



't Pomptje

RESTAURANT -
GRILL

'T POMPTJE

RESTAURANT / GRILL

tpomptje.be

FACEBOOK MESSENGER

VOLG ONS OP FACEBOOK EN INSTAGRAM

KEUKEN OPEN VAN

12U-14U EN VAN 18U-21U

WIJ AANVAARDEN

MAESTRO – VISA – MASTERCARD – PAYCONIQ

ALLERGEENVRIJE PRODUCTEN?

VRAAG ERNAAR!

OPGEPAST: NIET PARKEREN OP BEWONERSPLAATSEN

1 TAFEL – 1 REKENING

APERITIEVEN

Aperitief maison	10
Picon maison	10
Cava 'Brut' (Flesje 20cl)	12
Aperol Spritz	10
<u>Vylmer (Provence, zoet, bitter, fruitig)</u>	
+ijs	8.5
+tonic	10.5
spritz	12
<u>Negroni (Campari, rode vermout, gin)</u>	
+ijs	9.5
+tonic	11.5
Spritz	13
<u>Martini rood / Martini wit / Gancia</u>	
+ijs	7
+tonic	7
Porto rood / Porto wit	7
Sherry / Kirr	7
Pineau de Charantes	7
Sangria Quint van het vat-rood +vers fruit (Zomerseizoen)	10
Campari orange	10
Pisang orange	10
Passoa orange	10
Safari orange	10
Bacardi Superior	7.5
Bacardi Reserva	8
Rhum Contra-bando (5 jaar, vanilla, caramel, zoethout)	9.5
Mojito (witte of bruine rum)	11
J&B	7.5
Johnnie Walker Red	7.5
Vodka Smirnoff	7.5
Ricard	7.5
Supplement frisdrank	3.3 / 4.5

1 tafel - 1 rekening

APERITIEVEN ALCOHOLVRIJ

Crodino (bitterzoet)	
+ijs	4.5
+tonic	7
Pomton (pompelmoessap+tonic)	7
Funny pisang	7
Virgin Mojito	7.5
Nona June (Premium spirit met 9 botanicals)	
+fever tree tonic naar keuze	12.5
Gimber (Concentraat van Peruaanse gember)	
+ijs en spa rood of spa blauw	7
+fever tree gingerbeer	8

GIN & TONIC

Gordon dry gin (citrus)	11
+ Schweppes tonic	
Hendrick's (kruidig-floraal)	16
+fever tree tonic water	
Puerto de Indias (aardbei)	15.5
+fever tree Elderflower	
Gold 999,9 gin (citrus-aardse toetsen)	16.5
+fever tree tonic water	
Saffron gin (kruidig)	16
+fever tree tonic water	
Lindemans red gin (pompelmoes)	16
+fever tree tonic water	
Zeal gin (rabarber, granaatappel, munt)	16
+fever tree Mediterranean	

HUISWIJNEN – CAVA - CHAMPAGNE

CABERNET / SYRAH (ROOD) CHARDONNAY / VIOGNIER (WIT) CINSAULT / SYRAH (ROSE)

ZOETE WITTE WIJN 100% GROS MANSENG

Glas 15 cl	5.5
Karaf 25 cl	9.5
Karaf 50 cl	18.5
Fles 75cl	27.5
HUISCHAMPAGNE 75 cl	60
CAVA 'BRUT' 20 cl- 75 cl	12.5 / 34.5

ZIE VERDER VOOR ONZE WIJNKAART

FRISDRANKEN

Fanta orange 20 cl	3.3
Sprite 20 cl	3.3
Coca Cola 20 cl	3.3
Coca Cola zero 20 cl	3.3
Fuze Tea Peach Hibiscus 20 cl	3.5
Minute-Maid orange 20 cl	3.5
Minute –Maid appel 20 cl	3.5
Schweppes tonic 25 cl	3.5
Cécémel 20 cl	3.5
Lipton Ice Tea 25 cl	3.5
Tönissteiner Zitrone 25 cl	3.5
Tönissteiner Orange 25 cl	3.5
Fever Tree tonic water 20 cl	4.5
Fever Tree elderflower 20 cl	4.5
Fever Tree mediterranean 20 cl	4.5
Fever Tree gingerbeer 20 cl	4.5
Spa reine (plat) 25 cl / 1L	3.3 / 9.5
Spa intense (bruis) 25 cl / 1L	3.3 / 9.5
<u>Verse sappen:</u>	
Sinaasappel, pompelmoes, citroen, limoen	7
Mix	8
<u>Ice Coffée met parfum naar keuze:</u>	5.5
Chocolade, amaretto, speculoos, honing, hazelnoot, caramel, vanille, witte chocolade	

BIEREN VAN HET VAT

Pomptje (Bruin) 33 cl	5
Bel-Pils 25 cl	3.5
Bel-Pils 33 cl	4.3
Bel-Pils 50 cl	7
La Chouffe blond 33 cl	5.5

BIEREN UIT FLES ALCOHOLVRIJ

Carlsberg 0.0 25 cl	4
Palm 0.0 25 cl	3.5
Liefmans fruitesse 0.0 25 cl	4.5

BIEREN UIT FLES ALCOHOL

Bolleke 25 cl	3.5
Vedette extra blond 33 cl	4.5
Vedette extra white 33 cl	4.5
Liefmans fruitesse 25 cl	4.5
Liefmans Kriek Brut 33 cl	5.5
Braven apostel Tripel 33 cl	5.5
Braven apostel donker 33 cl	5.5
Keyte blond - Oostendse Tripel 33 cl	5
Keyte bruin - Oostendse dobbel tripel 33 cl	5.5
Duvel 33 cl	5.5
Orval 33 cl	5.5
Westmalle Tripel 33 cl	5.5
Ichtegems Grand Cru - streekproduct - 2j. gerijpt op eiken vaten 33 cl	5.5
Huisbier - kruidig blondje met zeezout 33 cl	5.5
Tripel Achiel - Stevige blonde tripel, West-Vlaamse nectar 33 cl	6

LINDEMANS FRUITBIEREN

Kriek 25 cl	4.5
Framboise 25 cl	4.5
Apple 25 cl	4.5
Pecheresse 25 cl	4.5
Cassis 25 cl	4.5

LINDEMANS BIERCOCTAILS

Mojito Kriek - Mojito munt siroop, rum, limoen	9
Framboise Delish - witte chocolade siroop, rum, limoen	9
Apple Amaretto - Amaretto, citroen	9
Pecheresse Julep - Mojito munt siroop, citroen, whiskey	9
Cassis Cooler - lavendel siroop, citroen	9

1 tafel - 1 rekening

WARME DRANKEN

ALLE BEREIDINGEN KUNNEN IN CAFEINEVRIJE KOFFIE

Lungo - normale koffie	3.5
Espresso - kleine koffie	3.5
Doppio - dubbele espresso	5.5
Cappuccino - melkschuim met espresso	4.2
Caffé con panna - slagroom met lungo	4.2
Latté macchiato - melk, espresso, melkschuim	4.2

PARFUMS: chocolade, amaretto, speculoos, honing, hazelnoot, caramel,

vanille, witte chocolade	1
Gluhgimber natuur	7
Verse muntthee	4.5
Warme cécémel	4.2
Verse chocolademelk – callebaut topping	5.2
Lipton theezakjes – zwarte thee, rozenbottel, linde, munt, green, kamille	3.5

LOSSE THEE'S

Black Mojito – zwarte thee, citroengras, limoen, zonnebloemblaadjes, munt	4.5
China Jasmijn – groene thee, jasmijnbloem	4.5
Coctail Maison – hibiscus, vlierbessen, rozijnen, bosbessen, zwarte bessen	4.5
Verbena – ijzerkruid	4.5

LIKEUR DRANKEN

Irish coffee – Jameson whiskey	11
Hasseltse coffee – Hasseltse jenever	9.5
Italian coffee – Amaretto	10
Baileys coffee	10
Jägermeister coffee	10
Chouffe Coffee	10
French Coffee - Grand Marnier	13
French Coffee - Cognac	11
French Coffee - Cointreau	11
Normandische Coffee - Calvados	13

STERKE DRANKEN EN LIKEUREN

Jägermeister	5.5
Bols jonge jenever	5.5
Bols zeer oude jenever	5.5
Advokaat	7
Cognac	9.5
Armagnac	9
Calvados	9
Grand Marnier	11
Amaretto	8.5
Cointreau	9.5
Baileys	8.5
Sambuca	8.5
Limoncello	8.5
Grappa	12.5
Eau de vie poire Williamine Morand	14
Jameson Irish Whiskey	8.5
Bowmore – 12y.old single malt whiskey	14
Gouden Carolus single malt whiskey	14

VOORGERECHTEN 12U - 14U EN 18U - 21U

Kunnen niet als hoofdgerecht genomen worden

Verse soep met bruschetta	6
Bruschetta met verse gebakken champignons	14
Bruschetta met gerookte zalm	14
Bruschetta met serranoham	14
Salade geitenkaas met spek + bruschetta	14
Spies van gegrilde scampi's + bruchetta	20
*Bruschetta = gegrild brood	

VISGERECHTEN 12U - 14U EN 18U - 21U

Spies van gegrilde scampi's	2 koude sausen	32
Scampi's 't Pomptje	getomateerde paprikaroomsaus	30
Visbrochette	3 soorten vis	35
Sliptongen	gebakken in echte boter	35

KINDERGERECHTEN 12U - 14U EN 18U - 21U

Spaghetti 't Pomptje	11
Ribbetjes garnie	15
Gehaktballetjes in tomatensaus	15
Vol au vent van het huis	15

SUPPLEMENTEN

Salade mix	6
Frieten of aardappel in de schil	4

**ALLE GERECHTEN WORDEN OPGEDIEND MET EEN GROENTENSLAATJE,
FRIETEN OF AARDAPPEL IN DE SCHIL**

ALLERGEENVRIJ PRODUCTEN? Vraag ernaar!

1 tafel – 1 rekening

VLEESGERECHTEN**12U - 14U EN 18U - 21U****SPECIALITEIT: GEMARINEERDE VARKENSRIBBETJES**

Ribbetjes garnie	2 koude sausen	26
Ribbetjes 't Pomptje	2 koude sausen + barbequeworst	29
Ribbetjes stoverij	ribbetjesvlees in stoofvleessaus met spekblokjes en zilveruitjes	29
Surf en Turf	gegrilde scampi's en ribbetjes	35
Steak tartaar	filet americain - vers gemalen	29
Ierse babytop steak	-natuur (gebakken in echte boter) -gegrild met lookboter -warme saus naar keuze + 4.5	29
Côte à l'os – 2 pers.	-lookboter en 2 koude sausen -warme saus naar keuze + 4.5	70
Ierse Ribeye steak	-natuur (gebakken in echte boter) -gegrild met lookboter -warme saus naar keuze + 4.5	33
Mix-grill	5 soorten vlees met 2 koude sausen	30
Lamskoteletten	kruidenboter	30
Kalkoenbrochette	-2 koude sausen -warme saus naar keuze + 4.5	28
Vol au vent van het huis		29
Vlaamse rundscarbonades met pomptjesbier		29
<u>KEUZE HUISBEREIDE WARME SAUSEN</u>		4.5

Peperroomsaus - Champignonroomsaus - Prôvençale - Béarnaise -
't Pomptje (saus op basis van rode wijn sjalotjes en spek)

**ALLE GERECHTEN WORDEN OPGEDIEND MET EEN GROENTENSLAATJE, FRIETEN OF AARDAPPEL IN
DE SCHIL**

ALLERGEENVRIJE PRODUCTEN? Vraag ernaar!

1 tafel - 1 rekening

HAPJES EN TAPAS 12U - 21U

Portie olijven klein / groot	5 / 10
Portie kaas klein / groot	5 / 10
Portie salami klein / groot	5 / 10
Portie mix klein / groot	7 / 14
Portie bitterballen (12 stuks)	14
Nachos met gesmolten kaas en tomatensaus (2 pers.)	14
Portie serranoham	14
Tapasbordje koud (vanaf 2 pers.)	9 p.p.
Tapasbordje warm (vanaf 2 pers.)	14 p.p.

SNACKS 12U - 14U

Verse soep met bruschetta	8
Croque Monsieur garnie	13
Croque vegetarisch garnie (Geitenkaas, mozzarella, pesto, tomaat)	14
Croque bolognaise garnie	17
Bruschetta met verse gebakken champignons	17
Salade 't Pomptje	20
(geitenkaas+spek, gerookte zalm, serranoham, bruschetta)	
Salade geitenkaas met spek en bruschetta	20
Burger 't Pomptje	21
(Pistolet, angus burger, gebakken ui, tomaat, sla-mix, kaas, spek, unieke saus)	
Rib sandwich	21
(Pistolet, ribbetjesvlees, spek, koolsla, augurken, looksaus)	
Gegrilde kippenvleugels garnie	21

PASTAS 12U - 14U EN 18U - 21U

Spaghetti 't Pomptje	18.5
(goed afgekruide spaghettisous met gehakt, paprika's, wortelen, ajuin)	
Spaghetti Scampi's 't Pomptje (getomateerde paprikaroomsaus)	30
Spaghetti Vegetarisch	18.5
Spaghetti Carbonara	18.5

LUNCH

MAANDAG EN DINSDAG

12U-14U

ALLERGEENVRIJ PRODUCTEN? Vraag ernaar!

1 tafel – 1 rekening

DESSERTS 12U - 21U

Kinderijsje		6
Coupe vanille		9
Coupe Mokka		9
Coupe Brésilienne		11
Coupe Dame blanche met verse warme chocoladesaus		11
Coupe advokaat		12
Coupe citroensorbet		10
Coupe Colonel		11
Coupe speculooscrumble		11
Coupe café glacé		11
Coupe verse aardbeien – seizoensgebonden		12
Griekse yoghurt met speculooscrumble en seizoensfruit		12
Verse chocolademousse		10
Crème brûlée		10
Ambachtelijke warme appeltaart	-natuur	8
	-met vanille-ijs	11
	-met slagroom	10
	-met ijs en slagroom	13

ALLERGEENVRIJ PRODUCTEN? Vraag ernaar!

1 tafel – 1 rekening

WIJNKAART

WITTE WIJN

LAURENT MIGUEL CHARDONNAY / VIOGNIER 27.5
65% Chardonnay – 35% Viognier

DANIELLE DE L'ANSEE, SAUVIGNON DE TOURAINE 30
100% Sauvignon Blanc, Loire

SANTE HELENA CHARDONNAY, CHILI 30
100% Chardonnay

ROSE WIJN

LAURENT MIGUEL ROSE 27.5
70% Cinsault – 30% Syrah

ZOETE WIJN

DOMAINE DE PAJOT LE NOISETTE 27.5
100% Gros Manseng

WIJNKAART

RODE WIJN

LAURENT MIGUEL CABERNET / SYRAH 60% Cabernet Sauvignon – 40% syrah	27.5
CHATEAU PASCAUD – BORDEAUX SUPERIEUR Merlot, Cabernet Franc	23
ALAIN JAUME COTES DU RHONE 50% Grenache, 25% Syrah, 15% Cinsault, 10% Mourvèdre	30
THOMAS BARTON RESERVE, MEDOC Cabernet Sauvignon, Merlot	38
PASCUAL TOSO MALBEC 100% Malbec, Argentinië	38
THE VINTAGER CABERNET SAUVIGNON 100% Cabernet Sauvignon, Zuid-Afrika	34
PUY-BLANQUET, ST.-EMILION GRAND CRU 75% Merlot, 15% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon	55



CADEAUBON

't Pomptje
Restaurant - Grill

Deze cadeaubon is voor

U hebt deze cadeaubon ontvangen van

Ter waarde van

Datum van uitgave



't pomptje.be • Oudstrijdersplein 2, 8400 Oostende • T 059 51 19 46