

Ons verhaal

Bistro Noalie is een plek waar smaak, rust en warmte samenkomen.
Een bistro waar je even mag vertragen, genieten en je thuis mag voelen
vanaf het eerste moment dat je binnenstapt.

Wij werken met eerlijke, seizoensgebonden producten, bereid met respect
voor de natuur en voor het vak.
Geen overbodige complexiteit, maar pure smaken, frisse creativiteit en oog
voor detail.

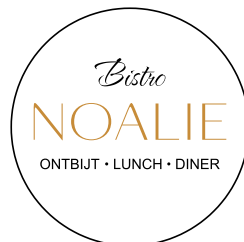
Van een verfijnd ontbijt tot een smaakvolle lunch of gezellig diner:
elk gerecht krijgt dezelfde zorg en aandacht.

Bistro Noalie is gebouwd op drie pijlers:
kwaliteit, gastvrijheid en eenvoud.

We kiezen bewust voor lokale leveranciers, ambachtelijke producten en een
keuken
die toegankelijk blijft maar toch telkens verrast.
Wat ons het meest typeert, is het gevoel dat we willen meegeven:
warm, huiselijk, echt.

Een bistro waar koppels, families, vrienden en burens samenkomen,
lachen, proeven en herinneringen maken.

Heb je een voedselallergie of -intolerantie?
Laat het ons gerust weten, we houden hier graag rekening mee.



DRANKEN

KOUDE DRANKEN

Chaudfontaine naturel · bruisend, 250ml	3,3
Chaudfontaine naturel · bruisend, 500ml	5,7
Coca Cola · Coca Cola Zero · Fanta · Sprite · Gini	3,5
Tonic · Ginger beer (Double Dutch)	3,8
Rose lemonade (Fentimans)	3,8
Tönissteiner: Orange · Citroen · Naranja · Vruchtenkorf	3,8
Fuze Tea: Sparkling Lemon · Green · Kamille Mango · Black Tea Peach Hibiscus	3,8
Appelsap (Corso sap) · Appel-kers (Corso sap)	4,5
Verse sinaasappelsap	6
Cécémel · Fristi	3,5

DRANKEN

WARME DRANKEN

Koffie

Koffie	3,7	Irish coffee Ierse whiskey · slagroom	12
Koffie deca	3,7	Italian coffee Amaretto · slagroom	12
Koffie verkeerd	4	Advocaat coffee Advocaat · slagroom	12
Espresso	3,7	Baileys coffee Baileys · slagroom	12
Dubbele espresso	4,7	French coffee Cognac · slagroom	12
Cappuccino met gestoomde melk	4,5	Verwenkoffie	9,5
Latte macchiato	4,5		

Supplement slagroom €1.00

Supplement siroop: karamel of hazelnoot €1.00

DRANKEN

Melk en chocolade

Warme melk 3,5

Warme chocolademelk 4

Supplement slagroom €1.00

Supplement siroop: karamel of hazelnoot €1.00

Thee

Verse thee 4,5

Gember of munt

Klassieke thee 3,5

Zwarte thee of munt

Gedroogde losse thee 4,5

Kamille · groene thee · rooibos · bosvruchten · oma's tuintje · thee van de maand

Van Couverture Delicatessen

DRANKEN

BIEREN OP FLES

Stella Artois	3,5
Tripel d'Anvers	5
Duvel	5,8
Westmalle Tripel	5,6
Westmalle Dubbel	5,3
Cornet	5,2
Leffe Blond	5,2
Leffe Bruin	5,2
Lindemans Kriek	5,2
Liefmans on the rocks	4,8
Swiekes Tripel	5,5
Stella 0,0%	3,5
Trixy Tripel 0,0%	5,2
Liefmans on the rocks 0,0%	4,8
Zeevonk blond 0,0%	4,9

DRANKEN

WIJNEN

Bubbels

Prosecco Butterfly Extra Dry	7,5
Fris en elegant met aroma's van groene appel, peer en een zachte mousse	
Prosecco Butterfly Rosé	7,5
Lichtfruitige rosé prosecco met tonen van aardbei en framboos	

Huiswijnen

Chardonnay Wit per glas	6
Zachte, ronde Chardonnay met rijp geel fruit en een lichte houttoets	
Chardonnay Wit per fles	27
Cabernet Sauvignon rosé per glas	6
Droge rosé met rood fruit, frisse zuren en lichte kruidigheid	
Cabernet Sauvignon rosé per fles	27
Carmenère Rood per glas	6
Rijp, donker fruit, kruidige toetsen en zachte ronde afdronk	
Carmenère Rood per fles	27

Wit

Van Zijl Bushvine Chenin Blanc per glas	6,7
Frisse Chenin Blanc met citrus, appel en mooie mineraliteit	
Van Zijl Bushvine Chenin Blanc per fles	32,5

DRANKEN

Wit

Calmel & Joseph Villa Blanche Viognier per glas	6,8
Aromatische Viognier met abrikoos, perzik en florale toetsen	
Calmel & Joseph Villa Blanche Viognier per fles	33
Clouston & Co Sauvignon Blanc per glas	6,7
Levendige Sauvignon Blanc met limoen, kruisbes en frisse zuren	
Clouston & Co Sauvignon Blanc per fles	32,5
La Pelissiere Moelleux per glas	6,8
Sappig en zoet met tonen van peren en gedroogd fruit	
La Pelissiere Moelleux per fles	33
Moillard-Grivot Chablis per fles	55
Strakke en minerale Chablis met citrus, kalk en frisse spanning	

Rood

Van Zijl Shiraz–Mourvèdre per glas	6,8
Vol en kruidig met zwarte bessen, peper en zachte tannines	
Van Zijl Shiraz–Mourvèdre per fles	33
Calmel & Joseph Villa Blanche Malbec per glas	6,8
Rijke Malbec met pruim, kers en een fluweelzachte afdronk	
Calmel & Joseph Villa Blanche Malbec per fles	33
Dogliani "Il Generale" Nebbiolo d'Alba per fles	39
Krachtige Nebbiolo met rozen, rood fruit en verfijnde tannines	
Victor Berard Gigondas per fles	54
Volle Rhône-wijn met donker fruit, kruiden en lange afdronk	

DRANKEN

COCKTAILS

Cuba Libre	10,5
Espresso Martini	11
Hugo	10,5
Mojito	10,5
Moscow Mule	10,5
Pornstar Martini	12
Tequila Sunrise	11
Aperol Spritz	10,5
Huisaperitief	12
Prosecco · Arancello · schijfje appelsien	
Sangria met vers fruit	10,5
Seizoensgebonden	

GIN COCKTAILS

Gin Bulldog	15
Gin Bombay Sapphire	16
Mixer naar keuze: Tonic · Ginger Beer (Double Dutch) · Gini Rose Lemonade (Fentimans)	

DRANKEN

MOCKTAILS

Virgin Hugo	8,5
Virgin Mojito	8,5
Virgin Moscow Mule	8,5

APERITIEVEN & DIGESTIEVEN

Kir Royal	9
Amaretto	8
Baileys	7,5
Martini	7,5
Vodka	7,5
Cointreau	7,5
Cognac	7,5
Limoncello	7,5
Whisky	8
Rode porto	4,5
Witte porto	4,5

SHARING

BITES

Camembert uit de oven	18
Trostomaatjes · tijm · look · brood	
Nacho's	14
Nacho's Pulled Pork	18
Plankje hammen	17
Zoete aardappelfrietjes	9,5
Truffelmayonaise · parmezaan	
Scampi Tempura	16,5
Sriracha mayonaise	
Naanbrood & Dips	12

ONTBIJT

KLASSIEK ONTBIJT

2x koffie of thee, vers sinaasappelsap, broodassortiment, verse pistolets, croissant, koffiekoekje, lokale kaas en fijn beleg, roerei of spiegelei met spek, huisgemaakte confituur en choco, boter, lokale yoghurt met vers fruit 25

LUXE ONTBIJT

2x koffie of thee, vers sinaasappelsap, glaasje prosecco, broodassortiment, verse pistolets, croissant, koffiekoekje, lokale kaas en fijn beleg, roerei of spiegelei met spek, huisgemaakte confituur en choco, lokale yoghurt met vers fruit en granola, mini toast guacamole, eegg benedict met gemarineerde ui, gerookte zalm of gegrilde kip 35

GLUTENVRIJ ONTBIJT

2x koffie of thee, vers sinaasappelsap, broodjes, roerei met groenten en spek, lokale kaas, gerookte zalm of gegrilde kip, huisgemaakte confituur en choco, lokale yoghurt met vers fruit 32

KINDERONTBIJT

Appelsap (Corso sap) of cécémel of fristi, pistolet, roerei, koffiekoekjes, kaas en hesp, huisgemaakte choco 15

Heb je een voedselallergie of -intolerantie?
Laat het ons gerust weten.

LUNCH

SOEPEN

Dagsoep	8,5
Tomatenroomsoep met handgedraaide balletjes	9

TOASTS

Toast zalm Benedict	23,5
Gerookte zalm · gepocheerd ei · bieslook · ui · gemengde sla · hollandaisesaus	
Toast Carpaccio	22,5
Carpaccio · rucola · zongedroogde tomaat · pijnboompitten · parmezaan · truffelmayonaise	
Toast Gegrilde Kip	18,5
Gegrilde kip · guacamole · truffelmayonaise · rucola · parmezaan	
Toast Pulled Pork	19,5
Pulled pork · guacamole · koolsla · bicky-uitjes · srirachasaus · gemengde sla	
Toast Hummus	18
Hummus · zadenmix · gemengde sla · gekonfijte tomaat · groene asperges	

VOORGERECHTEN

Carpaccio	18
Ambachtelijke kaaskroketten	16
Ambachtelijke garnalkroketten	20
Duo van ambachtelijke kaas en garnalkroketten	19
Scampi diabolique	17

LUNCH

HOOFDGERECHTEN

Klassiekers

Steak van Belgisch wit-blauw rund	32
Lokaal opgekweekt te Poppel, vol van smaak en karakter Champignonroomsaus of peperroomsaus	
Filet pur van Belgisch wit-blauw rund	43
Seizoensgroenten · luchtige espuma van bearnaise	
Kipfilet	26
Champignonroomsaus of peperroomsaus	
Videe van hoevekip	25
Op vel gebakken kabeljauw	36
Witte wijnsaus	
Scampi diabolique	27

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met:
brood • frietjes • kroketjes • puree
Zoete-aardappelfrietjes: supplement €2.00
Warme groenten: supplement €3.50
Mayonaise: supplement €1.20

LUNCH

Pasta

Huisgemaakte lasagne veggje 25,5
Optie spek + €2.00

Salades

Caesar salade 23

Salade geitenkaas 23
Honing · appeltjes · optie spek + €2.00

Salade nordic 25,5
Gerookte zalm · scampi

LUNCH

ZOET EN GEBAK

Wafels en pannenkoeken verkrijgbaar tussen 14u00 en 16u00

Pannenkoeken

Pannenkoeken met suiker	9
Mikado	12
Chocolade · vanille-ijs	

Wafels

Wafel met suiker	7
Wafel met suiker en vanille-ijs	9,5
Wafel met verse aardbeien	12,5
Seizoensgebonden	

Appelgebak

Appelgebak	7,9
Appelgebak met vanille-ijs	12

Supplement slagroom €1.00

LUNCH

Dessert

Île Flottante	13
Vanillesaus · karamel-ijs · geroosterde amandel · meringue	
Moelleux met vanille-ijs	12,5
Crème brûlée	11,5
Dame blanche	11,5
Coupe vanille	9
Kinderijsje	3,5
Bolletje vanille-ijs met snoepjes	

Supplement slagroom €1.00

DINER

VOORGERECHTEN

Carpaccio	18
Ambachtelijke kaaskroketten	16
Ambachtelijke garnalkroketten	20
Duo van ambachtelijke kaas en garnalkroketten	19
Scampi diabolique	17

HOOFDGERECHTEN

Klassiekers

Steak van Belgisch wit-blauw rund	32
Lokaal opgekweekt te Poppel, vol van smaak en karakter Champignonroomsaus of peperroomsaus	
Filet pur van Belgisch wit-blauw rund	43
Seizoensgroenten · luchtige espuma van bearnaise	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met:
brood • frietjes • kroketjes • puree
Zoete-aardappelfrietjes: supplement €2.00
Warme groenten: supplement €3.50
Mayonaise: supplement €1.20

DINER

Klassiekers

Kipfilet	26
Champignonroomsaus of peperroomsaus	
Videe van hoevekip	25
Op vel gebakken kabeljauw	36
Witte wijnsaus	
Scampi diabolique	27

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met:

brood • frietjes • kroketjes • puree

Zoete-aardappelfrietjes: supplement €2.00

Warme groenten: supplement €3.50

Mayonaise: supplement €1.20

Pasta

Huisgemaakte lasagne veggie	25,5
Optie spek + €2.00	

Salades

Caesar salade	23
Salade geitenkaas	23
Honing • appeltjes • optie spek + €2.00	
Salade nordic	25,5
Gerookte zalm • scampi	

DINER

KINDERKAART

Kipfilet met appelmoes	12
Kaaskroketje	10
Curryworst	10
Kipnuggets	10

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met:
brood • frietjes • kroketjes • puree
Zoete-aardappelfrietjes: supplement €2.00
Warme groenten: supplement €3.50
Mayonaise: supplement €1.20

DESSERT

Île Flottante	13
Vanillesaus • karamel-ijs • geroosterde amandel • meringue	
Moelleux met vanille-ijs	12,5
Crème brûlée	11,5
Dame blanche	10,5
Coupe vanille	9
Kinderijsje	3,5
Bolletje vanille-ijs met snoepjes	