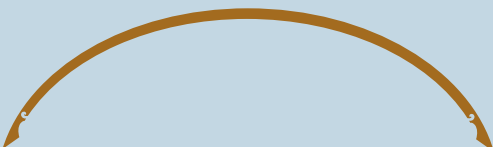


# MENU



*Le goût de la nouvelle grandeur*



**Zin in lekkers  
van Alice  
om mee te nemen?**

•  
**Bezoek onze winkel in  
Sint-Michielsstraat 3,  
9000 Gent**

•  
**0499 66 88 62**

•  
**[magasin@alice-gent.be](mailto:magasin@alice-gent.be)**







*Ik, Alice De Witte, werd geboren in 1930  
in Zelzate. Mijn ouders hadden 12 kinderen  
en runden een kruidenierszaak  
en een groeten- en fruitwinkel.*

*Ik was degene die van jongs af aan altijd  
in de winkel te vinden was en al snel zelf  
taarten en Vlaamse gerechten klaarmaakte  
voor het hele gezin.*

*Ook later, als huisvrouw, zorgde ik ervoor  
dat het steeds gezellig was in huis.  
Eten was bij ons altijd een beetje feest.*

*Veel liefs,*

*Alice*



*Als kind genoot ik ervan om na school  
thuis te komen. Mijn moeder kookte  
als de beste en ik hielp haar graag  
in de keuken.*

*Onze gemeenschappelijke passie  
voor lekker eten en gezelligheid  
inspireerde mij om dit lunchrestaurant  
te openen. Naar een naam  
hoefde ik niet lang te zoeken.*

*Geniet ervan!*

*- Eric -*

# Index

<b>Warme dranken</b>	<b>9</b>
<b>Fris</b>	<b>10</b>
<b>High tea voor 2 personen</b>	<b>11</b>
<b>Apero, pousse café</b>	<b>12</b>
<b>Bieren</b>	<b>15</b>
<b>Wijn</b>	<b>16</b>
<b>Ontbijt</b>	<b>17</b>
<b>Luxe voor Twee</b>	<b>18</b>
<b>Extra bij het ontbijt</b>	<b>19</b>
<b>Brunch op zondag</b>	<b>20</b>
<b>Lunchgerechten</b>	<b>21</b>
<b>Extra's</b>	<b>24</b>
<b>Pannenkoeken en Desserts</b>	<b>26</b>

Ons personeel is op de hoogte van de wetgeving rond allergeen. Aarzel niet hen hierover te contacteren.





# Warme dranken

## Koffie

Lungo	2,80
Kannetje koffie 2p	5,50
Espresso	2,80
Ristretto	2,75
Doppio	3,25
Macchiato	2,80
Cappuccino	3,25
Café latte	3,25
Latte macchiato	3,25
Espresso con panna	3,20

\* met sojamelk + 0,50

\* deca + 0,10

## Thee

Verse munt	4,20
Verse gember – citroen	4,20
Losse thee	3,60

\* *Jasmijn*

\* *Mango / bergamot*

\* *Earl grey*

\* *Gunpowder green*

\* *English breakfast*



## Melk

Koude of warme melk	2,25
Koude of warme sojamelk	2,75

## Chocolademelk

Wit	3,25
Fondant	3,25

\* met slagroom + 0,75

\* met sojamelk + 0,50

## Fris

**Huisgemaakte ice tea** 4,15

\* bosvruchten

\* gember – citroen

**Vers geperst** Klein/groot


\* sinaas 3,90/5,60

\* pompelmoes 3,90/5,60

\* citroen 3,90/5,60

**Huisgemaakte limonade** 4,15





# High tea voor 2 personen

vanaf 14u30

mini sandwiches,  
mini boterhammetjes,  
diverse taart van Alice

mini rijstpap met bruine suiker,  
vers fruit, (incl. thee naar keuze)

24,00

met prosecco "ALICE"	32,00
met Graham's port 6 grapes	32,00
met Graham's port 10 jaar oud	36,00
met champagne Palmer	39,00



Tomatensap	2,65
Appelsap	2,65
Ice Tea Lipton	2,60
Coca-Cola, Light, Zero	2,60
Fanta	2,60
Schweppes Tonic, Agrum 25cl	2,80
Chaudfontaine 25cl niet bruisend	2,60
Chaudfontaine 25cl bruisend	2,60
Chaudfontaine 50cl niet bruisend	4,35
Chaudfontaine 50cl licht bruisend	4,35
Chaudfontaine 50cl bruisend	4,35

## Apero, pousse café

### Bubbels

Cider Sassy Bio / Poiré / Rosé	4,70
Prosecco Treviso "Alice"	6,30 / 27,00
Champagne Palmer	
Brut Reserve	10,00 / 50,00
Champagne Taittinger	59,00
Champagne Ruinart, Blanc de Blancs	75,00
Kir Royal	10,50



ALICE- cocktail “ St-Germain Sprits” 7,50

French Paloma 8,00

Martini Bianco / rosso / rosato 4,40

Martini Fiero / tonic 4,40

Martini bitter / orange 7,50

Martini Negroni Rubino/Bianco 8,00

Kir 4,40

Pineau de Charantes 4,40

Ricard 4,40

Roomer (Gentse apero) 4,40

Picon Vin Blanc 6,00

Porto Grahams rood six grapes 5,00

Porto Grahams rood 10 jaar 6,50

Porto Grahams wit 4,50



## **Gin**

Bombay Dry	7,00
Bombay Sapphire	7,50
Hendrick's	8,00
Filliers	8,00

## **Tonic water**

Schweppes Indian Tonic	2,65
Schweppes Premium Mixer	2,80

## **Alcoholvrije apero**

Crodino	4,00
---------	------

## **Pousse Café**

Cognac	6,50
Amaretto di Saronno	6,50
Calvados	6,50
Cointreau	6,50
Bailey's	6,50



# Bieren

## Liefmans

Fruitesse	2,80
Oud Bruin	2,80
Goudenband (33 cl)	4,55

Bel pils	2,65
Vedett Extra Blond	3,50
Vedett Extra White	3,50
La Chouffe	3,50
Duvel	4,25
Westmalle Dubbel	4,25
Westmalle Trippel	4,25



# Wijn

## Wit

La Croix Belle “Caringole”, Chardonnay Sauvignon	4,60/26,00
Dom De l’Herbe Sainte Chardonnay	4,60/26,00
Huber, Grüner, Veltliner	34,00
Pouilly-Fumé, Dom. Des Rabichattes	36,00
Rully Saint-Jacques, Domaine Albert Sounit	45,00

## Rood

La Croix Belle “Caringole”, Syrah Merlot Carignan	4,60/26,00
Vacqueyras, Dom. Chamfort	5,70/34,00
‘15 Zede de Labegorce, Margaux	44,00
‘15 Savigny les Baunes Labaume Ainé & Fils	47,00

## Rosé

La Croix Belle “Caringole”, Syrah Grenache	4,60 / 26,00
---	--------------





# Ontbijt

( tot 12u00 en niet op zondag )

*Vraag naar een aangepast ontbijt  
gluten en/of lactosevrij + 1,00*

**Klein ontbijt** **8,90**

*Vers geperste sap, warme drank,  
2 pistolets, 1 ontbijtkoek, confituur en choco*

**Groot ontbijt** **13,50**

*Vers geperste sap, warme drank,  
2 pistolets, 1 ontbijtkoek, confituur  
en choco, gekookt eitje met broodstokjes,  
bordje ham en kaas*

**Zout ontbijt** **16,50**

*Vers geperste sap, warme drank,  
2 pistolets, roereitje met spek en toast,  
bordje Gandaham, Breydelham, kaas,  
brie en gerookte zalm*

**Zoet ontbijt** **16,50**

*Vers geperste sap, warme drank,  
1 ontbijtkoek, confituur en choco,  
yoghurt met muesli en vers fruit,  
3 american pancakes*



# Luxe voor twee

Glas prosecco “Alice”  
(of champagne + 2,50 per glas)

vers geperst sap,  
warme drank naar keuze

pistolets, ontbijtkoeken,  
“Alice” confituur en choco,  
yoghurt met muesli en vers fruit,  
american pancakes,  
bordje Gandaham, Breydelham,  
kaas, brie, gerookte zalm  
en gekookt eitje  
met broodstokjes

(of roerei met spek en toast + 1 euro)

39,90



# Extra bij het ontbijt

Croissant – chocoladekoek	
boterkoek met rozijnen – ronde suisse	2,15
Gentse Mastelle	2,00
Pistolet met choco of confituur	2,70
Pistolet (of mastelle + 0,50ct)	
met ham of kaas	3,00
Pistolet (of mastelle + 0,50ct)	
met brie en walnoten	
of gerookte zalm, dille, citroen	3,70
Wentelteefje	3,90
Roerei met spek en toast	3,50
Gekookt eitje met broodstokjes	2,25
American pancakes	6,00
Kommetje vers fruit	4,50
Yoghurt met muesli	4,15
Yoghurt met muesli en fruit	6,75

*“In het gezin de Wagenaere - De Witte  
Was eten altijd een beetje feest.”*





# Brunch op zondag

Reserveren is aangewezen  
en kan tussen 09u30 en 12u00  
of vanaf 12u00 tot 14u30

---

Glas prosecco "Alice"  
verse sap, warme drank,

Zoet en hartig buffet van de chef  
naar believen

32,90

\* met Champagne Palmer

37,90



# Lunchgerechten van Alice

## Boterhammen

Platte kaas	
met zongedroogde tomaten	8,55
Warme toast brie, honing en walnoten	9,95
Gentse kop, uitjes en Tierenteyn mosterd	8,75
Gerookte kip, huisgemaakte pesto en zongedroogde tomaten	8,75
Gerookte zalm, dille en citroen	8,95
Tonijnsla van de chef	8,95
Toast krab, avocado	12,25

**Soep van de chef met brood** 5,60



Salade met geitenkaas en gerookte zalm	17,50
Caesarsalade	17,50
Salade met gebakken zalmplakjes en provençaalse kruiden	17,50
Salade niçoise	17,50
Salade van krab, avocado, tomaat	18,50

Quiche Tomaat, mozzarella & basilicum	12,50
Quiche Lorraine	12,50
Quiche Van de chef (zie toonbank)	12,50

Omelette natuur	8,00
extra garnituur	+ 1,10
<i>Tomaat, champignon, kaas, lente ui, spek</i>	

Toast champignon met salade	13,90
Carpaccio van rundsfilet met champignon en parmezaanse kaas	15,50
Garnaalkroketten	13,50
+ salade	+ 2,90
Croque Parisien	11,00





*“De Stoverij werd  
steevast gemaakt met  
Liefmans Goudenband  
en een boterham  
ingesmeerd met  
Tierenteynmosterd  
uit Gent.”*




Hamburger (cheese)	
met sla en frietjes	15,75
Balletjes in tomatensaus	
met geprakte krieltjes	17,50
Bloedworst	
met aardappeltjes en appelmoes	16,50
Stoverij met Liefmans Goudenband	19,50
Gepaneerde pladijs	
met spinaziepuree en tartaarsaus	18,00
Slibtong met frietjes en sla	22,00
Kalfstong in madeirasaus	
met kroketten	20,50

## Extra's

Frietjes	2,90
Kroketjes	2,90
Salade	2,90
Witloofsalade	2,90







**Suggestie  
van de chef  
zie krijtbord**

*“Tong in madeirasaus was één  
van de favoriete gerechten  
van Alice.”*



# Pannenkoeken van Alice

met bruine suiker of bloedsuiker	5,25
* met slagroom	+ 0,75
* met vanille-ijs	+ 1,25
* met chocoladesaus	+ 1,75

## Dessert

Taart

(neem een kijkje

in onze patisseriesetog) 4,95

Dame Blanche 6,25

Coupe Brésillienne 5,90

Coupe vers fruit 7,90

Coupe Alice

Vanille-ijs met aardbeien (seizoen) 7,90

Rijstap met bruine suiker

(en gouden lepel) 4,75

Gestreken mastelle 3,90





*“In het weekend  
maakte Alice de  
beste taarten voor  
bij de koffie.”*

*“Alice was gek op  
petit-beurrekoekjes.  
Ze stak er vaak  
drie tegelijkertijd in  
haar mond.”*



