



Bistro Nouvelle

restaurant - tea-room

Brugsesteenweg 339b
8800 Roeselare
051 20 20 14
info@bistrnouvelle.be

Bistro Nouvelle op het internet:
www.bistrnouvelle.be en Facebook

Smakelijk vanwege het Bistro Nouvelle team!

open elke dag van 9 u tot 18u30 - zondag gesloten
1 rekening per tafel - Bancontact/Visa mogelijk vanaf 10 euro.

APERITIEVEN

Aperitief Maison	6,00 euro
Alcoholvrije cocktail	4,00 euro
Martini wit/rood	4,00 euro
Porto wit/rood	4,00 euro
Sherry Dry	4,00 euro
Pineau des Charentes	4,20 euro
Picon	4,50 euro
Ricard	5,00 euro
Cava (glas)	5,00 euro
Cava (fles)	25,00 euro
Prosecco (fles)	27,00 euro
Sangria met vers fruit (seizoen)	6,00 euro
Mojito (seizoen)	6,00 euro
Apérol	6,00 euro
Pisang orange	6,50 euro
Campari orange	6,50 euro
Passoa orange	6,50 euro
Bacardi cola	6,80 euro
Whisky cola	6,80 euro
Gin Tonic	6,80 euro
Kirr	4,50 euro
Kirr Royal	6,50 euro
Champagne (fles)	55,00 euro
Versgeperst fruitsap	4,70 euro

STERKE DRANKEN

Whisky	6,00 euro
Cognac	6,00 euro
Calvados	6,00 euro
Cointreau	6,00 euro
Amaretto	5,50 euro
Grand Marnier	6,00 euro
Baileys	5,50 euro

EEN KNABBELTJE

Portie kaas	4,00 euro
Portie salami	4,00 euro
Portie olijven	5,00 euro
Portie gemengd	5,00 euro
Portie gemengd Deluxe (koud)	7,00 euro
Portie loempia's (10stuks)	7,00 euro
Portie bitterballen (10stuks)	7,00 euro
Portie gemengd (10stuks) (warm)	7,00 euro

WATERS

Chaudfontaine plat	2,00 euro
Chaudfontaine spuit	2,00 euro
Chaudfontaine plat/spuit (1L fles)	6,00 euro
Vittel	2,30 euro
Vittel (0,5L)	4,50 euro
Tönissteiner Sprüdel	2,30 euro
Perrier	2,40 euro
San Peligrino (0,5L)	4,50 euro

FRISDRANKEN

Coca Cola	2,00 euro
Coca Cola Light	2,00 euro
Coca Cola Zero	2,00 euro
Fanta	2,00 euro
Sprite	2,00 euro
Ice Tea	2,30 euro
Schweppes Tonic	2,30 euro
Schweppes Agrum	2,30 euro
Gini	2,30 euro
Cécémel	2,30 euro
Fristi	2,30 euro
Appeltise	2,50 euro
Tönissteinner Citroen	2,50 euro
Tönissteinner Orange	2,50 euro
Tönissteinner Vruchtenkorf	2,60 euro
Fruitsap Looza	2,50 euro
Appelsap Looza	2,50 euro
Appel kers Looza	2,50 euro
Versgeperst Fruitsap	4,70 euro

BIEREN

Jupiler	2,00 euro
Jupiler (0,5L)	4,00 euro
Jupiler (NA)	2,20 euro
Palm	2,40 euro
Hoegaarden	2,50 euro
Rodenbach	2,50 euro
Carlsberg	2,50 euro
Kriek Max	2,50 euro
Kriek Boon	2,50 euro
Leffe Blond van het vat 33cl	3,40 euro
Leffe Bruin	3,40 euro
Duvel	3,50 euro
Kasteelbier Blond/Bruin	3,70 euro
Kasteelbier Quvée	4,00 euro
La Chouffe	3,70 euro
Omer	3,80 euro
Karmeliet	3,80 euro
St. Bernardus 8°	3,80 euro
St. Bernardus 12°	4,00 euro
Westmalle Triple	3,90 euro
Westmalle Dubbel	4,00 euro
Chimay Blanc	3,80 euro
Chimay Bleu	4,00 euro

Vraag gerust naar ons biertje van de maand
vergezeld met een hapje !!!

*Bistro
Nouvelle*

WARME DRANKEN

Espresso Grand Milano	2,20 euro
Mokka	2,20 euro
Decafeïne	2,30 euro
Kannetje Koffie	3,50 euro
Kannetje Deca	3,60 euro
Warme chocolademelk	2,80 euro
Chococcino (met slagroom)	3,80 euro
Cappuccino	3,40 euro
Koffie verkeerd	3,40 euro
Koffie Spécial (ijs, advocaat)	4,00 euro
Verse chocolademelk (warme melk met chocoladepastilles)	3,50 euro
Verse chocolademelk + slagroom	4,50 euro
Glühwein	4,00 euro
Verwenkoffie	7,50 euro
Verwen deca	7,60 euro
Verwenthee	7,50 euro
Verwenchoco	7,50 euro

STRAFFE KOFFIES

Irish koffie (Whisky)	6,70 euro
Normandische koffie (Calvados)	6,70 euro
French koffie (Cognac)	6,70 euro
Koffie Parisien (Grand Marnier)	6,70 euro
Italian koffie (Amaretto)	6,70 euro
Cubaanse koffie (Rum)	6,70 euro
Baileys koffie	6,50 euro
Diplomaten koffie (advocaat)	5,50 euro
Hasseltse koffie (Jenever)	4,90 euro
Choco Amaretto	6,90 euro
Choco Baileys	6,90 euro

THEE

Zwarte thee (infusie 2 à 3 min.)

- **Darjeeling**

2,50 euro

Fijne, krachtige thee van de hellingen van de Himalaya, met een zeldzame smaak van muskaat. Heerlijk na de maaltijd of in de vroege namiddag, met een scheutje melk of een schijfje citroen of sinaasappel

Groene thee (infusie 2 à 3 min)

- **Gunpowder**

2,50 euro

Groene, niet gefermenteerde thee uit China met een verkwikkend aroma en een licht bittere smaak. Deze thee dankt zijn naam aan een agent van de Britse East India Company, die het uitzicht van de thee vergeleek met buskruit. De Chinezen noemen deze thee ook parelthee, ieder blad wordt tot een bolvormige kogel gerold die bij infusie explodeert. Fijne gunpowder heeft een geelgroene infusie met een helder, fris en bitter aroma. In Marokko wordt deze thee als basis voor de beroemde pepermuntthee gebruikt.

Aroma thee (infusie 2 à 3 min.)

- **Caipirinha**

2,50 euro

Groene thee, limoenschijfjes, stukjes meloen, gele rozenknopjes, braambessenbladeren, zonnebloem, aroma.

Fruitinfusie (infusie 5 à 8 min.)

- **Fruitgaard**

2,50 euro

Ge aromatiseerde vruchtentheemelange met abrikozen-/perziksmak. Ingrediënten: hibiscus, stukjes appel, rozenbottel, stukjes schil van citrusvruchten, zonnebloembloesem, aroma.

- **Oma's garten**

2,50 euro

Een kleurrijk mengsel van verschillende vruchten en bessen, zoals in grootmoeders tuin. Aromatisch, rijp en vers geplukt fruit. ingrediënten: stukjes appel, zwarte bessen, natuurlijke smaakstoffen, gevriesdroogde stukjes braambes, aardbei en framboos, wilde aardbeibladeren.

Kruideninfusie (infusie 5 à 8 min.)

- **Rozebottel**

2,50 euro

De vrucht van wilde rozen: rijk aan vitamine C, aanbevolen bij griep en vermoeidheid. Rozenbottels hebben de reputatie om de symptomen van hoofdpijnen en verkoudheden te verzachten en het lichaam te zuiveren.

- **Munt**

2,50 euro

Zuivere pepermuntbladeren produceren een energieke en verfrissende drank, die kan genoten worden na een maaltijd om de spijsvertering te bevorderen. Bevordert de spijsvertering, bestrijdt slaaploosheid en zenuwachtigheid.

- **Kamille**

2,50 euro

De kamille bevat enkel de gele, middelste knopjes van de kamillebloemen voor een lichtere, meer delicate smaak. Kamille is reeds sedert de tijd van het Oude Egypte bekend om zijn kalmerende eigenschappen. Bevordert de spijsvertering, werkt kalmerend op maag- en darmstoornissen. Bestrijdt hoofdpijn en koorts.

- **Linde**

2,50 euro

Natuurlijk zoet om de zenuwen te kalmeren en de zinnen te verzachten.

Bistro
Nouvelle

CAVA

- **Cava L'Arboc1919**

Stuivend fris aroma van groene appel en citrus. Ideaal aperitief, verfrissend en eetlustopwekkend. Kan perfect lichte, elegante voorgerechten aan. Salades, oesters, schitterend bij sushi of koude hapjes.

Glas 5,00 euro

Fles 25,00 euro

CHAMPAGNE

- **Champagne Jacquart Brut Mosaïque**

Een finessevolle champagne op basis van 45% chardonnay, 35% pinot noir en 20% pinot meunier. Na 5 jaar rijpen in de kelders te Reims ontstaat een fijne, evenwichtige champagne met een lange afdronk. Niet alleen een perfect aperitief, maar past ook uitstekend bij visgerechten, wit vlees of een vers geitenkaasje.

Fles 55,00 euro

WITTE WIJNEN

- **Louis Ensenaus Chardonnay**

Een ronde en zachte Chardonnay met tropische geuren die doen denken aan ananas en perzik. Heerlijke Chardonnay die goed samen gaat met gegrilde vis en andere vette vis soorten.

Glas 3,30 euro

Karaf ¼ 5,75 euro

Karaf ½ 9,75 euro

Fles 16,00 euro

- **Vallee de Lauquet Vignier (Frankrijk – Vin de Pays d'Oc)**

Niet ver van het gebergte tussen Narbonne en Carcassonne worden de wijnen van Vallee de Lauquet geproduceerd op de hellingen die het beste naar de zon zijn gericht. Vignier is de witte druif bij uitstek in de noordelijke Rhônevallei. Deze wijn is gemaakt van oude ranken en heeft negen maanden gerijpt op eikenhouten vaten.

Fles 18,00 euro

- **Benjamin de Rissac (Frankrijk – Pays d'Oc IGP)**

Deze witte wijn is gemaakt van 50% chardonnay en 50% vignier. Deze wijn heeft een prachtige goudgele kleur en wordt gekenmerkt door aroma's van exotisch fruit en florale tonen. De smaak is krachtig en evenwichtig. De wijn heeft een vette structuur, maar is fris van smaak en heeft een mooie finale met een hint van viooltjes en honing.

Fles 21,00 euro

- **Footprint Chenin Blanc-Semillon (Zuid-Afrika – Western Cape)**

Aroma van rijpe meloen en guava met een lichte toets van citrusfruit. In de mond toont de semillon zijn ware kleur met een levendige, frisse aciditeit en grassig aroma, mooi in balans met het ananas- en perzikaroma van de chenin blanc.

Fles 19,00 euro

ZOETE WITTE WIJN

- **Estrella (Spanje)**

Estrella is een wereldberoemde Moscatel-wijn uit Valencia. Deze zoete wijn heeft een bijzonder intens aroma met een zeer fruitige neus.

Glas 3,30 euro

Fles 16,00 euro

- **RODE WIJNEN**

- **Louis Eschenauer Merlot**

Een mooie helderrode kleur. Een heerlijke zachte wijn met aroma's van rood fruit. Soepel en levendig met een ronde structuur.

Glas 3,30 euro

Karaf ¼ 5,75 euro

Karaf ½ 9,75 euro

Fles 16,00 euro

- **Château Latour de Rissac (Frankrijk – Cabardès)**

Een assemblage van 40% Syrah, 20% Merlot, 20% Grenache, 10% Cabernet Franc en 10% Cabernet Sauvignon.

Fles 20,00 euro

- **Château Cone-Taillason Sabourin (Frankrijk – Blaye, Côtes de Bordeaux)**

70% Merlot – 30% Cabernet Sauvignon. Een zeer elegante en evenwichtige wijn die gedurende 12 maanden gerijpt is op eiken vaten. Zachte tannines, in harmonie met de melligheid.

Fles 22,00 euro

- **Footprint Merlot-Pinotage (Zuid-Afrika – Western Cape)**

Deze rode wijn heeft een uitgesproken aromapalet van pruimen, moerbeï en nuances van aardbei. Zachte tannines zorgen voor een goede structuur. De afdronk is zijdezacht en persistent.

Fles 18,00 euro

ROSÉ WIJN

- **Louis Eschenauer Cinsault Rosé**

Een mooie prettige, levendige wijn die zich gemakkelijk drinkt. Aroma's van rood fruit met een goede aromatische persistentie. Deze prachtige rosé is ideaal bij gegrild vlees en barbecue.

Glas 3,30 euro

Karaf ¼ 5,75 euro

Karaf ½ 9,75 euro

Fles 16,00 euro

Bistro
Nouvelle

CROQUE'S

Croque Nouvelle (mozzarella, gerookte zalm en pesto)	10,00 euro
Croque Monsieur natuur	3,50 euro
Croque Monsieur garni	7,80 euro
Croque Madame natuur (ei)	3,90 euro
Croque Madame (ei)	8,20 euro
Croque Hawai natuur (ananas)	4,00 euro
Croque Hawai (ananas)	8,30 euro
Croque Boem Boem (spaghettisaus)	10,00 euro
Dubbele croque	11,00 euro

PASTA'S

Spaghetti Bolognaise	11,00 euro
Pasta Pesto	10,00 euro
Pasta Pesto gerookte zalm	17,50 euro
Lasagne van het huis	12,00 euro
Spaghetti Carbonara	12,00 euro
Tagliatelli ham & kaas	12,00 euro
Tagliatelli scampi met fijne groentjes	18,50 euro

BROODJES

(sla, wortel, tomaat, komkommer)

Broodje Nouvelle (gerookte zalm, mozzarella, pesto)	5,50 euro
Broodje kaas	3,30 euro
Broodje ham	3,30 euro
Broodje américain	3,50 euro
Broodje tonijn	3,50 euro
Broodje ham & kaas	3,70 euro
Broodje gerookte zalm	5,00 euro
Broodje garnaal	5,50 euro

Broodjes kunnen ook meegenomen worden
Grote hoeveelheden graag bestellen a.u.b.

Bistro
Nouvelle

EEN KNABBELTJE

Portie kaas	4,00 euro
Portie salami	4,00 euro
Portie olijven	5,00 euro
Portie gemengd	5,00 euro
Portie gemengd Deluxe (koud)	7,00 euro
Portie loempia's (10stuks)	7,00 euro
Portie bitterballen (10stuks)	7,00 euro
Portie gemengd (10stuks) (warm)	7,00 euro

VOORGERECHTEN

Soep van de dag	3,20 euro
Artisanale kaaskroketten met slaatje (2 stuks)	10,00 euro
Artisanale garnaalkroketten met slaatje (2 stuks)	12,00 euro
Scampi's op wijze van de chef (5 stuks)	13,00 euro
Tomaat garnaal	dagprijs
Gerookte zalm met toast	15,00 euro

Supplement brood of frietjes 2,00 euro

HOOFDGERECHTEN

Dagschotel (soep, dagschotel, koffie of thee)	13,00 euro
--	------------

Vlees

Steak natuur	18,00 euro
Steak peper	19,50 euro
Steak champignon	19,50 euro
Steak verse béarnaise	19,50 euro
Halve hoevekip	14,00 euro
Américain préparé	15,00 euro
Huisgemaakte vol au vent	15,50 euro
Huisgemaakte Rundsstoverij	16,50 euro

Vis

Huisgemaakt vispannetje	18,00 euro
Scampi's diabolique	18,50 euro
Scampi's van de chef	19,00 euro
Koude gerookte visschotel	17,00 euro
Gebakken zalm met verse béarnaise	17,00 euro
Kabeljauw op een bedje van prei met witte wijnsaus	18,00 euro
Tomaat garnaal	dagprijs
Gebakken zeetong	dagprijs

Al onze gerechten worden geserveerd
met brood of frietjes

SALADES

Salade Nouvelle (gebakken kip)	16,00 euro
Salade puur natuur	11,00 euro
Salade ham & kaas	13,00 euro
Salade spek	14,00 euro
Koude schotel	15,50 euro
Salade met kaaskroketter (3 stuks)	14,50 euro
Salade met garnaalkroketter (3 stuks)	17,50 euro
Salade geitenkaas & scampi	17,00 euro
Salade geitenkaas	16,50 euro
Salade Tonijn	14,50 euro
Salade Niçoise	16,00 euro
Salade scampi (9 stuks)	18,00 euro
Salade gerookte zalm	18,00 euro

Onze salades worden geserveerd
met brood of verse frietjes

VOOR DE ALLERKLEINSTEN

Frikandel (1 stuk)	4,50 euro
Frikandel (2 stuks)	6,50 euro
Kinderspaghetti	7,00 euro
Kindermacaroni	7,00 euro
Kip met appelmoes	7,00 euro
Kinder vol au vent	7,50 euro
Kinderdagschotel	10,00 euro

Deze gerechten enkel voor kinderen
t.e.m. 12 jaar

*Bistro
Nouvelle*

HUISGEMAAKTE PANNENKOEKEN

(2 stuks) geserveerd van 14u tot 18u

Pannenkoek met boter en suiker	3,10 euro	Pannenkoek met aardbeien en slagroom	7,50 euro
Pannenkoek met candarel	3,10 euro	Pannenkoek met aardbeien, ijs	
Pannenkoek met confituur	3,40 euro	en slagroom	8,30 euro
Pannenkoek met slagroom	4,00 euro	Pannenkoek met advocaat	4,50 euro
Pannenkoek met ijs	4,00 euro	Pannenkoek met advocaat en ijs	5,50 euro
Pannenkoek met ijs en slagroom	4,80 euro	Pannenkoek met advocaat en slagroom	5,50 euro
Pannenkoek met warme chocoladesaus	4,00 euro	Pannenkoek met advocaat, ijs	
Pannenkoek met warme		en slagroom	6,40 euro
chocoladesaus en ijs	4,80 euro	Pannenkoek met banaan, ijs en	
Pannenkoek met warme		warme chocoladesaus	6,00 euro
chocoladesaus, ijs en slagroom	5,60 euro	Pannenkoek met Grand Marnier	7,50 euro
Pannenkoek met vers fruit	6,00 euro		
Pannenkoek met vers fruit en ijs	7,00 euro	Supplement ijs = 1 euro	
Pannenkoek met vers fruit, ijs		Supplement verse slagroom	
en slagroom	7,80 euro	of verse advocaat = 1 euro	
Pannenkoek met aardbeien(seizoen)	6,50 euro		
Pannenkoek met aardbeien en ijs	7,50 euro		

HUISGEMAAKTE VERSE WAFELS

geserveerd van 14u tot 18u

Wafel met boter en suiker	3,40 euro
Wafel met candarel	3,40 euro
Wafel met confituur	3,70 euro
Wafel met slagroom	4,30 euro
Wafel met ijs	4,30 euro
Wafel met ijs en slagroom	5,10 euro
Wafel met warme chocoladesaus	4,30 euro
Wafel met warme chocoladesaus en ijs	5,10 euro
Wafel met warme chocoladesaus, ijs en slagroom	5,90 euro
Wafel met vers fruit	6,30 euro
Wafel met vers fruit en ijs	7,30 euro
Wafel met vers fruit, ijs en slagroom	8,10 euro
Wafel met aardbeien (seizoen)	6,80 euro
Wafel met aardbeien en ijs	7,80 euro
Wafel met aardbeien en slagroom	7,80 euro
Wafel met aardbeien, ijs en slagroom	8,60 euro
Wafel met advocaat	4,80 euro
Wafel met advocaat en ijs	5,80 euro
Wafel met advocaat en slagroom	5,80 euro
Wafel met advocaat, ijs en slagroom	6,70 euro
Wafel aardbeien en advocaat	7,80 euro

Supplement ijs 1 euro

Supplement verse slagroom

of verse advocaat = 1 euro

Bistro
Nouvelle

MILKSHAKES

Milkshake vanille	4,00 euro
Milkshake Chocolade	4,20 euro
Milkshake banaan	4,50 euro
Milkshake aardbeien (seizoen)	4,50 euro

ANDERE ZOETIGHEDEN

Warme appelbeignets (3 stuks) (verkrijgbaar van oktober tot Pasen)	3,50 euro
Warme appelbeignets (5 stuks) (verkrijgbaar van oktober tot Pasen)	5,20 euro
Huisgemaakte chocolademousse	4,00 euro
Warme appeltaart	3,50 euro
Appeltaart met ijs	4,50 euro
appeltaart met ijs en slagroom	5,30 euro
Bordje vers fruit	6,50 euro
Bordje aardbeien (seizoen)	6,00 euro
Crème Catalana	6,00 euro
Fantasie van framboos (ijs)	4,00 euro
Progrès (glutenvrij)	3,80 euro

IJSCOUPES

Coupe vanille	4,50 euro
Coupe Chocolade	5,00 euro
Coupe Pistache	5,00 euro
Coupe aardbeien	5,00 euro
Coupe Brésélienne	6,00 euro
Dame Blanche	6,00 euro
Dame Noire	6,50 euro
Banana Split	6,50 euro
Coupe Advocaat	7,00 euro
Vanille ijs met vers fruit	7,50 euro
Vanille ijs met aardbeien (seizoen)	7,50 euro
Kinderijsje	3,00 euro
Kinder Dame Blanche	3,50 euro