

Limburgse Gezelligheid bij Café Par Hasard

*Bij Par Hasard kunt u voor alle soorten gelegenheden terecht.
Van frites-mayo aan de bar tot aan een viergangendiner met de heerlijkste wijnen.*

BORRELEN

Mandje brood met kruidenboter 3,00	

Borrelplateau Par Hasard 12,50	
<i>Kippendijen, bitterballen, huisgemaakte frikadel, kaas</i>	

Runder bitterballen van Holtkamp (6) 6,50	

Garnalen bitterballen van Holtkamp (6) 7,50	

Kaas bitterballen van Holtkamp(6) 7,50	

Mix van onze Holtkamp bitterballen (6/9) 7,50 / €11,00	

Malse kippendijen 7,00	

Huisgemaakte frikadel speciaal 3,50	

Nederlandse jonge kaas in blokjes 4,50	

APERITIEF

Bloody Mary	8,50
Crémant de Bourgogne, Louis Loron, 100% Chardonnay	7,50
Apérol Spritz	7,50
Pernod	5,50
Kir Royal	7,50
Taaïnagel young Genever	4,25
Loyaal 5 year old Genever	4,75

GIN & TONIC

Van Wees Dry Gin	9,50
<i>Met sinaasappel en Fever Tree Elderflower</i>	
Van Wees Yuzu	10,50
<i>Met citrus en Fever Tree mediterranean</i>	
Van Wees Premium Dry Gin	11,00
<i>Met rozemarijn en Fever Tree Tonic</i>	
Bombay	7,50
<i>Met limoen en Fever Tree tonic</i>	
Hendricks	9,75
<i>Met komkommer en Fever Tree Tonic</i>	
Damrak & Orange	6,50
<i>Met Sinaasappel en Tonic</i>	

VOORGERECHTEN

Steak Tartare (90 gr.) <i>Huisgemaakt</i> ***	9,00
Rundercarpaccio <i>Truffelmayo, Parmezaan en Pijnboompitjes</i> ***	10,50
Holtkamp Croquetten naar keuze op Toast <i>Rund, kalf, kaas of garnaal (garnaal + €1,25 p.p.)</i> ***	9,00
Cocktail van Hollandse Garnalen <i>Geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus en toast</i> ***	11,50
Salade van witlof, gorgonzola en peer <i>Met een zachte mosterdvinaigrette</i> ***	9,75
Soep van de dag ***	6,00
Proeverij Par Hasard <i>Selectie van vier voorgerechten, min 2 pers.</i> ***	9,50 p.p.
Caesar Salade <i>Ansjovis, Parmezaanse kaas, gegrilde kip, croutons, gepocheerd ei</i>	10,50

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde Rib-eye <i>Met pepersaus</i> ***	21,00
Steak Tartare (200 gr.) <i>Huisgemaakt</i> ***	16,50
Piepkuiken <i>Heerlijk mals, gemarineerd en langzaam gegaard</i> ***	18,50
Huisgemaakte Saté van Kippendijen <i>Indonesische marinade, appelmoes, komkommerzuur en kroepoek</i> ***	18,50
Spare ribs <i>Heerlijk mals en zoet pittig gelakt</i> ***	19,50
Limburgs Zoervleis <i>Authentiek stoofpotje met rundvlees, ontbijtkoek, laurierblad, vlierbessen en witte ui</i> ***	15,50
Fish and Chips <i>Verse kabeljauw (van de rug), in bier beslag met heerlijke tartaarsaus</i> ***	17,50
Bavette <i>Met jus de veau</i> ***	23,50
Krokant gebakken slibtong 2 stuks 3 stuks ***	14,50 19,50
Par Hasard Deluxe Burger <i>180 gram, cheddar, ui, sla, tomaat en huisgemaakte saus</i> ***	14,50
Red Carrot burger (100% vegan) <i>Gemaakt van rode biet en wortel</i>	15,00

- Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites -

BIJGERECHTEN

Haricots verts	4,50
Dagverse groenten	4,50
Frisse salade	4,00
Huisgemaakte appelmoes	1,50

VOOR DE KLEINTJES

Frikadel	€7,50
Kippendijpjes	€7,50
Kroket	€7,50
Zuurvlees	€7,50
Fish & Chips	€9,50

- Geserveerd met frites, salade en appelmoes -

Frisdranken

Coca Cola (e.d.)	€2,60
Perrier 0,33cl	€3,00
Fever Tree Tonic	€3,00
Fever Tree Ginger Ale/ Gingerbeer	€3,00
Organic Applejuice/ Pearjuice/ Orange juice	€3,00
Tomato juice	€2,75
Ice Tea	€2,75
Kinley Tonic	€2,50
Bitterlemon	€2,50

Bieren van de tap

Brand 0,18	€2,50
Brand 0,25	€2,90
Brand 0,5	€5,75
Weizen 0,33	€4,50
Weizen 0,5	€6,25
Brand IPA 0,25	€4,50
Brand IPA 0,5	€9,00
Afwisselend seizoenbier	€4,50

Warme dranken

Café Lungo	€2,50
Espresso	€2,50
Dubbele espresso	€4,00
Cappuccino	€2,80
Espresso Macchiato	€2,75
Latte Macchiato	€2,80
Irish Coffee	€6,50
Spanish Coffee	€6,50
French Coffee	€6,50
Italian Coffee	€6,50
Thee	€2,50
Verse Munt/Gember thee	€3,00

Bieren van de fles

Brand UP	€4,00
Brand Saison	€4,50
Leffe Tripel	€4,50
Affligem Dubbel	€4,50
Affligem blond	€4,50
Affligem triple	€4,50
Duvel	€4,50
Brouwerij 't IJ IPA	€4,50
Brouwerij 't IJ Natte	€4,50
Brouwerij 't IJ Zatte	€4,50
Brouwerij 't IJ IJwit	€4,50
Radler 2%	€3,00
Wieckse Witte 0,0%	€3,00
Amstel Malt	€3,00

Mousserend

Domaine L. Loron Crémant de Bourgogne
Brute Royale, France
Cava N'Allonge

Strak droog

Glas

€7,50

Karaf**Fles**

€32,00

Elegante bubbel

€5,50

€25,00

Wit

Domaine Anutgnac Pays d'Oc Blanc
Turitelles, France

Fris &
Soepel

€4,50

€15,50

€21,00

Touraine Sauvignon, France

Rond,
Toegankelijk

€5,00

€17,50

€24,00

Viñedos de Nieva Rueda Orden
Tercera Verdejo, Spain

Fris, Stevig

€4,75

€16,50

€23,00

♣ Domaine Des Deux Roches Saint-
Veran, Vieilles Vignes, Chardonnay, France

Stevige
Bourgogne

€8,00

€27,50

€37,50

Domaine Yves Cuilleron les Vignes d'à Côté
Viognier

Rijp fruit &
Perzik

€7,00

€22,50

€35,00

Dona Ermelinda Palmela DOC, Portugal

Houtgelagerd

€6,00

€21,00

€29,50

Rosé

Domaine la Colombette Pays d'Hérault
Grenache Rosé, France

Zalmroze, fruit

€4,50

€15,50

€21,00

Rood

Domaine Antugnac Pays d'Oc Rouge
Turitelles, France

Fris & kruidig

€4,50

€15,50

€21,00

Leval Cabernet-Merlot-Sauvignon
France

Krachtig &
Fruitig

€4,75

€16,50

€23,00

Domaine de Mas Crémat Côtes Catalanes
les Tamarius, France

Kruidig &
Aromatisch

€5,00

€17,50

€24,00

Bodegas Paco Garcia Rioja junior, Spain

Jong, fris

€5,50

€19,50

€27,00

Châteay Coruonneau Bordeaux Supérieur

Fruitig, Vol

€6,00

€21,00

€32,50

Morellino di Scansano Terenzi, Italy

Sappig, fruitig

€6,75

€22,50

€35,00

Château Mourgues Du Gres Galets
Rouges, France
Acustic Montsant, Spain

Donkerrood &
Genereus
Stevig

€27,50

€35,00

♣ Favouriet van team Par Hasard!

Limburgse Gezelligheid at Café Par Hasard

You can visit Par Hasard for any occasion, especially if you're looking for some 'gezelligheid'. Being it for some fries at the bar or a four-course menu with a quality glass of wine. Bon appetite and enjoy a little bit of Limburg, our most southern and Burgundian province!

SNACKS

Bread with garlic butter	3,00

Par Hasard platter	12,50
<i>Chicken thighs, bitterballen, homemade frikadel, cheese</i>	

Beef bitterballen (small croquettes) (6)	6,50

Shrimp bitterballen (6)	7,50

Cheese bitterballen (6)	7,50

Mix of our bitterballen selection (6/9)	7,50 / 11,00

Crispy chicken thighs	7,00

Homemade frikadel	3,50
<i>Deep fried sausage, Dutch specialty</i>	

Dutch cheese	4,50

APERITIF

Bloody Mary	8,50
Crémant de Bourgogne, Louis Loron, 100% Chardonnay	7,50
Apérol Spritz	7,50
Pernod	5,50
Kir Royal	7,50
Taainagel young Genever	4,25
Loyaal 5 year old Genever	4,75

GIN & TONIC

Van Wees Dry Gin	9,50
<i>with orange and Fever Tree Elderflower</i>	
Van Wees Yuzu	10,50
<i>with citrus and Fever Tree Mediterranean</i>	
Van Wees Premium Dry Gin	11,00
<i>with rosemary and Fever Tree Tonic</i>	
Bombay	7,50
<i>with lime and Fever Tree Tonic</i>	
Hendricks	9,75
<i>with cucumber and Fever Tree Tonic</i>	
Damrak & Orange	6,50
<i>with orange and Tonic</i>	

STARTERS

Steak Tartare (90 gr.) <i>Homemade</i> ***	9,00
Beef Carpaccio <i>With Truffel Mayo, Parmesan, Pine nuts</i> ***	10,50
Two Holtkamp croquettes on toast <i>Beef, veal, cheese or shrimp (shrimp + €1,25 p.p.)</i> ***	9,00
Cocktail of Dutch shrimps <i>Served with homemade cocktailsauce and toast</i> ***	11,50
Salad of chicory and pear <i>with a smooth mustard vinaigrette</i> ***	9,75
Soup of the day ***	6,00
Chef's tasting <i>Selection of 4 starters, min 2 pers.</i> ***	9,50 p.p.
Caesar Salad <i>Anchovies, parmesan, grilled chicken poached egg</i>	10,50

MAINS

Grilled Rib-eye <i>With pepper sauce</i> ***	21,00
Steak Tartare (200 gr.) <i>Homemade</i> ***	16,50
Grilled spring chicken <i>Lovely tender, marinated and slowly cooked</i> ***	18,50
Sate <i>Dutch - Indonesian specialty: chicken thighs, Indonesian marinade and cucumber sour</i> ***	18,50
Spare ribs <i>Tender and sweet, spicy glazed</i> ***	19,50
Limburgs Zoervleis <i>Homemade beef stew, spiced gingerbread, bay leaf, elderberries and onion</i> ***	15,50
Fish and Chips <i>Fresh cod in beer batter with delicious tartar sauce</i> ***	17,50
Bavette <i>Flank steak with jus de veau</i> ***	23,50
Crispy Baby Sole 2 stuks	14,50
3 stuks ***	19,50
Burger Par Hasard <i>180 gram, cheddar, onion, lettuce, tomato and a homemade sauce</i> ***	14,50
Red Carrot Burger (100% vegan) <i>Made of carrot and beetroot</i>	15,50

- All our main courses are served with fries -

SIDE DISHES

Haricots verts	4,50
Fresh vegetables	4,50
Side Salad	4,00
Homemade Apple sauce	1,50

FOR THE LITTLE ONES

Frikadel	€7,50
Chicken Thighs	€7,50
Croquette	€7,50
Beef Stew	€7,50
Fish & Chips	€9,50

- Served with fries, salad and Apple sauce -

Sodas

Coca Cola (e.d.)	€2,60
Perrier 0,33cl	€3,00
Fever Tree Tonic	€3,00
Fever Tree Ginger Ale/ Gingerbeer	€3,00
Organic Applejuice/ Pearjuice/ Orange juice	€3,00
Tomato juice	€2,75
Ice Tea	€2,75
Kinley Tonic	€2,50
Bitterlemon	€2,50

Draft beer

Brand 0,18	€2,50
Brand 0,25	€2,90
Brand 0,5	€5,75
Weizen 0,33	€4,50
Weizen 0,5	€6,25
Brand IPA 0,25	€4,50
Brand IPA 0,5	€9,00
Alternating seasonal beer	€4,50

Coffee and tea

Café Lungo	€2,50
Espresso	€2,50
Double espresso	€4,00
Cappuccino	€2,80
Espresso Macchiato	€2,75
Latte Macchiato	€2,80
Irish Coffee	€6,50
Spanish Coffee	€6,50
French Coffee	€6,50
Italian Coffee	€6,50
Tea	€2,50
Verse mint/ginger tea	€3,00

Bottled beer

Brand UP	€4,00
Brand Saison	€4,50
Leffe Tripel	€4,50
Affligem Dubbel	€4,50
Affligem blond	€4,50
Affligem triple	€4,50
Duvel	€4,50
Brouwerij 't IJ IPA	€4,50
Brouwerij 't IJ Natte	€4,50
Brouwerij 't IJ Zatte	€4,50
Brouwerij 't IJ IJwit	€4,50
Radler 2%	€3,00
Wieckse Witte 0,0%	€3,00
Amstel Malt	€3,00

Sparkling

Domaine L. Loron Crémant de Bourgogne
Brute Royale, France
Cava N'Allonge

Fine Sparkle

Glass

€7,50

Carafe**Bottle**

€32,00

Elegant Bubble

€5,50

€25,00

White

Domaine Anutgnac Pays d'Oc Blanc
Turitelles, France

Fresh &
Elegant

€4,50

€15,50

€21,00

Touraine Sauvignon, France

Dry, Fresh

€5,00

€17,50

€24,00

Viñedos de Nieva Rueda Orden
Tercera Verdejo, Spain

Light aromatic

€4,75

€16,50

€23,00

♣ Domaine Des Deux Roches Saint-
Veran, Vieilles Vignes, Chardonnay, France

Heavy

€8,00

€27,50

€37,50

Domaine Yves Cuilleron les Vignes d'à Côté
Viognier

Ripe fruit &
Peach

€7,00

€22,50

€35,00

Dona Ermelinda Palmela DOC, Portugal

Woody
Chardonnay

€6,00

€21,00

€29,50

Rosé

Domaine la Colombette Pays d'Hérault
Grenache Rosé, France

Rosé of the
Year '16/'17

€4,50

€15,50

€21,00

Red

Domaine Antugnac Pays d'Oc Rouge
Turitelles, France

Fresh red
Fruits

€4,50

€15,50

€21,00

Leval Cabernet-Merlot-Sauvignon
France

Powerful &
Fruity

€4,75

€16,50

€23,00

Domaine de Mas Crémat Côtes Catalanes
les Tamarius, France

Aromatic &
Spicy

€5,00

€17,50

€24,00

Bodegas Paco Garcia Rioja junior, Spain

Young, Fruity

€5,50

€19,50

€27,00

Châteay Coruonneau Bordeaux Supérieur

Full body,
Elegant

€6,00

€21,00

€32,50

Morellino di Scansano Terenzi, Italy

Fruity & dry

€6,75

€22,50

€35,00

Château Mourgues Du Gres Galets
Rouges, France

Mineral, dark
Fruits

€6,75

€27,50

€27,50

Acustic Montsant, Spain

Heavy red fruit,
Subtle & pure

€6,75

€27,50

€35,00