

VIVA lanterne

WARME DRANKEN

2.10	koffie
2.10	decafe
2.10	espresso
2.75	dubbele espresso
2.35	cappuccino met biologische melk
3.00	cappuccino met sojamelk
2.60	latte met biologische melk
3.25	latte met sojamelk
0.50	hazelnoot/karamel/chocolade/vanille
2.00	groot glas bio thee naar keuze
2.75	verse biologische munt thee
2.50	warme chocomel
0.75	vers geslagen bio slagroom
6.25	Irish/Italian coffee

WATER EN FRISDRANK

alle	fris en water 33 cl
2.50	earth water
4.00	earth water 0.75 l
2.75	bio cola now
2.75	bio bitterlemon now
2.75	bio sunny orange now
2.75	bio green herbs now
2.75	bio red berry now
2.75	bio grapefruit now
2.75	bio vlierbloessem
2.75	biozisch guarana-cola
2.75	biozisch mate (icetea)
2.75	biozisch ginger
2.75	bionade krauter
2.75	bionade ingwer-orange

VIVA lanterne

- 2.25 **tonic** naturfrisk
- 2.25 **orange** naturfrisk
- 2.75 **apfelschorle**

SAPPEN EN LIMONADES

- 3.75 **vers geperst bio sinaasappelsap**
- 2.75 **troebel bio appelsap** (klein glaasje €1,50)
- 2.75 **viva bio limonade** gemaakt van limoen
met verse munt en citroen

BIEREN

- 3.00 **bio UR-Pilsner gulpener** (fust)
- 3.75 **Crom Hout Dubbel** bio (fust)
- 4.50 **TRPL Jessenhofke** fles
- 3.00 **biologisch Ur-Pilsner** fles
- 2.50 **oud bruin Gulpener**
- 3.00 **biologisch Ur-Weizen**
- 3.00 **biologisch Ur-Amber**
- 3.00 **Mullers Malt donker**
- 3.00 **Lammsbrau Malt**
- 4.50 **Lammsbrau Malt Weisse** 0,5ltr

TAART

- 4.00 **biologische citroen merengue taart**
- 4.00 **huisgemaakte biologische appeltaart**
- 4.00 **biologische walnoot-brownietaart**

VIVA lanterne

DESSERT

- 6.50 **ijs met warme kersen** en slagroom
- 6.50 **dame blanche** met warme chocoladesaus en slagroom
- 7.50 **appel-cranberrie crisp** uit de oven
- 9.50 **kaasplankje** met 4 verschillende kazen

BORRELHAPJES

- 27.50 **tapasplank** 10 verschillende bakjes met o.a. tonijnsalade, biologische munster, olijven, aioli en geitenkaas vijgen-walnoten-chutney
- 6.00 **biologische tortillachips** met salsa en creme fraiche
- 7.50 **biologische tortillachips** met gesmolten kaas, salsa en crème fraiche
- 4.50 **aioli of tomatentapenade met brood**
- 4.50 **gmarineerde biologische olijven**

VIVA lanterne

BIOLOGISCH

We hebben ervoor gekozen om over te stappen naar een volledig biologisch restaurant. Dit omdat de smaak van de producten veel puurder is, geen bestrijdingsmiddelen worden gebruikt en de dieren een goed leven hebben gehad. Biologisch is gewoon heel lekker.

LUNCH TOT 17.00

- 8.50 **geroosterd bio brood** met maneschijnkaas, pittig en vol in smaak (lactose vrij)
- 8.50 **geroosterd bio brood** met eiersalade, oude kaas, witlof en zongedroogde tomaatjes
- 8.00 **huisgemaakt bio gehakt** met noten
- 8.00 **huisgemaakte tonijnsalade**
- 8.50 **bio parmaham** op geroosterd brood met rucola en parmezaanse kaas
- 8.50 **geroosterd biologisch brood** met biologische mozzarella, rucola en verse pesto

WARME LUNCH

- 9.00 **biologisch brood** met biologische geitenkaas, vijgen/walnoten chutney en rucola
- 9.00 **club viva** met kip, spek en kaas uit de oven met cocktailsaus op biologisch brood
- 9.00 **gebakken wortel-walnootburger** biologisch brood met verse geitenkaas en salsa
- 9.50 **pizzette** kleine huisgemaakte pizza met tomatensoep
- 9.50 **pizzette met een salade** van courgette rucola en verse basilicum

VIVA lanterne

BIOLOGISCHE SOEPEN

- 5.50 **tomatensoep**
- 6.50 **bouillabaisse**
- 6.50 **dagsoep**

VOORGERECHTEN

- 14.00 **tapasplank** voor 2 personen, 6 verschillende bakjes met brood
- 9.75 **gebakken romige scampi's** met brood
- 9.75 **carpaccio van hertenbief** met rucola, parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- 8.75 **salade van quinoa**, broccoli en gebakken paddenstoelen met chili-komijndressing

MAALTIJDSALADES

gehele dag geserveerd met biologisch brood

- 18.50 **vissalade** met in knoflook gebakken garnalen, fruit de mer en tonijnsalade op toast.
- 18.50 **kipsalade** met gebakken bio kipfilet, spekjes, croutons, cocktailsaus en parmezaanse kaas
- 18.50 **salade Viva Lanterne** met verse biologische geitenkaas, pecorino en grapefruit
- 18.50 **bonensalade** met avocado, tomaatjes uit de oven, tortillachips met guacamole en geitenkaas
- 18.50 **vegetarische salade** met 4 verschillende soorten kaas

VIVA lanterne

HOOFDGERECHTEN

vanaf 17.00 uur

- 22.50 **asperges flamande**, met aardappeltjes uit de oven, ham, gekookt eitje en een botersaus

VLEESGERECHTEN

- 27.50 **biologische escalope van lam**, gebakken mals lamsvlees in een honing-saliesaus met gerookt spek en bospaddestoelen, rozemarijnaardappels uit de oven en seizoensgroenten
- 26.50 **tournedos** met rozemarijnaardappels uit de oven, seizoensgroenten en een rode wijnsaus of een korenbloem-blauw kaassaus
- 24.50 **kalfsschnitzel**, gepaneerd, met friet en salade

VISGERECHTEN

- 23.50 **bouillabaisse**, rijk gevulde vissoep
- 23.50 **merette caponata** gekweekte biologische meerval met een mediterrane tomaat/courgettesaus met kappertjes, olijven en sinaasappel geserveerd met quinoa

VEGETARISCHE GERECHTEN

- 21.50 **vegetarisch ovenschoteltje** van opgerolde en courgette gevulde mozzarella in een gevarieerde groentensaus
- 22.50 **Quinoa** met een heldere bospaddenstoelen-sherry ragout (kan ook veganistisch)
- 22.50 **chili sin carne**, warme tomaten-paprika-bonenschotel met ananas geserveerd met kaastortillas en guacemole