

Bar à pâtes « l'Aquarelle »

Cuisine ouverte de 12h à 22h. Fermé le mardi.

Keuken open de hele week van 12u tot 22u. Gesloten op dinsdag.

Kitchen open non-stop from 12 until 10PM. Closed on Tuesday.



Thé et café

Thee en koffie - Tea and coffee

Thé nature	3 ⁵⁰
Gewone thee / Classic tea	
Thé au lait	3 ⁵⁰
Thee met melk / Tea with milk	
Citron	3 ⁵⁰
Citroen / Lemon	
Camomille	3 ⁵⁰
Kamille / Camomille	
Églantier	3 ⁵⁰
Rozenbottel / Rosehip	
Tilleul	3 ⁵⁰
Linden / Linden	
Menthe	3 ⁵⁰
Munt / Mint	
Earl Grey	3 ⁵⁰
Thé vert	3 ⁵⁰
Groene thee / Green tea	
Café	2 ⁵⁰
Koffie / Coffee	
Café décaféiné	3 ⁰⁰
Cafeïnevrije koffie / Decaffeinated coffee	
Cappucino	3 ⁵⁰
Lait russe	4 ⁰⁰
Koffie verkeerd / Latte	
Chocolat chaud	3 ⁵⁰
Warme chocomelk / Hot chocolate	
Irish Coffee	9 ⁵⁰

Info allergènes

Certains de nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes,
n'hésitez pas à nous faire part de vos allergies.

Allergenen info

Sommige van onze producten kunnen allergenen bevatten, aarzel niet om ons
te laten weten of u allergieën heeft.

Allergenic info

Some of our products may contain allergens, do not hesitate to let us know if you have any allergies.

Eaux et limonades

Waters en frisdranken - Water & refreshments

Eau plate 25 cl - 50 cl - 1L 2⁵⁰ - 4⁷⁰ - 9²⁰

Plat water / Still water

Eau pétillante 25 cl - 50 cl - 1L 2⁵⁰ - 4⁷⁰ - 9²⁰

Bruisend water / Sparkling water

+ Sirop : Grenadine - Menthe - Violette - Cassis + 0⁵⁰

Siropen : Grenadine - Munt - Violet - Cassis / Syrupen : Grenadine - Mint - Violet - Blackcurrant

Coca-Cola 2⁵⁰

Coca-Cola Light 2⁵⁰

Coca-Cola Zero 2⁵⁰

Fanta 2⁵⁰

Sprite 2⁵⁰

Schweppes Tonic 3⁵⁰

Schweppes Agrum 3⁵⁰

Ice Tea 3⁵⁰

Ice Tea Pêche 3⁵⁰

Ice Tea Perzik / Ice Tea Peach

Red Bull 4⁰⁰

Cécémel 3⁵⁰

AQUARIUS LEMON

Jus de fruits

Fruitsappen - Fruit juices

Pomme - Orange - Multifruits - Ananas - Tomates 3⁵⁰

Appel - Sinaasappel - Multivruchten - Ananas - Tomaat / Apple - Orange - Mutli fruit - Pineapple - Tomato

Bières au fût

Bieren van 't vat - draft beer

Jupiler 25 cl - 33 cl - 50cl	2 ⁵⁰ - 3 ⁵⁰ - 5 ⁰⁰
Chouffe	4 ⁰⁰
Bière du mois	4 ⁰⁰
Bier van 't maand / Beer of the month	

Bières en bouteille

Bieren in fles - Bottled beer

Jupiler 0%	3 ⁵⁰
Hoegaarden - Hoegaarden rosée	3 ⁵⁰
Rodenbach - Gueuze - Kriek - Framboise	3 ⁵⁰
Palm	3 ⁵⁰
Omer	4 ⁰⁰
Duvel	4 ⁰⁰
Leffe Blonde - Leffe Brune - Leffe Ruby - Leffe 0%	4 ⁰⁰
Westmalle Triple	4 ⁰⁰
Chimay Bleue	4 ⁵⁰
Orval	5 ⁰⁰
Carlsberg	3 ⁰⁰
Corona	4 ⁵⁰
Bière du mois	4 ⁰⁰
Bier van 't maand / Beer of the month	

Apéritifs

Aperitieven - Aperitifs

Kir - Kir à la violette - Kir royal cava	4 ⁵⁰ - 4 ⁵⁰ - 7 ⁰⁰
Kir / Kir violet / Kir royal (cava)	
Pineau des Charentes	6 ⁰⁰
Sherry	6 ⁰⁰
Fraises des Bois	7 ⁰⁰
Gancia - Campari	7 ⁰⁰
Martini	7 ⁰⁰
Rood - Wit / Red - White	
Porto Rouge - Blanc	6 ⁰⁰
Rood - Wit / Red - White	
Pisang - Batida - Malibu - Safari - Passoa	7 ⁰⁰
Picon	7 ⁰⁰
Ricard	7 ⁰⁰

Spiritueux

Sterke dranken - Spirits

Gin	8 ⁰⁰
Vodka	8 ⁰⁰
Tequila	8 ⁰⁰
Bacardi Rhum	8 ⁰⁰
Havana Rhum Brun - Blanc	8 ⁰⁰
Bruin - Wit / Brown - White	
J&B	8 ⁰⁰
Johnny Walker	8 ⁰⁰
Jack Daniel's	10 ⁰⁰
Glenfiddich	10 ⁰⁰
Johnny Walker Black Label	10 ⁰⁰

Pousses

Afzakkers - Liqueurs

Cointreau	8 ⁰⁰
Mandarine Napoléon	8 ⁰⁰
Grand Marnier	8 ⁰⁰
Cognac	8 ⁰⁰
Calvados	8 ⁰⁰
Amaretto	8 ⁰⁰
Bailey's	8 ⁰⁰
Poire Williams	9 ⁰⁰
Mirabelle	9 ⁰⁰
Framboise	9 ⁰⁰
Poire Cognac	9 ⁰⁰
Grappa	8 ⁰⁰
Limoncello	8 ⁰⁰
Liqueur de rose	8 ⁰⁰

Carte des vins et des bulles à la page 14.
Wijnkaart en bubbels op pagina 14.
Wine list and selection of bubbles on page 14.

Les entrées

Voorgerechten - Starters

Croustinis pain grillé au beurre à l'ail et basilic Warme broodjes met lookboter en basilicum / Grilled buns with garlic butter and basil	7 ⁰⁰
Fondues au fromage Kaaskroketten / Cheese croquettes	14 ⁰⁰
Croquettes aux crevettes grises Grijze garnaalkroketten / Grey shrimp croquettes	16 ⁰⁰
Tomate-mozzarella Tomaat-mozzarella / Tomatoes-mozzarella	16 ⁰⁰
Carpaccio de boeuf Rundscarpaccio / Beef carpaccio	18 ⁰⁰
Scampis à l'ail beurre ou crème Scampi's met look (boter of room) / Garlic shrimps (butter or cream)	17 ⁰⁰
Scampis piquants Scampi's op pikante wijze / Spicy shrimps	17 ⁰⁰
Scampis à l'indienne carrés de tomates - crème - curry Scampi's op Indische wijze (tomatenblokjes - curry - room) / Shrimps Indian style (diced tomatoes - curry - cream)	17 ⁰⁰
Scampis « Aquarelle » crème - champignons - piments - basilic Scampi's 'Aquarelle' (room - look - champignons - pepers - basilicum) / Shrimps « Aquarelle » style (cream - mushrooms - hot peppers - basil)	19 ⁰⁰

Les plats enfants*

kinder menu's* - Children menu*

Spaghetti Napolitain Spaghetti met tomatensaus / Spaghetti with tomato sauce	8 ⁰⁰
Spaghetti Bolognaise	9 ⁰⁰
Spaghetti Jambon - Fromage Spaghetti Hesp - Kaas / Ham & Cheese spaghetti	9 ⁵⁰
Boulettes sauce tomate Balletjes in tomatensaus / Meatballs with tomato sauce	10 ⁰⁰
Blanc de poulet compote frites Kippenfilet met appelmoes en frieten / Chicken breast with apple puree & french fries	12 ⁰⁰
Steak Nature Steak Natuur / Steak	14 ⁰⁰

*Voir aussi « les classiques » à la page 11.

*Zie ook «De klassiekers» op pagina 11.

*See also «The classics» on page 11.

Les salades

Salades - salads

Salade mixte	7 ⁰⁰
Gemengde salade / Salad	
Salade jambon-fromage	15 ⁰⁰
Salade met hesp-kaas / Ham & cheese salad	
Salade jambon-fromage-crevettes grises	19 ⁰⁰
Salade met hesp-kaas-grijze garnalen / Ham, cheese & grey shrimp salad	
Salade du Pêcheur thon - saumon fumé - olives	18 ⁰⁰
Noordzee sla (tonijn - gerookte zalm - olijven) / Fisherman's salad (tuna - smoked salmon - olives)	
Salade aux lardons	16 ⁰⁰
Salade met spekblokjes / Diced bacon salad	
Salade foie de volaille	16 ⁰⁰
Salade met kippenlevers / Chicken liver salad	
Salade lardons et foie de volaille	17 ⁰⁰
Salade met spekblokjes en kippenlevers / Diced bacon & chicken liver salad	
Salade émincés de poulet au curry et échalotes tomates - parmesan	19 ⁰⁰
Salade met kippenreepjes, curry en sjaloten (tomatenblokjes - parmezaan) / Sliced curry chicken salad with shallots (tomatoes - parmesan)	
Salade de lardons et émincé de poulet fromage de chèvre - miel	20 ⁰⁰
Salade met spekblokjes en kippenreepjes (geitekaas - honing) / Diced bacon & sliced chicken salad (goat cheese - honey)	
Salade scampis grillés carrés de tomates - ail - basilic	20 ⁰⁰
Salade met gegrilde scampi's (tomatenblokjes - look - basilicum) / Grilled shrimp salad (diced tomatoes - garlic - basil)	
Salade scampis et poulet basilic - piments	22 ⁰⁰
Salade met scampi's & kip (basilicum - pepers) / Shrimps & chicken salad (basil - hot peppers)	

Les Coupes Faim

Onze hapjes - Quick Bites

Croustinis - pain chaud au beurre à l'ail et basilic	7 ⁰⁰
Warme broodjes met lookboter en basilicum / Grilled buns with garlic butter and basil	
Portion de fromage	6 ⁵⁰
Portie kaas / Cheese portion	
Portion Mixte	7 ⁰⁰
Gemengde portie / Mixed portion	
Trio de fromage - chèvre, roquefort, gorgonzola	13 ⁰⁰
Trio van kaas - geitekaas, roquefort, gorgonzola / Cheese trio - goat cheese, roquefort, gorgonzola	

Composez votre plat de pâtes

Stel uw pasta zelfs samen - Create your own pasta dish

1) Pâtes - Pasta - Pasta

Cappellini - Penne - Pappardelle - Tagliatelle - Macaroni

2) Les sauces - De sausen - The sauces

Ail crème / Look & Room / Cream garlic

Poivre crème / Peper & room / Pepper & cream

Archiduc / Champignon / Mushroom

Estragon / Dragon / Tarragon

AQUARELLE 1 sauce crème tomate - poivre vert / tomatenroomsaus - groene peper / tomato cream sauce - green pepper

AQUARELLE 2 sauce crème tomate - champignons / tomatenroomsaus - champignons / tomato cream sauce - mushrooms

AQUARELLE 3 sauce crème tomate - ail - basilic / tomatenroomsaus - look - basilicum / tomato cream sauce - garlic - basil

AQUARELLE 4 sauce crème tomate - ail - piments / tomatenroomsaus - look - pepers / tomato cream sauce - garlic - hot peppers

3) Viandes et crustacés - Vlees en schaaldieren - Meats & seafood

Normal - Big

Jambon / Hesp / Ham 14⁰⁰ - 20⁰⁰

Lardons / Spekblokjes / Diced bacon 15⁰⁰ - 22⁰⁰

Emincé de poulet / Kippenreepjes / Sliced chicken 17⁰⁰ - 22⁰⁰

Emincé de boeuf / Rundsreepjes / Sliced beef 18⁰⁰ - 24⁰⁰

Fruits de mer / Zeevruchten / Seafood 17⁰⁰ - 22⁰⁰

Saumon fumé / Gerookte zalm / Smoked salmon 18⁰⁰ - 24⁰⁰

Scampis / Scampi's / Shrimps 18⁰⁰ - 25⁰⁰

Les suggestions du chef

Suggesties van de chef - Chef's suggestions

Les pâtes à l'huile d'olive

Pasta met olijfolie - Olive oil based pasta sauces

HUILE 01 Papardelle aux scampis (carrés de tomates - champignons - ail - estragon) 20⁰⁰
Papardelle met scampi's (tomatenblokjes - champignons - look - dragon) / Papardelle with shrimps (diced tomatoes - mushrooms - garlic - tarragon)

HUILE 02 Tagliatelle aux scampis (carrés de tomates - basilic - courgettes) 20⁰⁰
/ Tagliatelle met scampi's (tomatenblokjes - basilicum - courgetten) / Tagliatelle with shrimps (diced tomatoes - basil - zucchinis)

HUILE 03 : Penne au saumon (carrés de tomates - fromage de chèvre - poivre concassé) 18⁰⁰
Penne met zalm (tomatenblokjes - geitekaas - gemalen peper) / Penne with salmon (diced tomatoes - goat cheese - crushed pepper)

HUILE 04 : Tagliatelle au jambon de Parme et poulet (carrés de tomates - poivre concassé) 20⁰⁰
Tagliatelle met Parmaham en kip (tomatenblokjes - gemalen peper) / Tagliatelle with Parma ham & chicken (diced tomatoes - crushed pepper)

HUILE 05 : Papardelle aux lardons (carrés de tomates - ail - basilic - fromage de chèvre) 18⁰⁰
Papardelle met spekblokjes (tomatenblokjes - look - basilicum - geitekaas) / Papardelle with diced bacon (diced tomatoes - garlic - basil - goat cheese)

Végétariens

Vegetarische - Veggie

HUILE 06 : Capellini au gorgonzola et aubergines (carrés de tomates - échalotes - poivrons - fines herbes) 18⁰⁰
Capellini met gorgonzola en aubergines (tomatenblokjes - sjalotten - paprika - fijne kruiden) / Capellini with gorgonzola & eggplant (diced tomatoes - shallot - bell pepper - herbs)

HUILE 07 : Penne aux chicons et courgettes (carrés de tomates - ail - basilic) 17⁰⁰
Penne met witloof en courgetten (tomatenblokjes - look - basilicum) / Penne with chicory and zucchinis (diced tomatoes - garlic - basil)

HUILE 08 : Tagliatelle mozzarella et courgettes (carrés de tomates - basilic) 17⁰⁰
Tagliatelle met mozzarella en courgetten (tomatenblokjes - basilicum) / Tagliatelle mozzarella and zucchinis (diced tomatoes - basil)

Les pâtes à la crème

Pasta met roomsaus - Cream based pasta sauces

CREME 01 : Tagliatelle au poulet (fromage de chèvre - miel) 18⁰⁰
Tagliatelle met kip (geitekaas - honing) / Tagliatelle with chicken (goat cheese - honey)

CREME 02 : Penne 3 fromages (gorgonzola - fromage de chèvre - parmesan) 17⁰⁰
Penne 3 kazen (gorgonzola - geitekaas - parmezaan) / Penne with 3 cheeses (gorgonzola - goat cheese - parmesan)

CREME 03 : Papardelle aux 3 viandes (carrés de tomates - champignons - basilic - curry) 20⁰⁰
Papardelle met 3 vleessoorten (tomatenblokjes - champignons - basilicum - curry) / Papardelle with 3 sorts of meat (diced tomatoes - mushrooms - basil - curry)

CREME 04 : Tagliatelle scampis à l'indienne (carrés de tomates - crème - curry) 20⁰⁰
Tagliatelle scampi's op Indische wijze (tomatenblokjes - room - curry) / Tagliatelle with shrimps Indian style (diced tomatoes - cream - curry)

Les pâtes à la crème (suite)

Pasta met roomsaus - Cream based pasta sauces

CREME 05 : Capellini aux 2 poissons et fruits de mer (tomates - saumon fumé - cabillaud - poivre vert) Capellini met 2 vissoorten en zeevruchten (tomaten - gerookte zalm - kabeljauw - groene peper) / Cappellini with 2 sorts of fish & seafood (tomatoes - smoked salmon - cod - green pepper)	20⁰⁰
CREME 06 : Papardelle aux foies de volaille et lardons (carrés de tomates - ail - estragon) Papardelle met kippenlever en spekblokjes (tomatenblokjes - look - dragon) / Papardelle with chicken livers & diced bacon (diced tomatoes - garlic - tarragon)	18⁰⁰
CREME 07 : Tagliatelle au poulet Jamaïcain (carrés de tomates - ananas - poivrons - curry) Tagliatelle met Kip op Jamaicaanse wijze (tomatenblokjes - ananas - paprika - curry) / Tagliatelle with chicken Jamaican style (diced tomatoes - pineapple - bell peppers - curry)	18⁰⁰
CREME 08 : Penne au boeuf mexicain piquant (carrés de tomates - poivrons - piment) Penne met pikante rundsvlees op Mexicaanse wijze (tomatenblokjes - paprika - pepers) / Penne with spicy beef Mexican style (diced tomatoes - bell peppers - hot peppers)	18⁰⁰
CREME 09 : Penne aux lardons (carrés de tomates - roquefort) Penne met spekblokjes (tomatenblokjes - roquefort) / Penne with diced bacon (diced tomatoes - roquefort cheese)	18⁰⁰
CREME 10 : Tagliatelle aux lardons (carrés de tomates - chicon - estragon) Tagliatelle met spekblokjes (tomatenblokjes - witloof - dragon) / Tagliatelle with diced bacon (diced tomatoes - chicory - tarragon)	18⁰⁰

Les classiques

De klassiekers - The classics

	Normal - Big
Napolitain tomates - ail - basilic Tomatensaus (look - basilicum) / Tomato sauce (garlic - basil)	11⁰⁰ - 16⁰⁰
Bolognaise	14⁰⁰ - 20⁰⁰
Jambon-fromage Hesp-kaas / Ham & Cheese	14⁰⁰ - 20⁰⁰
Carbonara sauce crème - lardons - jaune d'oeuf Roomsaus - spekblokjes - eigeel / Cream sauce - diced bacon - egg yolk	15⁰⁰ - 20⁰⁰
Aquarelle sauce crème томатée - jambon - poivre vert Tomatenroomsaus - hesp - groene peper / Tomato cream sauce - ham - green pepper	14⁰⁰ - 20⁰⁰
Lasagne maison Lasagne van 't huis / Chef's lasagna	18⁰⁰ - X
Penne Arrabiata sauce tomate - lardons - oignons - épices Tomatensaus - spekblokjes - ajuin - kruiden / Tomato sauce - diced bacon - onions - spices	17⁰⁰ - X
+ Supplément sauce Bolognaise Extra Bolognaisaus / Extra Bolognaise sauce	+5⁵⁰

Viandes

Vlees - Meat

Boulettes sauce tomate	16 ⁰⁰
Balletjes in tomatensaus / Meat balls in tomato sauce	
Blanc de poulet nature avec salade	17 ⁰⁰
Kippenfilet natuur met sla / Chicken breast with salad	
Américain garni	17 ⁰⁰
Américain préparé / Seasoned tartar beef	
Tartare	20 ⁰⁰
Tartaar / Tartar	
Steak Nature avec Salade	22 ⁰⁰
Steak Natuur met sla / Steak with salad	

Sauces

Sausen - Sauces

Poivre / Peper / Pepper	
Champignons / Champignons / Mushrooms	
Béarnaise	
Estragon / Dragon / Tarragon	
Roquefort / Roquefort / Roquefort cheese	
Mexicaine / Mexicaanse wijze / Mexican Style	
Échalotes / Sjalot / Shallots	
AQUARELLE 1 sauce crème tomate - poivre vert / tomatenroomsaus - groene peper / tomato cream sauce - green pepper	
AQUARELLE 2 sauce crème tomate - champignons / tomatenroomsaus - champignons / tomato cream sauce - mushrooms	
AQUARELLE 3 sauce crème tomate - ail - basilic / tomatenroomsaus - look - basilicum / tomato cream sauce - garlic - basil	
AQUARELLE 4 sauce crème tomate - ail - piments / tomatenroomsaus - look - pepers / tomato cream sauce - garlic - hot peppers	
	5 ⁰⁰

Poissons

Visgerechten - Fish

Sole meunière	28 ⁰⁰
Zeetong / Sole meunière	
Saumon grillé sauce Béarnaise	24 ⁰⁰
Gegrilde zalm Béarnaisesaus / Grilled salmon with Béarnaise sauce	

Les desserts

Desserten - Deserts

Gaufre de Bruxelles 6⁰⁰

Brusselse wafel / Belgian wafel

+ Supplément chantilly maison +1⁵⁰

Supplementen chantilly van 't huis / Homemade whipped cream

Crêpes au sucre 7⁰⁰

Pannekoeken met suiker / Pancakes with sugar

Crêpes « Mikado » 10⁰⁰

Pannekoeken "Mikado" / Pancakes 'Mikado'

Crêpes « Comédie Française » 12⁰⁰

Pannekoeken "Comédie Française" / Pancakes 'Comédie Française'

Mousse au chocolat maison 8⁰⁰

Chocolademousse van 't huis / Homemade chocolate mousse

Profiteroles 9⁰⁰

Profiterolen / Cream puffs

Tarte Tatin 9⁰⁰

Tatin / 'Tatin' Cake

Milkshakes

Milkshakes - Milkshakes

Vanille 8⁰⁰

Vanille / Vanilla

Fraise 8⁰⁰

Aardbei / Strawberry

Les glaces

Ijsjes - Ice creams

Dame Blanche 8⁰⁰

Dame Noire 8⁰⁰

Brésilienne 8⁰⁰

Coupe Advocaat 8⁰⁰

Banana Split 8⁵⁰

Coupe aux fraises (en saison) 10⁰⁰

Aardbeienijs (in't seizoen) / Strawberry-topped ice cream (seasonal)

Café glacé 9⁰⁰

Ijskoffie / Ice coffee

+ Supplément chantilly maison +1⁵⁰

Supplementen chantilly van 't huis / Homemade whipped cream

Carte des vins / Wijnkaart / Wine list

Le vin du patron (blanc, rouge ou rosé)

Huiswijn (wit, rood of rosé) - House wine (white, red or rosé)

Verre	4 ⁰⁰
Glas / Glass	
Pichet 1/4L	9 ⁰⁰
Karaf / Pitcher	
Pichet 1/2 L	17 ⁰⁰
Karaf / Pitcher	
Bouteille (75 cl)	24 ⁰⁰
Fles / Bottle	

Le vin du mois

Wijn van de maand - Wine of the month

Verre	4 ⁰⁰
Glas / Glass	
Pichet 1/4L	9 ⁰⁰
Karaf / Pitcher	
Pichet 1/2 L	17 ⁰⁰
Karaf / Pitcher	
Bouteille (75 cl)	24 ⁰⁰
Fles / Bottle	

Les vins rouges

Rode wijnen - Red wines

	Bouteille / Fles / Bottle
Alsace Pinot Noir	30 ⁰⁰
Bordeaux Côte de Blaye	28 ⁰⁰
Côtes du Rhône	25 ⁰⁰
Loire Sancerre	40 ⁰⁰

Les vins blancs

Witte wijnen - White wines

	bouteille / Fles / Bottle
Pays d'Oc "Chardonnay"	26 ⁰⁰
Loire Sancerre	40 ⁰⁰
Alsace Pinot Blanc	30 ⁰⁰
Alsace Pinot Gris	30 ⁰⁰

Les vins rosés

Rosé wijnen - Rosé wines

	Bouteille / Fles / Bottle
Alsace Pinot Noir rosé	28 ⁰⁰

Les Bulles

Bubbles

Cava verre - glas - glass	7 ⁰⁰
Cava bouteille - fles - bottle	30 ⁰⁰
Champagne Laurent Perrier	
bouteille - fles - bottle	70 ⁰⁰

Bar à pâtes « l'Aquarelle »

Stay connected !



FREE-WIFI

Suivez-nous !

Volg ons! - Follow us!

