Chokotoff

Crêpes américaines

12,-

4 crêpes épaisses | sauce au chocolat | fruits de saison | crème fouettée

Café et plus encore...

Le café brésilien est réputé pour sa douceur et ses subtiles notes de noisette. Ce mélange offre une belle rondeur en bouche et une finale légèrement crémeuse et beurrée. Élaboré avec le plus grand soin, il promet une expérience caféinée unique. Un café d'exception pour les connaisseurs qui savent apprécier la qualité.

Café

Café	3,20
Cappuccino	3,80
Café au lait	4,-
Espresso	3,20
Doppio Espresso	4,20
Espresso Macchiato	3,80
Latte macchiato	4,20
Flat white	4,30
Décaféiné	0,30
Ajouter un peu de saveur ? noisette caramel vanille	0,95
Chocolat chaud	4,20
Cuillerée de crème fouettée	0,95
Café glacé	5,95
Grand café	5,95
Babyccino	1,-

Special Roast

Saviez-vous que...

...nous torréfions nous-mêmes nos grains de café (torréfaction spéciale), ce qui confère à nos cafés une saveur unique ?
À la fois un lungo et un Torréfaction expresso.

Haricots par sachet de 500 g 9,50

Café Indulgence

Liqueur | café | crème fouettée 8,50

Italien avec amaretto

Français avec Grand Marnier

Irlandais avec Jameson

Espagnol avec Licor43

Crèmeux avec Baileys

Limbourgs avec Els



Pâtisserie

Flan du Limbourg

Flan frais du Limbourg de notre boulanger local

à partir de 4,75

Tarte aux pommes chaude

avec de la crème fouettée

5,95

Strudel aux pommes chaud

avec de la glace à la vanille et de la crème fouettée

8,50

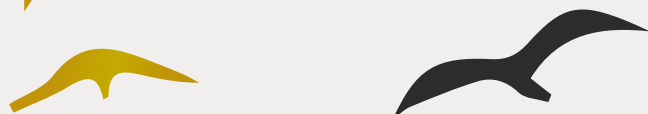
Gaufre Royale

gaufre chaude avec crème fouettée
et cerises chaudes

6,50

8,95

Conseil : un délicieux
dessert sucré avec du café



La présentation des plats et les entrées varient selon la saison.

High Tea

High Tea 'Bruis'

thé à volonté
soupe
mini sandwiches
collations chaudes
gâteaux, petits fours
chocolats, scone
et plus encore

26,- p.p.
de 2 pers.

High Tea 'Uitslucht'

Un verre de Bottega
prosecco
thé à volonté
soupe
mini sandwiches
amuse-gueules,
chauds
collations
gâteaux, petits fours

29,- p.p.
de 2 pers.

Thé

Tasse de thé (saveurs variées) 3,20

Une tasse de thé à la
menthe fraîche 4,40

Une tasse de thé au
gingembre frais 4,40

Colis

Kids High Tea / High Wine &

High Beer

Tables basses / Déjeuners /

Réunions

Formules de fête / Buffets

Renseignez-vous au bar
pour plus d'informations.



Boissons

Boissons non alcoolisées

Coca Cola	3,40
Coca Cola zero	3,40
Fanta orange	3,40
Fanta orange zero	3,40
Fanta cassis	3,40
Sprite	3,40
Chaudfontaine bleu	3,40
Chaudfontaine rouge	3,40
Rivella	3,60
Bliss Tonic	3,60
Bliss Bitter lemon	3,60
Bliss Ginger Ale	3,60
Lipton Ice Tea	3,60
Lipton Green Tea	3,60
Red Bull	4,70
Chocomel	3,60
Fristi	3,60
Fuze Tea Green Mango	3,60
Chamomile	

Jus

Jus d'orange	3,70
Jus de pomme	3,70
Jus de tomate	3,70
Jus d'orange frais	4,80
Jus de pomme et de myrtille	4,80
Jus de pomme et de cerise	4,80
Jus de pomme et gingembre	4,80
Jus de pomme, citron vert et menthe	4,80

Smoothies

Tropical fraise-banane	6,95
Paradise mangue-fraise	6,95
Sunset framboise-fraise	6,95

Eau

Bouteille d'eau de table 0.75L plate ou gazeuse	8,-
---	-----

Bières

Sous le capuchon

La Trappe Blanche	6,-
La Trappe Blond	6,-
La Trappe Dubbel	6,-
La Trappe Bockbier	6,50
La Trappe Isid'or	6,40
La Trappe Tripel	6,40
La Trappe Quadrupel	6,70
La Chouffe Blond	6,30
Mc Chouffe	6,50
Chouffe Bok	6,80
Cherry Chouffe	6,80
Duvel	6,80
Duvel 666	6,80
Veltins Radler	4,95
Bavaria Oud Bruin	4,95
Liefmans fruitesse	5,50
Desperados	6,-
Corona	6,-
Weihenstephaner HefeWeisen 50cl	7,20
Grevensteiner	5,50

En fût

Veltins 30CL / 50CL	va. 4,-
La Chouffe	6,30
CONSEIL; Tap Chouffe et La Trappe en fût (variable)	

Bières sans alcool

Veltins 0%	4,95
Veltins Radler 0%	4,95
La Trappe Nillis / Epos	6,10
Liefmans fruitesse 0%	5,50
Weihenstephaner HefeWeisen 50cl	7,20

Recommandé:
High Beer / High Wine



Assortiment d'amuse- gueules chauds et froids 3 bières ou vins au choix	32,-
---	------



Vins et champagnes

Vins mousseux et champagne bar

Castell Lord Cava Brut, Espagne
pur et fruité | doux et crémeux | bulles délicates

Verre
Bou-
teille
6,- 29,-

Champagne Auguste Lavoisier brut, France
fête | frais et doux | sec | fruité | polyvalent | complexe

55,-

Bottega Vino dei Poeti, Prosecco, Italie également en 0%
fruité | floral | fruits exotiques | harmonieux | rafraîchissant

8,- 44,-

Bottega Moscato 'Il Vino Del Amore', Italie
arôme floral et fruité | Goût délicat | Légèrement sucré

7,- 36,-

Vins blancs

Kaapmoed Chenin Blanc, W.O. Western Cape
poudré | tropical | juteux | notes de fruits tropicaux

Verre
Bou-
teille
5,50 24,-

Piersanti Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Italie
tons verts/dorés | fleurs | amandes | équilibré | lumière

6,50 29,-

El Meson, Verdejo, Espagne
abricots et pêches | fruits exotiques | rafraîchissant | élégant

6,- 27,-

Aurora Chardonnay, France
pêche | tropical | caractère soyeux

6,50 29,-

Corte Giara, Pinot Grigio, Italie
poire et melon | puissant et onctueux | agrumes

7,50 33,-

Albades Malvasia, Espagne
arômes de pêche/pomme | riches | bonne intensité | doux et frais

7,- 31,-

Vins blancs doux

Domaine du Touch, Côtes de Gascogne moëlleux
France | tropical | spécialité sucrée | melon miel | abricot

Verre
Bou-
teille
5,50 24,-

Plus de vins



Vins rosés

Libbre, Pinot Grigio Rosato, Italie
notes de fruits mûrs | fraise | pamplemousse | fraîcheur exceptionnelle

Verre
Bou-
teille
5,50 24,-

Les Vignerons Grenache Merlot rose, France
rosé rouge cerise | raffinement | groseille | cerises | polyvalent

6,- 25,-

Clarendelle Bordeaux Rosé
Notes de fruits mûrs | fraise | fraise | équilibre | framboise

42,-

Vins rouges

Les Pierres Dorees Cabernet Sauvignon, France
grenade rouge | fruit rouge | cannelle | tanins fins | épicé

Verre
Bou-
teille
5,50 24,-

Libbre, Primitivo, Italie
arômes fruités | Notes épicées | Corsé

6,- 27,-

El Castilla, Syrah, Espagne
grandiose | nuances subtiles | cerises | caramel | épices | chocola

6,50 29,-

Corte Ottone Brindisi, Negroamaro, Italie
grandiose | nuances subtiles | cerises | caramel | épices | chocolat

7,- 31,-

Montgras Quattro red blend
confiture de cerises | poivre noir | texture onctueuse | cassis

40,-

Linton Park Café Red, Afrique du Sud
moka | chocolat | complexe | notes boisées

42,-

Port

Ramos Pinto Adriano Reserva Blanc
unique | complexe | porto blanc | saveur intense | intense

Verre
6,30

Ramos Pinto Adriano Reserva Tawny
excellente qualité | 7 ans | riche | mûr | figues | amande

6,30

Boissons fortes



Sangria

21,-

grand pichet de fruits frais

Liqueurs

à partir de 5,50

Licor 43

Cointreau

Bailey's

Tia Maria

Amaretto

Grand Marnier

La Chouffe

Sambuca

Martini Bianco

Grappa

Malibu

Jonge Jenever

Jagermeister

Schrobbeler/ Els

Rum

à partir de 6,50

Bacardi, saveurs variées

Brugal

Cognac

à partir de 8,50

Remy Martin

Hennessy

Gin&Tonic & Fever Tree

va. ?

Gin Mare

Hendricks

Bombay Sapphire

Vodka

à partir de 6,50

Bols, Absolut

Belvedere, Grey Goose

Whiskey

à partir de 6,50

Jack Daniels

Chivas

Glenlivet

Tullamore Dew

Maccallan

Glenfiddich 12y, 15y, 18y

& plus...

Boissons fortes

Cocktails sans alcool

à partir de 8,50

Mojito

Pornstar Martini

Cocktails

à partir de 10,-

Mojito

rhum | menthe | citron vert

Cranberry Kiss

vodka | jus de canneberge | pêche Bols

Balon 43

Licor 43 | jus de citron | eau gazeuse

Cuba Libre

rhum | cola | citron vert

Jack's Godfather

Jack Daniels | Amaretto | cola

Aperol Spritz

Aperol | eau gazeuse | prosecco

Pornstar Martini

Vodka | fruit de la passion | vanille | prosecco

Limoncello Spritz

Limoncello | prosecco | eau gazeuse | citron

Renseignez-vous au bar
pour plus d'informations.



Collations

Planche à pain

pain artisanal | beurre aux herbes maison | aioli | olives |
tapenade de tomates

9,50

Nachos Deluxe

cheddar | guacamole | salsa | crème fraîche | oignon nouveau | jalapeño

10,50

Champignons 'De Uitvlucht' *

gebakken champignons in romige knoflook-kruidensaus
met krokant spek

10,50

Croquettes de bœuf bourguignonnes

8 croquettes de bœuf bourguignonnes artisanales | servies
avec mayonnaise et moutarde

9,95

Côtes de bœuf ibériques *

côtes de bœuf ibériques cuites lentement à basse température |
marinade maison légèrement épicée | Oignons nouveaux | Piments

13,50

Old Amsterdam croquettes

8 croquettes crémeuses au fromage Old Amsterdam® |
servies avec une sauce chili et moutarde

10,95

Bouchées de poulet

aiguillettes de poulet croustillantes | sauce épicée | oignon nouveau | sésame

10,95

Crevettes croustillantes

crevettes tempura | mayonnaise au citron vert

11,50



Pour profiter ensemble

Pinsa Romana

Légères, aérées et croustillantes. Nos pinsas sont fraîchement préparées et
généreusement garnies d'ingrédients frais.

Pinsa Burrata

burrata | tomates séchées | roquette | vinaigre balsamique
au jambon Serrano

13,50

+ 3,50

Pinsa Piccante

sauce tomate | mozzarella | salami piquant | oignon rouge
| jalapeño | miel | roquette

15,95

Nos planches de charcuterie

Planche bourguignonne

brie crémeux | spianata romaine | coppa | Castello bleu danois |
Port-Salut | olives | Pâté limbourgeois | pain artisanal | tapenades |
noix | raisins

22,50

Nachos garnis *

= nos plats signature

viande hachée épicée | cheddar | guacamole | salsa tomate | crème
fraîche | laitue | oignon nouveau | jalapeño

16,95

La dégustation 'De Uitvlucht' *

mini croquettes de viande bourguignonnes | côtes de bœuf ibériques
| bouchées de poulet croustillantes | mini rouleaux de printemps |
crevettes tempura | jambon serrano | brie | fromage affiné | olives |
tapenades | pain artisanal | beurre aux herbes

29,95

Garnitura amère de luxe

nuggets de poulet | hot-dog à la viande hachée | bami frit | nasi |
mini croquettes de viande | soufflés au fromage | boulettes de viande |
rouleaux de printemps | snacks épicés à la viande hachée

17,95

Sandwichs artisanaux

10h00 - 16h00

Poulet Club *

14,75

blanc de poulet grillé | bacon | œuf | salade | sauce
cocktail maison | parmesan frais

Bourgogne

11,95

deux croquettes de bœuf bourguignonnes | pain au
levain rustique | moutarde | salade fraîche

Carpaccio *

13,95

carpaccio de bœuf | roquette | crème de truffe |
parmesan | pignons de pin | tomates séchées

En bonne santé

11,95

fromage jeune affiné | jambon cru de Livar | tomate | concombre | œuf de poule
élevée en plein air | cornichon | salade composée | sauce cocktail maison

De Uitvlucht

12,95

champignons à la sauce crémeuse aux herbes |
bacon croustillant | fromage gratiné | ciboulette

Saumon

13,95

saumon fumé | laitue | crème aux herbes | tomate | concombre |
mayonnaise au wasabi et citron vert

Brie

12,95

brie | confiture de figues | noix | roquette | tomate | concombre

Bœuf mexicain

13,95

viande hachée épicée | cheddar | oignon | laitue | tomate |
concombre | sauce à tacos | sauce chili

Poulet épicé *

13,95

poitrine de poulet frite au piment | laitue | tomate | concombre |
sauce samouraï | oignons frits

Boudin noir

13,50

Boudin noir Livar (produit saisonnier)

Côtes fumées *

13,95

côtes de bœuf ibériques tendres et cuites | marinade maison épicée |
laitue | crudités | oignon nouveau | piments

Déjeuner

10h00 - 16h00

Sandwichs grillés de luxe

servi sur du pain au levain rustique et généreusement gratiné avec du fromage jeune

Le Classique

9,95

fromage jeune affiné | jambon de livar | sauce au choix

De Uitvlucht

12,50

jambon de livar | fromage jeune affiné | champignons à la sauce
crémeuse aux herbes | bacon croustillant

Hawaïi

11,50

fromage jeune affiné | jambon de livar | ananas | sauce au choix

Caprese

12,50

mozzarella fraîche | tomate | pesto vert | roquette

Brie Royale *

13,50

brie | jambon serrano | noix | miel | roquette

Wraps fraîchement préparés

César croustillant *

13,50

filets de poulet grillés | parmesan | laitue | sauce césar |
bacon croustillant

Mexicain

13,-

viande hachée épicée | sauce à tacos | laitue | cheddar | tomate |
oignon rouge | chips de tortilla

Carpaccio

13,50

mayonnaise à la truffe | tomates séchées au soleil | parmesan |
pignons de pin | roquette

Transformez-le en menu

+4

avec des frites artisanales et de la mayonnaise



Plats chauds du midi

10h00 - 16h00

Plats à base d'œufs

préparé avec des œufs de poules élevées en plein air et servi sur du pain artisanal de meunier

Oeuf au Plat Classique

jambon cuit Livar | fromage jeune affiné | 3 œufs de poules élevées en plein air avec du bacon frit

12,50

+ 2,50

Oeuf au Plat 'De Uitvlucht' *

jambon cuit Livar | fromage jeune affiné | champignons à la sauce crémeuse aux herbes | bacon croustillant | 3 œufs de poules

15,95

Omelette du fermier

3 œufs de poules élevées en plein air | bacon croustillant | fromage jeune affiné | légumes frais de saison

15,95

Combinaison déjeuner

Petite tasse de soupe à la tomate | 2 tranches de pain artisanal de meunier | œuf au plat jambon-fromage | croquette de bœuf bourguignonne | moutarde

15,95

Combinaison déjeuner végétarien

petite tasse de soupe à la tomate | 2 tranches de pain artisanal de meunier | œuf au plat avec fromage | 2 croquettes de champignons sauvages | moutarde

16,50

Transformez-le en menu

avec des frites artisanales et de la mayonnaise

+4

Vous préférez une formule déjeuner ?
Découvrez notre menu déjeuner à 2 plats.

* nos plats signature

BRASSERIE
De Uitvlucht

Plats chauds du midi

10h00 - 16h00

Soupes maison

servi avec du pain artisanal et du beurre aux herbes

Soupe du chef

demander à notre personnel quelles sont les soupes de saison qui changent

Soupe aux tomates de grand-mère

soupe de tomates consistante | selon la recette de grand-mère

8,75

Soupe à l'oignon française

soupe à l'oignon traditionnelle | gratinée au fromage jeune affiné

8,95

Burgers

Le tout est préparé avec un steak haché premium de 220 grammes et servi dans un pain brioché moelleux avec des frites fraîches, de la mayonnaise et de la salade.

Double bacon + 2,-
Cheddar + 1,50
supplémentaire

The Ranger *pour tous ceux qui veulent simplement un burger parfait*

burger premium de 220 g | pain brioché | sauce burger maison | laitue | tomate | oignon rouge

18,-

Smokey BBQ

burger premium de 220 g | pain brioché | cheddar | bacon croustillant | oignons frits | sauce barbecue | laitue

19,50

The Outpost * *notre burger signature*

burger premium de 220 g | pain brioché | sauce burger maison | cheddar | bacon croustillant | oignons frits | cornichons | laitue | tomate

21,-

Campfire Heat *pour les amateurs de saveurs épicées*

burger premium de 220 g | pain brioché | cheddar | bacon croustillant | sauce barbecue | jalapeños | mayonnaise chipotle | oignons frits | laitue

22,-

The Heavyweight *pour la vraie grande faim*

burger premium de 220 g | pain brioché | cheddar | bacon croustillant | rondelles d'oignon | œuf au plat | sauce burger maison | jalapeños | salade

23,-

BRASSERIE
De Uitvlucht

Plats chauds du midi

10h00 - 16h00

Crêpes

fraîchement cuit et préparé selon une recette traditionnelle

Doux

Naturel	11,50
Banane et Nutella	13,95
Pomme et cannelle	12,95
Kinder Bueno	14,95

Sarriette

Jambon et fromage	14,95
Bacon et fromage	14,95

Garniture supplémentaire ?



Glace à la vanille	2,50
Crème	1,-
Nutella	1,50
Fraises fraîches (de saison)	2,50

Mini crêpes	8,95
saupoudré de sucre glace et de crème fouettée, accompagné de glace à la vanille	10,95

Mini crêpes Deluxe	11,95
avec de la glace à la vanille sauce Chocotoff crème fouettée	

Plats chauds du midi

10h00 - 16h00

Flammekueches

Nos flammekueches sont fraîchement préparées et généreusement garnies. Parfaites pour un déjeuner ou un dîner léger.

Bacon et poireaux	14,95
crème fraîche bacon croustillant poireau oignon rouge parmesan frais ciboulette	

Saumon fumé	16,95
crème fraîche oignon rouge asperges vertes roquette aneth moutarde au miel	

Brie Deluxe	15,95
crème fraîche jambon serrano oignon rouge pomme noix miel	

Le garde forestier *	15,50
crème fraîche champignons bacon parmesan frais roquette mayonnaise à la truffe	

Plats chauds du midi

Bol de tacos Tex-Mex	19,95
bœuf haché épicé tacos croustillants cheddar salade fraîche sauce à tacos sauce chili frites fraîches	

Tourte au poulet du Limbourg	19,95
dans une tarte feuilletée crouillante frites fraîches salade fraîche	

Ragoût de Limbourg de grand-mère	23,50
bœuf mijoté selon une recette traditionnelle du Limbourg frites fraîches salade fraîche	

Raviolis à la truffe *	21,50
raviolis frais aux champignons sauce crémeuse à la truffe champignons sautés parmesan roquette	

Déjeuner

10h00 - 16h00

Menu déjeuner à 2 plats De Uitvlucht 18,95

Choisissez une soupe maison et l'un de nos sandwiches préférés pour le déjeuner.

Démarreur

Soupe aux tomates de grand-mère

Soupe du chef

Plat principal

En bonne santé

Poulet épicé

L'Évasion

Carpaccio

Brie Deluxe

Saumon fumé

Vous en voulez encore
une tasse de café,
cappuccino ou thé ?

Une tasse de café, + 3,-
cappuccino
ou du thé

Salades repas

servi avec du pain artisanal et du beurre aux herbes maison

Salade 'De Uitvlucht' * 17,95

salade composée | champignons frits | bacon croustillant |
vinaigrette maison

Saumon fumé 19,95

saumon fumé | oignon rouge | salade composée | mayo citron vert-wasabi

Poulet César croustillant 18,95

filets de poulet croustillants | œuf de poule élevée en plein air |
parmesan frais | bacon frit | croûtons | sauce césar

Langoustines épicées 19,50

langoustines marinées chaudes | salade composée |
oignon rouge | vinaigrette chili maison

* nos plats signature

Uitvlucht - Menu de sélection

Menu à 3 plats De Uitvlucht 39,-

Composez votre propre menu 3 services préféré à partir des plats ci-dessous.

Entrées

Soupe aux tomates de grand-mère

soupe de tomates consistante | selon la recette de grand-mère

Soupe du chef

soupe de saison

Carpaccio de bœuf

+ 2,50

crème de truffe | parmesan | pignons de pin |
tomates séchées | roquette

Champignons de Uitvlucht

champignons frits dans une sauce crémeuse à l'ail et aux herbes |
bacon croustillant

Croquettes de crevettes

+ 2,50

croquettes de crevettes artisanales (2 pièces) |
sauce tartare maison | salade fraîche

Voir plus
sur la page suivante



Uitvlucht - Menu de sélection

Menu à 3 plats De Uitvlucht

39,-

Composez votre propre menu 3 services préféré à partir des plats ci-dessous.

Plats principaux

Schnitzel 'De Uitvlucht' *notre favori à la maison*

250 g d'escalope panée dorée et croustillante | champignons sautés à la sauce crémeuse à l'ail et aux herbes | bacon croustillant

Low & Slow Spare Ribs

travers de porc mijotés | marinés maison dans notre marinade BBQ légèrement épicée | sauce à l'ail | sauce BBQ

Grillades mixtes 'De Uitvlucht'

+ 4,-

un généreux assortiment de nos grillades préférées : médaillon de filet mignon de porc tendre | escalope viennoise | travers de porc | brochette de poulet grillé | sauce au choix

Saumon poêlé avec peau

filet de saumon frais poêlé avec la peau | servi avec une sauce crémeuse au vin blanc et à l'aneth

Pâtes au poulet

blanc de poulet | champignons | sauce à la crème de truffe | parmesan frais | roquette

L'avant-poste

burger premium de 220 g | pain brioché | sauce burger maison | cheddar | bacon croustillant | oignons frits | cornichons | laitue | tomate

Raviolis à la truffe

raviolis frais aux champignons | sauce crémeuse à la truffe | champignons sautés | parmesan | roquette

Voir plus
sur la page suivante

Uitvlucht - Menu de sélection

Menu à 3 plats De Uitvlucht

39,-

Composez votre propre menu 3 services préféré à partir des plats ci-dessous.

Douce fin

Crème Brûlée du Chouffe

crème brûlée classique | Liqueur La Chouffe | glace au spéculoos

Dame Blanche 'De Uitvlucht'

glace à la vanille | sauce Chocotoff crémeuse | crumble Bastogne | crème fouettée

New York Cheesecake

coulis de fruits rouges | fruits rouges frais | crème fouettée

Gâteau au chocolat fondant

gâteau au chocolat fondant chaud | glace à la vanille | crumble de Bastogne | crème fouettée

La fin parfaite
Combinez votre dessert
avec l'une de nos
spécialités de café



Menu enfant

nos petits aventuriers

Spécialement pour nos plus jeunes invités (jusqu'à 10 ans)

Soupe pour enfants 4,95

au choix : notre soupe de tomates maison ou la soupe du jour

Boîte enfants 'De Uitvlucht' 10,95

Une jolie boîte pour enfants avec des sauces, une belle surprise et un bonbon

Choix de

Mini escalope

Fête des frites avec frikandel ou croquettes

Nuggets de poulet ou mini croquettes de viande

Spaghetti bolognaise pour enfants

Petite pizza Margherita / Hawaïenne

Crêpe pour enfants avec garnitures

Légumes supplémentaires 2,95

réceptif de tomates / concombres / légumes chauds

Coupe des amis de la forêt pour enfants 6,50

2 boules de glace avec de la crème fouettée | vermicelles colorés | une belle surprise | servie dans une jolie tasse pour enfants



Complétez votre menu !

Coupe glacée pour enfant à seulement 4,95 € avec chaque menu enfant



Dîner - entrées

à partir de 16h30

Planche à pain 9,50

pain artisanal | beurre aux herbes maison | aioli | olives | tapenade de tomates

Carpaccio de bœuf * 15,-

crème de truffe | parmesan | pignons de pin | tomates séchées | roquette

Nachos Deluxe 10,50

cheddar | guacamole | salsa | crème fraîche | oignon nouveau | jalapeño

Champignons 'De Uitvlucht' * 10,50

champignons frits dans une sauce crémeuse à l'ail et aux herbes | bacon croustillant

Croquettes de crevettes 14,95

croquettes de crevettes artisanales (2 pièces) | sauce tartare maison | salade fraîche

Scampi al Aliolo 14,95

langoustines frites à l'ail et au beurre aux herbes maison

Burrata 13,95

burrata | tomate | balsamique | huile de basilic | toast

Côtes de bœuf ibériques * 13,50

Côtes de bœuf ibériques cuites lentement à basse température | marinade maison légèrement épicée | oignons nouveaux | piments

Recommandé :

Dîner 3 plats pour 39.-



Dîner - entrées

à partir de 16h30

Soupes maison

servi avec du pain artisanal et du beurre aux herbes

Soupe du chef

demander à notre personnel quelles sont les soupes de saison qui changent

Soupe aux tomates de grand-mère 8,75
soupe de tomates consistante | selon la recette de grand-mère

Soupe à l'oignon française 8,95
soupe à l'oignon traditionnelle | gratinée au fromage jeune affiné

Pour profiter ensemble

Pinsa Burrata 13,50
burrata | tomates séchées | roquette | vinaigre balsamique au jambon Serrano + 3,50

Pinsa Piccante 15,95
sauce tomate | mozzarella | salami piquant | oignon rouge | jalapeño | miel | roquette

Planche bourguignonne 22,50
brie crémeux | spianata romaine | coppa | Castello bleu danois | Port-Salut | olives | Pâté limbourgeois | pain artisanal | tapenades | noix | raisins

Nachos garnis *  = nos plats signature 16,95
viande hachée épicée | cheddar | guacamole | salsa tomate | crème fraîche | laitue | oignon nouveau | jalapeño

La dégustation 'De Uitvlucht' * 29,95
mini croquettes de viande bourguignonnes | côtes de bœuf ibériques | bouchées de poulet croustillantes | mini rouleaux de printemps | crevettes tempura | jambon serrano | brie | fromage affiné | olives | tapenades | pain artisanal | beurre aux herbes

Dîner - plats principaux

à partir de 16h30

Burgers

Le tout est préparé avec un steak haché premium de 220 grammes et servi dans un pain brioché moelleux avec des frites fraîches, de la mayonnaise et de la salade.

Double bacon + 2,-
Cheddar + 1,50
supplémentaire

The Ranger *pour tous ceux qui veulent simplement un burger parfait* 18,-
burger premium de 220 g | pain brioché | sauce burger maison | laitue | tomate | oignon rouge

Smokey BBQ 19,50
burger premium de 220 g | pain brioché | cheddar | bacon croustillant | oignons frits | sauce barbecue | laitue

The Outpost * *notre burger signature* 21,-
burger premium de 220 g | pain brioché | sauce burger maison | cheddar | bacon croustillant | oignons frits | cornichons | laitue | tomate

Campfire Heat *pour les amateurs de saveurs épicées* 22,-
burger premium de 220 g | pain brioché | cheddar | bacon croustillant | sauce barbecue | jalapeños | mayonnaise chipotle | oignons frits | laitue

The Heavyweight *pour la vraie grande faim* 23,-
burger premium de 220 g | pain brioché | cheddar | bacon croustillant | rondelles d'oignon | œuf au plat | sauce burger maison | jalapeños | salade

Recommandé :
Dîner 3 plats pour 39.-

Tous les plats principaux sont servis avec des frites artisanales, des légumes de saison et de la mayonnaise. Vous pouvez commander des accompagnements supplémentaires auprès de votre hôte/hôtesse.

Dîner - plats principaux

à partir de 16h30

Viande	
Ragoût de Limbourg de grand-mère bœuf mijoté selon une recette familiale traditionnelle du Limbourg	22,95
Satay de filet mignon de porc oriental brochettes de filet mignon de porc mariné sauce satay crémeuse oignons croustillants chips de crevettes	25,95
Low & Slow Spare Ribs * travers de porc mijotés marinés maison dans notre marinade BBQ légèrement épicée sauce à l'ail sauce BBQ	28,50
Escalope viennoise Escalope de porc panée et dorée (250 g) Sauce au choix : poivre, champignons ou Stroganoff Sauce maison au choix	23,95
Schnitzel 'De Uitvlucht'  <i>notre favori à la maison</i> 250 g d'escalope panée dorée et crouillante champignons sautés à la sauce crémeuse à l'ail et aux herbes bacon croustillant	25,95
Steak irlandais grillé steak de bœuf irlandais grillé et tendre (200 g) sauce au choix : poivre, champignons ou stroganoff sauce maison au choix	28,50
Côte de bœuf grillée côte de bœuf grillée savoureuse avec chimichurri	33,95
Médallions de filet mignon de porc grillés médallions de filet mignon de porc grillés et tendres nappés d'une sauce crémeuse de votre choix	27,95
Grillades mixtes 'De Uitvlucht' * un généreux assortiment de nos grillades préférées : médaillon de filet mignon de porc tendre escalope viennoise travers de porc brochette de poulet grillé sauce au choix	33,95
Choix de sauce maison : sauce crémeuse aux champignons, sauce crémeuse au poivre ou sauce Stroganoff	
	

Dîner - plats principaux

à partir de 16h30

Végan 	
Tacos végétaliens coquilles à tacos généreusement garnies de légumes de saison sautés trempette à l'avocat pommes de terre assaisonnées noix	19,95
Burger de poulet végétalien burger 100 % végétal sur pain brioché laitue tomate cornichon oignon rouge sauce burger végane	21,95
Raviolis à la truffe raviolis frais aux champignons sauce crémeuse à la truffe champignons sautés parmesan roquette	22,95
Poisson	
Bar grillé * filet de bar tendre crumble de tomates huile de basilic antioise	28,50
Langoustines Piri Piri Langoustines frites dans une sauce épicée aux herbes méditerranéennes	26,95
Cabillaud frit crouillant filet de cabillaud tendre en croûte crouillante aux herbes sauce hollandaise onctueuse	28,50
Saumon poêlé avec peau filet de saumon avec la peau sauce crémeuse au vin blanc et à l'aneth	26,95
Surf & Turf tendre steak irlandais accompagné d'une brochette de langoustines grillées et épicées beurre aux herbes sauce au choix	33,50
Tous les plats principaux sont servis avec des frites artisanales, des légumes de saison et de la mayonnaise. Vous pouvez commander des accompagnements supplémentaires auprès de votre hôte/hôtesse.	
	

Dîner - plats principaux

à partir de 16h30

Salades repas servi avec du pain artisanal et du beurre aux herbes maison	
Salade 'De Uitvlucht' * salade composée champignons frits bacon croustillant vinaigrette maison	17,95
Saumon fumé saumon fumé oignon rouge salade composée mayo citron vert-wasabi	19,95
Poulet César croustillant filets de poulet croustillants œuf de poule élevée en plein air parmesan frais bacon frit croûtons sauce césar	18,95
Langoustines épicées langoustines marinées chaudes salade composée oignon rouge vinaigrette chili maison	19,50
Flammekueches	
Bacon et poireaux crème fraîche bacon croustillant poireau oignon rouge parmesan frais ciboulette	14,95
Saumon fumé crème fraîche oignon rouge asperges vertes roquette aneth moutarde au miel	16,95
Brie Deluxe crème fraîche jambon serrano oignon rouge pomme noix miel	15,95
Le garde forestier * crème fraîche champignons bacon parmesan frais roquette mayonnaise à la truffe	15,50

* nos plats signature

Dîner - plats principaux

à partir de 16h30

Accompagnements	<i>Hautement recommandé !</i> 
Frites artisanales	4,50
Frites à la truffe frites de patates douces mayonnaise à la truffe parmesan oignon nouveau	7,50
Pommes de terre frites	4,95
Frites de patates douces	5,50
Champignons frits	4,50
Légumes chauds de saison	3,95
Compote de pommes maison	3,95
Portion de sauce chaude	3,95
Portion de sauce froide	1,25
Pizzas fraîchement garnies généreusement garni des ingrédients les plus savoureux	
Pizza au Salami Piquant sauce tomate fromage jeune affiné salami piquant origan	16,95
Pizza Taco sauce tomate mozzarella viande hachée épicée laitue iceberg sauce à tacos sauce chili	17,95
Pizza Hawaïenne sauce tomate mozzarella fromage jeune affiné jambon de Livar ananas origan	16,95
Pizza Burrata sauce tomate burrata Jambon de Parme tomate roquette basilic pesto balsamique	18,95

Dîner - plats principaux

à partir de 16h30

Pâtes

Des pâtes fraîches préparées avec des ingrédients frais du jour, aux saveurs authentiques. Spaghetti ou fusilli au choix. Vous préférez une option sans gluten ? N'hésitez pas à nous demander.

Pâtes Bolognaises 16,50
sauce bolognaise traditionnelle | parmesan

Pâtes Aglio e Olio aux Scampis 22,50
langoustines frites | ail | piment | huile d'olive | persil

Pâtes au Saumon 23,95
saumon poêlé | sauce crémeuse au vin blanc et à l'aneth | parmesan | roquette

Steak Tartufo 24,95
steak irlandais grillé | champignons | crème à la truffe | parmesan | roquette

Pâtes à la Burrata 17,95
burrata crémeuse | napolitaine maison | basilic | roquette | fromage parmesan frais

Pâtes au Poulet 22,95
blanc de poulet | champignons | sauce à la crème de truffe | parmesan frais | roquette

Raviolis à la Truffe 22,95
raviolis frais aux champignons | sauce crémeuse à la truffe | champignons sautés | parmesan | roquette

↪ également des pâtes sans gluten

Desserts

douce fin

Crème Brûlée du Chouffe * 9,95
crème brûlée classique | Liqueur La Chouffe | glace au spéculoos

Dame Blanche 'De Uitvlucht' * 9,50
glace à la vanille | sauce Chocotoff crémeuse | crumble Bastogne | crème fouettée

New York Cheesecake 9,50
coulis de fruits rouges | fruits rouges frais | crème fouettée

Gâteau au chocolat fondant 9,95
gâteau au chocolat fondant chaud | glace à la vanille | crumble de Bastogne | crème fouettée

Banana Split 10,95
banane | glace à la vanille | sauce au chocolat | crème fouettée | noix croquantes

Troglodyte mignon (saison) 9,95
crème glacée à la vanille | fraises | coulis de fraises | crème fouettée

Strudel aux Pommes chaud 7,95
tout juste sorti du four | glace à la vanille | sauce vanille | crème fouettée

Gaufre Royale 8,95
gaufre chaude | cerises amarena chaudes | glace à la vanille | crème fouettée | une belle boule de glace à côté + 2,-

Flan frais du Limbourg à partir de 4,75
Flan frais du Limbourg de notre boulanger local

Tarte aux Pommes chaude 5,95
avec de la crème fouettée
une délicieuse boule de glace avec ça + 2,-

La touche finale parfaite : terminez votre dessert avec un délicieux café ou l'une de nos spécialités de café.

Demandez à notre personnel aux possibilités



De Uitvlucht

Merci de votre visite à De Uitvlucht.

Nous espérons que votre visite vous a plu et nous nous réjouissons de vous revoir bientôt !

Sélection du chef



Notre équipe en cuisine continue d'innover. Sur cette page, vous trouverez des plats qui pourraient bientôt intégrer notre carte de façon permanente. Nous apprécions grandement votre opinion !

Boissons

Matcha à la fraise	6,95
matcha latte glacé crémeux à la purée de fraises servi avec des glaçons frais, onctueux et étonnamment délicieux	

Petit-déjeuner

Petit pain du petit-déjeuner	10,95
croissant fromage frais aux herbes omelette cheddar bacon mayonnaise sriracha	

Déjeuner

Bagel au saumon	14,50
saumon fumé fromage frais aux herbes avocat aneth oignon rouge concombre mayonnaise au wasabi roquette	

Avocado Spur	14,95
pain au levain avocat écrasé œuf poché tomate cerise feta dukkah huile de basilic	

Poulet César Deluxe	14,95
baguette artisanale Filets de poulet croustillants Laitue romaine Parmesan Bacon croustillant Œuf dur Sauce César	

Sélection du chef

Notre équipe en cuisine continue d'innover. Sur cette page, vous trouverez des plats qui pourraient bientôt intégrer notre carte de façon permanente. Nous apprécions grandement votre opinion !

Dîner - entrées

Tataki de thon

15,95

thon saisi | wakame | sésame | mayonnaise au wasabi | oignons croustillants

Carpaccio de betterave

13,50

betterave finement tranchée | fromage de chèvre crémeux | noix | roquette | sirop balsamique | huile de basilic

Dîner - plats principaux

Curry vert thaï

24,95

curry vert crémeux | poulet grillé | légumes croquants | lait de coco | riz au jasmin

Desserts

Pâte à biscuits chaude

9,95

pâte à biscuits aux pépites de chocolat fraîchement cuite | glace à la vanille | sauce caramel | crème fouettée

Affogato 'De Uitvlucht'

6,95

glace à la vanille | surmontée d'un double expresso frais | crumble pur Bastogne

