



M E N U

LUNCH

BORREL

DINER

Welkom bij Lieve Lente

In deze menukaart kunt u een keuze maken uit onze met zorg samengestelde en regelmatig wisselende lunch-gerechten, keuzemenu's en een ruim assortiment à la carte gerechten.

We zijn het hele jaar door, zeven dagen per week geopend. In de ochtend voor o.a. een vers kopje koffie met heerlijk vers gebak, in de middag voor een heerlijke lunch met zeer ruime keuze uit onze lunchkaart en 's avonds kunt u bij ons uiteraard ook terecht voor een borrel of een heerlijk diner.

Onze medewerkers staan graag voor u klaar.

Lieve
Lente
LUNCH • BORREL • DINER

LIEVELENTE.NL



WARMЕ DRANKEN

Koffie / Espresso	3,00
Thee	3,00
Dubbele Espresso	4,25
Cappuccino	3,50
Koffie Verkeerd	3,50
Latte Macchiato	3,70
Decafé Koffie's v.a.	3,20
Mok koffie	5,75
Verse Muntthee (met honing)	3,95
Verse gemberthee (met honing)	4,00
Koffie Lieve Lente	7,95
Irish Coffee	7,95
Spanish Coffee	7,95
Italian Coffee	7,95
French Coffee	7,95
Hasselt Coffee	7,50
Chouffe Coffee	7,50
Gluhwein	5,25
Chai Latte	5,25
Mok warme Chocomel	4,25
Slagroom	0,50



FRIS

Coca Cola / Zero	3,50
Sprite	3,50
Fanta	3,50
Chaudfontaine blauw	3,40
Chaudfontaine rood	3,40
Bitter Lemon	3,60
Tonic	3,60
Cassis	3,60
Fuze Tea sparkling	3,50
Fuze Tea Green	3,50
Rivella	3,60
Ginger ale	3,70
Verse Jus d'Orange	4,50
Appelsap	3,50
Tomatensap	3,50
Chocomel / Fristi	3,50
Glas kraanwater	0,75
Glaasje kinder ranja	1,00
TAFELWATER FLES 0,75L	
Chaudfontaine blauw / rood	6,75

Gebak

Verse huisgemaakte appelstrudel	5,50
Appelkruimeltaart	4,50
Bosvruchten-kwarktaart	5,00
Met slagroom	+0,50

i Met ons kassasysteem kan alleen per tafel afgerekend worden !

BIER & WIJN

BIEREN VAN DE TAP

Amstel fluitje (22cl)	3,50
Amstel vaasje (25cl)	3,90
Amstel 1/2 liter	7,50
Lieve Lente Blond (jubileumbier)	6,50
La Trappe Wit (33cl)	5,20
La Trappe Wit (50cl)	7,50
La Trappe Dubbel	6,00
Brugse Zot Blond	5,90
Affligem Tripel	6,25
Weihenstephaner (33cl)	5,50
Weihenstephaner (50cl)	7,50
Wisseltap	6,50

BIEREN OP FLES

La Trappe Blond	6,25
La Trappe Tripel	6,50
La Trappe Isi D'Or	6,85
La Trappe Quadrupel	7,40
Karmeliet Tripel	6,95
Duvel	6,50
La Chouffe	6,25
Liefmans Fruitesse	5,25
Desperados	6,50

ALCOHOLVRIJ BIER OP FLES

Amstel Radler 0,0	3,75
Amstel 0,0	3,50
Affligem Wit 0,0	3,95
Affligem Blond 0,0	4,50
Brand Weizen 0,0	4,00
La trappe Nillis 0,0	6,95
La trappe Epos 0,0	4,95

WIJNEN PER GLAS

Chardonnay	5,25
Sauvignon	5,50
Moezel	5,25
Merlot	5,75
Sangiovese	6,00
Rosé grenache	5,35

BUBBELS

Rosé Prosecco	6,95
Hugo	6,75

BOTTLES

Champagne brut	89,50
AIX Rosé-Provence	43,75
Cava Sangre de toro	42,95

Kijk ook eens op onze losse
uitgebreidere wijnkaart

MAANDBIER

Maandelijks wisselend
bier op tap of fles
vraag er naar!

BIERPLANKJE

4 proefglasjes met
wisselende tapbieren
10,50

BORRELS & MIXEN

APERITIEVEN

Port Ruby (Kopke)	4,95
Port White (Kopke)	4,95
10 jaar oude port (Kopke)	7,95
Martini Bianco	4,95
Martini Rosso	4,95
Sherry Dry	4,85
Sherry Medium	4,85
Campari	5,50

BORRELS/SHOTS

Jenever oud/jong	3,00
Jägermeister	3,00
Vieux	3,00
Schrobblèr	3,00
Apfelkorn	3,00
Tequila	3,50

GEDISTILLEERD

Wodka	6,95
Bacardi	6,95
Bacardi limón	6,95
Gordon's Gin	7,00
Tanqueray Gin	7,50
Pernod	6,95
Havana Club 7	8,95

MIXDRANKEN

Diverse mixdranken (vanaf)	9,00
----------------------------	------

GIN TONICS

Tanqueray	vanaf 9,50
Gordon's	
Hendrick's	
Bobby's	
0,0% gin	
(met Royal Bliss of Fevertree tonic)	

LIKEUREN (MET IJS)

Licor 43	6,50
Grand Marnier	6,50
Cointreau	6,70
Sambuca	6,70
Drambuie	6,70
Baileys	6,70
Tia Maria	6,70
Frangelico	6,70
Amaretto	6,70
Malibu	6,70
Schrobblèr	6,70
Limoncello	6,75

WHISKY'S

J. Walker Red	7,50
Jameson	7,50
Single Malt	11,50

COGNAC'S

Remy Martin VSOP	9,50
Courvoisier VS	10,75
Calvados	9,00

COCKTAILS

Aperol spritz	8,95
Pornstar martini	9,95
Sangria	9,95
Peachtree spritz	9,95



Tap



La Trappe Witte Trappist (5.5%)

Het enige trappistenwitbier van de wereld. Goed doordrinkbare, bruisende en frisse dorstlesser. Zacht moutig met lichte zuren, kruidigheid en een prikkelende afdronk.

- Bitterheid ●○○○○○
- Fris, moutig, prikkelend



La Trappe Dubbel (7.0%)

Klassiek donkerbruin trappistenbier met eenivoorkleurige schuimkraag. Een vol moutige en karamelzoete smaak met een subtiele, zoete invloed van dadel, honing en gedroogd fruit.

- Bitterheid ●●○○○○
- Stevig, volmout, karamel



Fles



La Trappe Blond (6.5%)

Goudgeel trappistenbier met een witte schuimkraag en een rijke smaakbeleving. Een toegankelijk, prikkelend bier met een licht zoete, zacht bittere en moutige smaak.

- Bitterheid ●○○○○○
- Blond, moutig, zoet, bitter



La Trappe Bockbier (7.0%)

Uniek seizoensbier met een droge, gebrande en kruidige smaak. Een bittere ondertoon smelt verrassend samen met een ondertoon van zoethout.

- Bitterheid ●●●○○○
- Donker, kruidig, zoet, bitter



Alleen verkrijgbaar in het seizoen



La Trappe Isid'or (7.5%)

Amberkleurig trappistenbier met een gebroken witte schuimkraag. De harmonieuze smaak begint fruitig en gaat over in moutige karamel; een perfecte balans tussen complexiteit en eenvoud.

- Bitterheid ●●○○○○
- Fruitig, stevig, karamel, bitter



Fles



La Trappe Tripel (8.0%)

Klassiek trappistenbier met een krachtige en volle smaak. Een belegen donkerblond bier met kandijzoete, fruitige tonen, licht moutig karakter en een afdronk met verfijnde bitters.

- Bitterheid ●●○○○○
- Blond, zoet, fruitig, bitter



La Trappe Quadrupel (10.0%)

Het originele, donkere trappistenbier, zwaar en stevig met een volle, verwarmende, intense smaak. Moutig met zoete tonen van dadels, vijgen en karamel en een lange, zachte afdronk.

- Bitterheid ●●○○○○
- Donker, zwaar, stevig, zoet



La Trappe Nillis (0.0%)

Donker, amberkleurig alcoholvrij 0,0% trappistenbier met een gebroken witte schuimkraag. Fruitig en moutig met een aangename bitterheid en een karamelzoete afdronk.

- Bitterheid ●●○○○○
- Fruitig, moutig, karamel, bitterheid



Geschiedenis van de trappisten

In de zesde eeuw schreef de heilige Benedictus van Nursia de leefregel 'ora et labora', oftewel 'bid en werk'. Deze regel creëert een duidelijke indeling van de dag waarin activiteit en bezinning elkaar afwisselen. Al snel kreeg Benedictus vele volgelingen, die benedictijnen genoemd worden.

In 1098 scheidde een deel van de benedictijnen zich af en vormde een nieuwe religieuze orde. Deze orde wordt de cisterciënzers genoemd. In 1664 besloot de abt van de Franse abdij 'Notre Dame de la Grande Trappe' om de regel van Benedictus nog strikter na te leven. Deze zelfstandige stroming, trappisten, dankt haar naam aan deze abdij uit het Normandische Soligny-la-Trappe.

Authentic Trappist Product

Het collectief figuratief merk Authentic Trappist Product (ATP-label) wordt verleend door de Internationale Vereniging Trappist. Zij garandeert aan de verbruiker de herkomst van trappistenproducten volgens de volgende criteria:

- Productie vindt plaats binnen de muren van een trappistenabdij.
- Onder toezicht en verantwoordelijkheid van monniken.
- De opbrengsten zijn voor het grootste deel bestemd voor de behoeften van de kloostergemeenschap en voor sociale werken.

Dit certificeert niet alleen de monastieke herkomst van het product, maar garandeert tevens dat de verkochte producten beantwoorden aan de kwaliteit en traditie die haar oorsprong vindt in het leven van een bestaande trappistengemeenschap.



WIJN & BUBBELS

WIT

Chardonnay & viognier

Volle brede smaak, stuivend fruit, chardonnay met een klein vleugje Viognier.

Glas 5,25 / Fles 25,95

Sauvignon Blanc & verdejo

Uitstekende blend van sauvignon en verdejo. Frisse, droge biologische wijn met aroma van kruisbes en citrus.

Glas 5,50 / Fles 26,50

Pinot Grigio

Een mooie italiaanse wijn met een geur van wit fruit, zoals appel en peer.

Fles 28,75

Chardonnay - Domaine De Bosquet

Met tonen van vijg boter en vanille. Vol van smaak. Houtlagering en vetting. Franse top chardonnay!

Fles 39,50

Moesel

Aangename Moezelwijn, soepel en licht gezoet.

Glas 5,25 / Fles 25,95

ROSÉ

Grenache Rosé

Een mooi lichte, volle fruitige rosé uit zuid Frankrijk

Glas 5,35 / Fles 26,50

AIX Rosé - Cote de Provence

De welbekende, lekkerste droge rosé

Fles 43,75

ROOD

Merlot

De kleur is dieprood, vol, soepel en lekker fruitig met iets van pruim en bessen.

Glas 5,75 / Fles 27,50

Sangiovese

Volfruitig met aroma's van zoete bes en rijpe kersen.

Glas 6,00 / Fles 28,50

Tempranillo - Mas Rabell

Vol en sappig, spaanse toast met frambozenjam en dadels

Fles 36,50

Cabernet Sauvignon Domaine Lalande

Volle explosieve Franse kruidigheid van herkenbaar donker fruit

Fles 39,50

Rioja - Altos Ibéricos - Crianza

Mooie Rioja, intens, rijp fruit en geroosterde aroma's een topwijn van het bekende Spaanse huis Torres.

Fles 45,00

BUBBELS

Cava - Sangre de toro

Een heerlijke topcava met een mooie mousse en fijne afdronk die elk moment een feestelijk tintje geeft.

Fles 42,95

Prosecco Rosé Frizzante

Heerlijk frisse rosé prosecco van 100% proseccodruiwen.

Glas 6,95 / Fles 32,75

BORREL BITES

BITTERBALLEN / 10 stuks **8,00**

GEMENGDE SNACKS / 10 stuks **8,50**

VEGAN BITTERBALLEN / 8 stuks **10,50**

GEFRITUURDE CALAMARESRINGEN **9,00**

PORTIE KAAS + WORST **8,50**

PORTIE GEMARINEERDE SPAANSE OLIJVEN **8,00**

KROKANTE GAMBA'S / 10 stuks **9,75**

PLATEAU 'LIEVE LENTE' **15,50**

Kaas, worst, Amsterdamse uitjes en gemengde snacks

STOKBROOD + KRUIDENBOTER **5,00**

STOKBROOD + TAPPENADE EN KRUIDENBOTER **5,50**

NACHO'S (KOUD) **7,95**

Met Mexicaanse salsa

Snacks zijn te bestellen tot 21.00 uur

Lunchgerechten zijn te bestellen tot 16.30u

LUNCH

SOEPJES

Verse tomatensoep 7,50
Met balletjes en geslagen room

Proeverijtje 8,75
Twee kleine soepjes

Vraag de bediening naar onze overige overheerlijke soepen

VLOERBROOD TOSTI'S

Tosti 4,50
ham & kaas / tostisau

Hollandse Tosti 5,50
ham & kaas / tomaat / gebakken eitje

Franse Tosti 6,95
Brie / honing / provençalse kruiden

UITSMIJTERS (3 eieren)

Uitsmijter 10,95
Gekookte beenham / en of / jonge kaas

Uitsmijter "Lieve Lente" 11,95
Gebakken ui / spekjes / champignons / bolletje huzarensalade

Uitsmijter carpaccio 14,95
Rucola / truffeldressing / parmezaanse kaas

STOKBROODJE (wit of meergranen)

Preparé Americain 9,00
Romige filet / gekookt ei / augurk

Krabsalade 9,95
Rijk gevuld / garnaltjes

Verse tonijnsalade 10,95
Met gekookt ei / olijfjes

Carpaccio 11,50
Parmezaan / truffelmajo / pijnboompitten

Kipsaté reepjes 11,75
Gemarineerd / gebakken kipfilet / satésau

Gerookte zalmfilet 15,50
Met roomkaas

Warme beenham 12,00
Malse beenham / champignonsau

SALADES

Ceasar's salad 14,95
krokante kip/bacon/ croutons / tomaat / mosterddressing

Salade carpaccio 16,50
Runderhaas / parmezaan / truffelmajo

Vissalade 18,50
Gerookte zalm / garnalen / krabsalade / tomaat / cocktailsau

Salade ossenhaaspuntjes 16,95
Runderhaas / terriyaki / chilimajo

Stokbrood met
kruidenboter

5,00

Frites met
mayonaise

4,25

Portie truffelfrites
met truffelmajo

5,00

LUNCH SPECIALS

Stokbroodje ossenhaaspuntjes
Terriyaki / sesam / bosui

Stokbroodje hete kip
Pulled chicken / shiracha-mayo

Clubsandwich
Kaas / achterham / gerookte kip / tomaat / eiersalade / spekjes / vloerbrood

12 uurtje
Stokbroodje preparé / bolletje huzaren / broodje kroket / kopje tomatensoep

VIS-sandwich
Gerookte makreel / garnalen / krabsalade / vloerbrood / cocktailsau

12 uurtje van vis
Garnaltjes / krabsalade / garnalenkroketje / gerookte zalm / cocktailsau

Broodje BAL
Gehaktbal / half om half / uit de jus / zacht wit broodje / mosterdmayonaise

BURGERS

Geserveerd met frietjes en salade

Runderhamburger 180gr 14,50
Black Angus /sesambroodje / uienringen / hamburgerrelish

Krokante kipburger 12,50
Sesambroodje / chilimajo

Vegan Texas burger 13,50
Sesambroodje / barbecuesau



12,95

12,50

12,00

14,50

15,95

17,50

9,50



KROKETTERIE

Geserveerd op gesneden vloerbrood

Rundvleeskroketten 10,95
2 stuks / grove mosterdmajo

Kalfskroketten 11,95
2 stuks / grove mosterdmajo

Garnalenkroketten 14,95
2 stuks / cocktailsau

Vegan kroketten 13,50
2 stuks / vegan-majo



Er kan alleen per tafel afgerekend worden

Lieve
Lente

Street food



Tot 20.30 uur

Albondigas <i>met pittige tomatensalsa</i>	9,50
2 Vietnamese loempia's (vega) <i>met chilisaus</i>	7,50
Koko's Nacho's <i>roomkaas, chilisaus, bosui, kaas, uit de oven</i>	9,50
Truffelfriet <i>met truffelmayo</i>	5,00
Mini frikandellen <i>met Joppiesaus</i>	7,50
Fish & Chips <i>met remouladesaus</i>	10,50
2 Garnalenkroketten <i>met cocktailsaus</i>	12,50
Nacho's (warm) <i>met gesmolten kaas, salsa en bosui</i>	8,50
Gefrituurde calamaresringen <i>met cocktailsaus</i>	9,00
Crunchy chicken-tenders <i>met barbecueaus</i>	9,50

M E N U

SURPRISE

3 X 3-GANGEN VERRASSINGSMENU

Een wisselend verrassingsmenu met 9 gerechtjes
altijd dagelijks vers bereid naar het seizoen.

**3 kleine voorgerechtjes, bestaande uit
een luxe visgerechtje, een vleesgerechtje en een soepje**

**Daarna 3 wisselende hoofdgerechtjes,
meestal twee vlees en 1 visgerechtje**

En als afsluiter 3 leuke kleine, lekkere verse dessertjes

36,50

*Hoofdgerechten van de menu's worden geserveerd met bijpassend garnituur op bord.
Frites of truffelfrites kunt u los bijbestellen.*

SEIZOEN

HERFSTMENU

Verse lichtgebonden bospaddenstoelensoep met truffelschuim

Rouleaux van varkenshaas en pesto omwikkeld met Seranoham

- of -

Tongfilets met een kruidenkost, cerisetomaat en basilicum-olie

Tiramisu van de chef

- of -

Koffie / thee naar keuze

25,95

VOORAF

VOORGERECHTEN

1/2 Turks brood Vers gebakken in 5 min. / verse aioli	5,95
Tomatensoep Huisgemaakt / Italiaans / basilicumschuim / rundvlees	7,50
Franse Uiensoep In een mok / gegratineerd / crouton / gesmolten kaas	8,50
Romige paddenstoelensoep Oesterzwam / bosui / truffelschuim	8,50
Carpaccio runderhaas dungesneden / rucola / parmezaan / truffelmayo/ pijnboompitjes	13,95
Italiaanse herfstsalade Spianata Romana / pomodori / olijven / rucola / gebakken paddestoelen/ gerookte balsamicocreme	14,50
Cesar salade Krokante kipfilet / parmezaan / spekjes / croutons / tomaat / mosterddressing	14,95
Buikspek & scampi Slowcooked buikspek / gegrild/ gebakken scampi's/ gelakt met Japanse saus / soyamayo	15,50
Brioche paling & zalm Gerookte paling / gerookte zalm / verse brioche / creme fraiche /haringcaviaar	17,95
Viscombinatie Hollands garnalenkroketje / kreeftensoepje gerookte zalm / gamba's / garnalen / cocktailsaus	17,95

Allergieën

Heeft u een allergie? Vraag de
bediening naar de mogelijkheden.

Lieve
Lente



HOOFDGERECHT

VLEES

Kipsaté Kippendijtes / salade / kroepoek / pikante satésaus	16,50
Wiener schnitzel XL / 250 gram / champignonsaus	18,95
Spareribs Huisgemarineerd / vers gebakken / salade / BBQ saus	21,50
Rouleaux varkenshaas Omwikkeld met Seranoham /pesto /portsaus	19,95
Pasta Carbonara Romige tagliatelle / spekjes / champignons/ rucola / parmezaan	19,00
Hoenderfilet Slow cooked / op de huid gebakken / romige zuurkool	19,50
Black Angus Rib-eye 250 gram / van de grill / kruidenboter	24,50
Japanse runderhaaspuntjes Gewokt / bosui / sesam-sojasaus	23,95
Ossobucco Milanese Klassiek gestoofd / stoofgarnituur / tagliatelle	25,95
Surf & Turf Gebakken gamba's / tournedos / port -en kreeftensaus	25,95
Runderhaas Grain fed / gebakken naar keuze / groene pepersaus	27,95

*Hoofdgerechten worden geserveerd met garnituur.
Frites of truffelfrites kunt u los bijbestellen.*

Stokbrood met
kruidenboter
5,00

Frites met
mayonaise
4,25

Portie truffelfrites
met truffelmayo
5,00

i U kunt tot 20.30 uur van de dinerkaart bestellen.

HOOFDGERECHT

VIS & VEGA

Tonijnfilet Van de grill / soya-mayonaise / wasabi-kroepoek	22,50
Zalmfilet van de BBQ Noorse zalm / in folie bereid / limoenboter	23,95
Pasta gamba Black tiger / tagliatelle / champignon / chili olie / parmezaanse kaas / rucola	23,95
Tongfilets Kruidenkorst / cerise tomaatjes / basilicum-olie	21,50
Noordzeetong 300 gram / garnalenkroketje / remouladesaus	34,50
Maaltijdsalade vis Geroekte zalm / garnalen / tonijnsalade/ ei / croutons	19,50
Pompoenravioli's Gevuld met verse pompoen / romige kerriesaus	19,00
Pasta funghi Tagliattelle / bospaddenstoeltjes/ romig /parmezaan	18,95

Hoofdgerechten worden geserveerd met garnituur.
Frites of truffelfrites kunt u los bestellen.



Bites

Mandje stokbrood Kruidenboter / olijventapenade	5,50	Gyoza's Gevuld met kip /Japanse saus/ bosui	9,50
Yakitori spiesjes 5 stokjes / teriyakisaus/ sesam	9,50	Springrolls Vietnamese loempia's / vegan / chilisaus	7,50
Nacho's pulled chicken Bosui / kaas / uit de oven	9,95	Chicken tenders Crunchy / BBQ saus	9,50
2 garnalenkroketten uit Yerseke / cocktailsaus	12,50	Portie frites Mayonaise	4,25
Kibbelingen Vers gebakken / remouladesaus	9,75	Portie truffelfrites Truffelmayonaise	5,00
Gamba's pil-pil Knoflookolie / Spaanse peper / 6 stuks	10,95	Kleine salade Gekookt ei / croutons / rauwkost	4,95
Albondigas Pittige gehaktballetjes / tomatensalsa	9,50	Zoete aardappelfrites Met ailoli	8,25

Toetjes

Dame Blanche Boeren-roomijs / geroosterde amandelen / slagroom / warme chocoladesaus	8,95	Surprise Surprise 3 kleine nagerechtjes van onze chef	12,95
Parfait van het seizoen Huisgemaakte ijsparfait van onze chef	8,95	Eenhoorn Kinderijsje voor onze kleinste gasten	3,50
Tiramisu Huisgemaakt / stroopwafel-roomijs	10,00	Rijp voor de plank Proeverijtje van 4 oude VSOP Reypenaerkaasjes (ook leuk om te delen)	13,50
Witte chocolademousse Bastogne / gemarineerde kersen / vanilleijs	10,50	TIP: Heerlijk bij kaasplankje of dessert: 10 jaar oude port	7,95



