

Restaurant O'Vélo

VAN HARTE WELKOM IN ONS RESTAURANT O'VÉLO!

Wij zijn heel blij om jullie te mogen verwelkomen!
Laat u maar eens goed verwennen!
Geniet van uw verblijf in ons hotel en / of uw bezoek aan ons restaurant.

*General Managers Annemie Allossery, Bart Coigniez &
het ganse Velotel team*



OPENINGSTIJDEN

Ontbijt: 07u00 tot 10u30
Tapas: 11u00 tot 22u00
Lunch: 12u00 tot 14u00
Tearoom: 14u00 tot 17u00
Diner: 18u00 tot 21u00

INFO OMTRENT ALLERGENEN? VRAAG NA BIJ ONZE MEDEWERKERS!

Restaurant O'Velo



ONTBIJT

Wij serveren u elke ochtend een heerlijk ontbijtbuffet zodat u vol energie uw dag kunt starten. Het buffet bestaat uit een heerlijke waaier aan warme en koude gerechten waaruit u naar hartenlust kan kiezen. Verschillende broodsoorten, ontbijtkoekjes, cornflakes, muesli en een assortiment aan heerlijk beleg en vers fruit ontbreken niet. Ook als u niet bij ons logeert kan u van ons heerlijk ontbijtbuffet komen genieten. Zoetekauwen komen bij ons net zo goed aan hun trekken met lekkere koffiekoeken, fruit, yoghurts, pannenkoeken etc. Levensgenieters kunnen hun ontbijt extra speciaal maken met een glaasje cava!

LUNCH

Iedere dag serveren wij een verse lunch bestaande uit soep, hoofdgerecht en koffie of thee. Vraag gerust naar de lunchmenu van vandaag bij onze mensen.

DINER

Elke avond kan u bij ons terecht voor een driegangendiner. Er wordt gestart met een kleine amuse. Het keuzemenu bestaat uit verschillende voor-, hoofd- en nagerechten.

ZONDAGSE BRUNCH

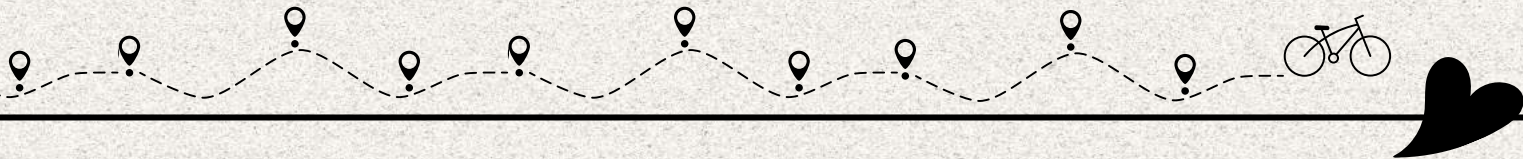
Wij verwennen je elke eerste en derde zondag van de maand met een heerlijke brunch! Deze start stipt om 12u30. Onze chef serveert een culinair buffet met heerlijke, dagverse producten en seizoensgebonden gerechten. Wij ontvangen jullie met een glaasje cava met enkele hapjes en daarna kunnen jullie aanschuiven aan ons uitgebreid voor-, hoofd- en dessertenbuffet. Vraag gerust meer info bij iemand van ons team!

SENIORENBRUNCH

Gezellig tafelen en dansplezier voor senioren, elke laatste donderdag van de maand (oktober - maart)! Houdt u van lekker eten en durf je jezelf aan een dansje te wagen? Dan heten wij u van harte welkom op onze maandelijkse sfeervolle seniorenbrunch en dansnamiddag. Vraag gerust meer info bij iemand van ons team!

Voor meer informatie omtrent lunchmenu's, data voor brunches en dergelijke, gelieve te kijken op onze website: www.hotelvelotel.com

Bieren



VAN HET VAT

Alken Maes (5.2 %)	4.00 (33cl) 6.00 (50cl)
Grimbergen Blond (6.7%)	5.00 (33cl) 7.50 (50cl)
Grimbergen Bruin (6.5%)	5.00 (33cl) 7.50 (50cl)
Kwaremont (6.6%)	5.00 (33cl) 7.50 (50cl)
Affligem Blond (6.8%)	5.00 (33cl) 7.50 (50cl)
Affligem Tripel (9%)	6.50 (33cl) 10.00 (50cl)

NON-ALCOHOLISCH

Maes NA (0%)	4.50
Affligem (0%)	5.00
Sportzot (0.4%)	5.00
Kwaremont (0.3%)	5.00

O P F L E S

Brugse witte (4.8%)	4.50	Brugse Zot Blond (6%)	5.00
Maes Radler (2%)	4.50	Brugse Zot Bruin (7.5%)	5.00
Carlsberg (5%)	4.50	Duvel (8.5%)	5.50
Cristal Xtra (5.2%)	4.50	Hapkin (8.5%)	5.50
Desperados (5.9%)	4.50	La Chouffe (8%)	5.50
Kriek 'Mort Subite' (4%)	4.50	Chimay Blauw (9%)	6.00
Rodenbach (5.2%)	4.50	La Trappe Quadrupel (10%)	6.50
Kasteelbier Rouge (8%)	5.50	Brugge Tripel (8.7%)	6.50
Kasteelbier Donker (11%)	6.50	Westmalle Tripel (9.5%)	6.50
Omer (8%)	5.50	Westmalle Dubbel (7%)	6.50
Orval (6.2%)	5.50		

Wijnen



H U I S W I J N E N

Glas: 6.50 - Karaf 1/4l: 11.00 - Karaf 1/2l: 22.00 - Fles: 32.00

Le Plan Dirk Vermeersch - Wit - Sauvignon Blanc
Le Plan Dirk Vermeersch - Rood - Merlot
Le Plan Dirk Vermeersch - Rosé - Grenache

W I T T E W I J N E N

Glas: 7.00 - Karaf 1/4l: 12.50 - Karaf 1/2l: 25.00 - Fles: 37.00

Côtes de Gascogne - FR - Domaine Pellehaut - 80% Ungi-Blanc, 20% Colombard
Le Plan Vermeersch - FR - 100% Chardonnay
Vaccaro La Luna - Sicilië - 100% Grillo
Chateau de Valcombe - FR - ZOET

R O D E W I J N E N

Glas: 7.00 - Karaf 1/4l: 12.50 - Karaf 1/2l: 25.00 - Fles: 37.00

El Pedal - Spanje - 100% Tempranillo
Côtes de Rhone - FR - Domaine de Cascavel (Ventoux) - 70% Grenache, 30% Syrah
Vaccaro La Luna - Sicilië - 100% Nero D'Avola

Glas: 8.50 - Karaf 1/4l: 14.00 - Karaf 1/2l: 28.00 - Fles: 40.00

Montagne Saint-Emilion - FR - Chateau Treytins 2012 - 79% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc

R O S E W I J N E N

Glas: 7.00 - Karaf 1/4l: 12.50 - Karaf 1/2l: 25.00 - Fles: 37.00

Chateau de Valcombe - FR - Pastel

N O N - A L C O H O L I S C H

Glas: 7.00 - Karaf 1/4l: 12.50 - Karaf 1/2l: 25.00 - Fles: 37.00

Natureo - Wit - Spanje - 100% muscat
Natureo - Rood - Spanje - grenache/syrah

Waters & frisdranken



W A T E R S

Gerolsteiner plat & spuit	3.00 (25cl) 7.00 (75cl)
O'Vélo plat & spuit	5.00 (75cl)

V R U C H T E N S A P P E N

Minute Maid	3.50
Orange	
Appel	
Appel-kers	
Pompelmoes	
Vers sinaasappelsap	9.50

F R I S D R A N K E N

Cola	3.50	Schweppes Bitter Lemon	3.50
Cola Zero	3.50	Schweppes Soda Water	3.50
Gerolsteiner Citroen	3.50	Schweppes Tonic	3.50
Gerolsteiner Orange	3.50	Schweppes Agrum	3.50
Fuze Tea Sparkling	3.50	Ice Tea	3.50
Fuze Tea Green	3.50	Almdudler	4.50
Fanta	3.50	Fristi	3.50
Sprite	3.50	Cécémel	4.00

Warme dranken



KOFFIE

Cafe crème - Decafeiné	3.50
Espresso	3.50
Dubbele Espresso	4.80
Ristretto	4.00
Koffie Verkeerd	4.50
Cappuccino	4.50
Latté Macchiato	5.00
Latté Macchiato Caramel	5.50
Chai Latte	5.00
Chai Latte Dirty	6.00
Chai Latte Vanille	5.00
Chai Latte Vanille Dirty	6.00
Warme chocolademelk	4.50
Warme chocolademelk (slagroom)	5.00
Verwenkoffie O'Vélo <i>Tip!</i>	11.00

T H E E

Lipton	3.50
Rozenbottel	
Bosvruchten	
Munt	
Kamille - Linde	
Citroen	
Groen	
Zwart	
Earl Grey	
English Breakfast	
Verse muntthee	6.50
Verse gemberthee	6.50

SPECIAL KOFFIE

Irish Coffee (ook NA mogelijk)	11.00
Ierse Whiskey	
French Coffee	11.00
Cognac	
Italian Coffee (ook NA mogelijk)	11.00
Amaretto	
Baileys Coffee	11.00
Baileys	
Cointreau Coffee	11.00
Cointreau	

Aperitieven



APERO

Cocktail Maison	11.00
Glas cava 'Palau'	9.00
Fles cava 'Palau'	45.00
Fles Champagne de l'Auche	65.00
Kirr	8.50
Sherry Dry	8.00
Ricard	8.50
Pineau de Charentes	8.00
Rode / witte porto	8.00
Rode / witte martini	8.50
Aperol Spritz	11.00
Limoncello Spritz	11.00
Picon Vin Blanc	11.00
Campari	11.00
Orange - tonic - soda	

NON-ALCOHOLISCH

Cocktail Maison NA	9.50
Pacific Ricard NA	8.00
Martini Rood Vibrante Tonic Supplement tonic OF orange (3.00)	7.00
Kuitenbijter fietsgin Gin & Tonic (alcoholvrij)	14.00
Crodino Rosso Supplement tonic OF orange (3.00)	7.00

What to drink when you are not drinking?

Strong



STRONG

Tequila	9.00
Limoncello	10.00
Jonge Jenever	8.00
Jägermeister	9.00
Bacardi Wit	9.00
Smirnoff Wodka	9.00
Bacardi Reserva	10.00
Passoa	8.00
Baileys	9.00
Amaretto	9.00
Amaretti (N.A.)	9.00
Cointreau	9.50
Armagnac	10.00
Grappa Julia	9.00
Grand Marnier	12.00
Calvados	12.00
Courvoisier Cognac	12.00

+ FRISDRANK 3.00

GIN & TONIC

Gordon's Dry Gin	13.00
Bombay	13.00
Hendrick's Gin	16.00
Gordon's Gin Pink	16.00
Kuitenbijter fietsgin	14.00

WHISKEY

J&B	9.50
Johnny Walker Red Label	9.50
Johnny Walker Black Label	10.50
Jack Daniels	10.50
John Jameson	9.50
Chivas Regal 12 years	12.00
Lyre's American Malt (N.A.)	9.00

Tearoom 14u00 - 17u00



PANNENKOEKEN & WAFELS

Suiker	7.00
Confituur	8.00
Luikse siroop	8.00
Nutella	8.00
Slagroom	8.00
Vanille ijs	8.50
Mikado vanille ijs - chocoladesaus	9.00
Advocaat	9.00
Advocaat - ijs	10.00
Chiquita banaan - vanille ijs slagroom - chocoladesaus	11.00
Aardbei seizoen	12.00
Warme krieken vanille ijs	11.00
Pannenkoek O'Vélo calvados, gekarameliseerde appeltjes & vanille ijs	12.50

IJSCOUPES

Coupe Dame Blanche	10.00
Coupe Bresilienne	10.00
Coupe Dame Noire	10.00
Coupe Advocaat	10.00
Coupe Aardbei (seizoen)	13.00
Coupe Vers Fruit	13.00
Kinderijsje 2 bollen vanille, chocolade of aardbei - smarties - slagroom - lolly	6.00

DIVERS

Warme appelcrumble vanilleijs - slagroom	10.00
Frangipanetaart mokka of speculoos-ijs	9.00
Chocolademousetaart	9.00
Warme krikentaart vanilleijs	9.00
Homemade speculoostaart volgens aanbod (beschikbaarheid)	9.00
Verwenkoffie (of thee) supplement verse muntthee (3.00) supplement Cappuccino (1.00) supplement Latté Macchiato (1.50)	11.00



Tapas 11u00 - 22u00



T A P A S

Alle tapas met dit teken "✓" zijn vegetarisch.

✓ 1. Lookbroodjes (4 st.)	9.00
2. Plankje serranoham	13.00
3. Tapasplankje O'Vélo assortiment charcuterie, feta, olijven & zongedroogde tomaten	15.00
✓ 4. Portie kaas Jonge kaas	8.50
✓ 5. Portie kaas Oud Brugge	10.00
6. Portie kaas & salami Jonge kaas & salami	8.50
✓ 7. Portie olijven	6.00
✓ 8. Koude tapas Olijven, zongedroogde tomaten & tapenade	10.50
✓ 9. Patatas bravas (aioli)	8.50
✓ 10. Frietmandje met mayonaise	5.00
✓ 11. Zoete aardappelfrietjes met mayonaise	6.00
12. Croque uit 't vuistje	7.50
13. Portie warm gemengd 16 st.	16.00
14. Tempura van scampi 6 st.	12.00
15. Viskrokantje met tartaar 6st.	12.00
16. Pizzabaguette	9.00
17. Albondigas 6st. Pikante gehaktballetjes met toast	8.50

18. Mini frikandellen

6 stuks (6.00) / 10 stuks (9.00) / 14 stuks (12.00)

19. Bitterballen

6 stuks (6.00) / 10 stuks (9.00) / 14 stuks (12.00)

20. Calamares

6 stuks (8.00) / 10 stuks (11.00) / 14 stuks (14.00)

21. Mini Loempia's ✓

6 stuks (6.00) / 10 stuks (9.00) / 14 stuks (12.00)

22. Onion Rings ✓

6 stuks (6.00) / 10 stuks (9.00) / 14 stuks (12.00)

23. Kipkrokantjes met aioli

6 stuks (6.00) / 10 stuks (9.00) / 14 stuks (12.00)

24. Kaasballetjes ✓

6 stuks (6.00) / 10 stuks (9.00) / 14 stuks (12.00)

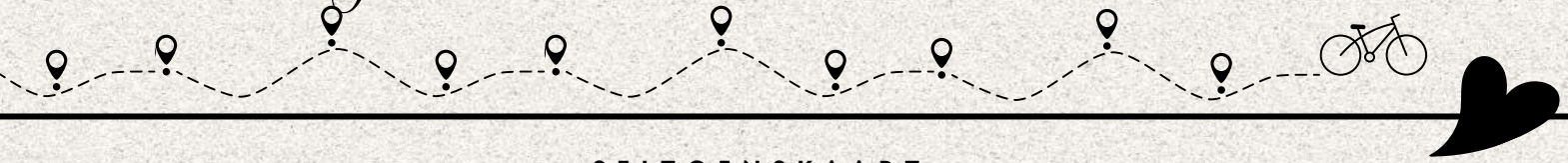
25. Garnaalballetjes

6 stuks (8.00) / 10 stuks (11.00) / 14 stuks (14.00)

26. Breydelhamkroketjes

6 stuks (7.00) / 10 stuks (10.00) / 14 stuks (13.00)

Seizoenskaart (12u-14u / 18u - 21u)



SEIZOENSKAART

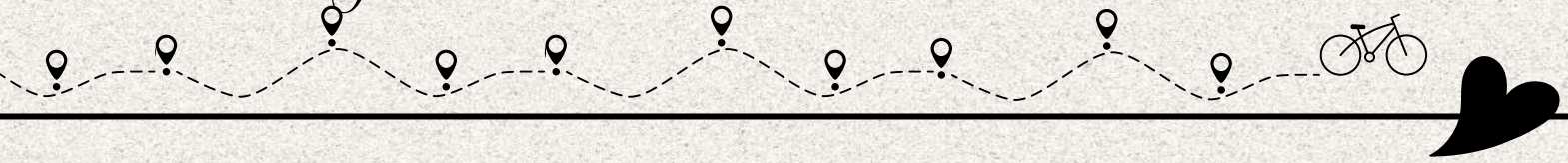
ALLE GERECHTEN MET FRIETJES KUNNEN OOK GENOMEN WORDEN MET KROKETJES, PUREE OF KRIELTJES

 = VEGETARISCH

Verse dagsoep	7.50	 Fettuccini kruidenroomsausje met broccoli & champignons	20.00
Rundscarpaccio rucola, parmezaan & zongedroogde tomaat	17.00	 Fettuccini licht pikante tomatensaus	20.00
Toast gerookte zalm afgewerkt met uiensnippers	15.50	Croque monsieur	14.00
Vol-au-vent O'Vélo met salade & frietjes	26.00	Croque speciaal madame / hawai / boemboem	16.00
Vlaamse stoverij O'Vélo met salade & frietjes	26.00	 Kaaskrokot 2 st. / 3 st. met salade & frietjes	19.00 / 24.00
Sliptongen 3st. met salade & frietjes	30.00	Garnaalkrokot 2 st. / 3 st. met salade & frietjes	23.00 / 30.00
Steak 'Filet Mignon' 220g met salade & frietjes Saus: peper, champignon, bearnaise + 2.50	29.50	Duo kaas- & garnaalkrokot met salade & frietjes	22.00
Tomaat-garnaal 2 st. met salade & frietjes	DAGPRIJS & BESCHIKBAARHEID	 Salade van het huis keuze uit feta, brie of kip (niet vegetarisch)	22.00
Spaghetti bolognaise	19.00	Salade O'Vélo met kip, scampi & curry	24.50
Fettuccini carbonara	20.00		

VRAAG NAAR DE SUGGESTIE VAN DE MAAND!

Seizoenskaart (12u-14u / 18u - 21u)



K I N D E R K A A R T

Gepaneerde kippenreepjes 13.50
appelmoes & frietjes

Frikandel 2 st. 11.00
salade & frietjes

 **Kaaskroket 1 st.** 12.00
salade & frietjes

Kinderspaghetti 10.00
bolognaise

D E S S E R T K A A R T

Coupe Colonel 11.00
Citroensorbet & wodka

Coupe naar keuze 10.00
Dame Blanche
Bresilienne
Dame Noire
Advocaat

Coupe naar keuze 13.00
Aardbei (seizoen)
Vers fruit

Warme appelcrumble 10.00
vanille ijs & slagroom

Chocolate O'Vélo 10.00
Chocolademousse

Crème brûlée 10.00

Dagmenu 18u00 - 21u00

2 gangen: € 35 per persoon, exclusief dranken

3 gangen: € 44 per persoon, exclusief dranken

MAANDAG

Amuse van de chef

Voorgerechten

Verse dagsoep
brood en croutons

Toast gerookte zalm
afgewerkt met uiensnippers

Artisanaal kaaskroketje 'Oud Brugge'
met gefrituurde peterselie & citroenpartjes

Fris slaatje van het huis
keuze uit feta, brie of kip

Hoofdgerechten

Huisbereide krokante kipreepjes
met seizoenssalade & frietjes

Scampi diabolique
met pasta

Suggestie van de maand
vraag naar de suggestie van de maand

Desserts

Slagroomsoesjes met vanille ijs & chocoladesaus

Coupe naar keuze
dame blanche - coupe bresilienne - coupe advocaat - dame noire

Sorbet
2 bolletjes
keuze uit: citroen, passievrucht of framboos

DINSDAG

Amuse van de chef

Voorgerechten

Verse dagsoep
brood en croutons

Rundscarpaccio
rucola, parmezaan & zongedroogde tomaatjes

Artisanaal garnalkroketje
met gefrituurde peterselie & citroenpartjes

Fris slaatje van het huis
keuze uit feta, brie of kip

Hoofdgerechten

Steak filet mignon
met salade, frietjes & saus naar keuze: peper, champignon, bearnaise

Catch of the day (vis)
met seizoensgroentjes & aardappelbereiding

Suggestie van de maand
vraag naar de suggestie van de maand

Desserts

Tiramisu van het huis met speculoos

Coupe naar keuze
dame blanche - coupe bresilienne - coupe advocaat - dame noire

Sorbet
2 bolletjes
keuze uit: citroen, passievrucht of framboos

Dagmenu 18u00 - 21u00

2 gangen: € 35 per persoon, exclusief dranken

3 gangen: € 44 per persoon, exclusief dranken

WOENSDAG

Amuse van de chef

Voorgerechten

Verse dagsoep
brood en croutons

Scampi in de look 5 st.

Artisanaal breydelhamkroketje
met gefrituurde peterselie & citroenpartjes

Fris slaatje van het huis
keuze uit feta, brie of kip

Hoofdgerechten

Vlaamse Stoverij O'Vélo
met seizoenssalade & frietjes

Kabeljauwhaasje
saffraansaus, seizoensgroentjes & aardappelmousseline

Suggestie van de maand
vraag naar de suggestie van de maand

Desserts

Crème Brûlée

Coupe naar keuze
dame blanche - coupe bresilienne - coupe advocaat - dame noire

Sorbet
2 bolletjes
keuze uit: citroen, passievrucht of framboos

DONDERDAG

Amuse van de chef

Voorgerechten

Verse dagsoep
brood en croutons

Gandaham met meloen

Vitello Tonato
met kappertjes & crème van tonijn

Fris slaatje van het huis
keuze uit feta, brie of kip

Hoofdgerechten

Vol-au-vent O'Vélo
met salade & frietjes

Sliptongen 2 st.
met salade & frietjes

Suggestie van de maand
vraag naar de suggestie van de maand

Desserts

Chocolate O'Vélo

Coupe naar keuze
dame blanche - coupe bresilienne - coupe advocaat - dame noire

Sorbet
2 bolletjes
keuze uit: citroen, passievrucht of framboos

Dagmenu 18u00 - 21u00

2 gangen: € 35 per persoon, exclusief dranken

3 gangen: € 44 per persoon, exclusief dranken

VRIJDAG

Amuse van de chef

Voorgerechten

Verse dagsoep
brood en croutons

Trio van gerookte vis
makreel - zalm - heilbot

Artisanaal kaaskroketje 'Oud Brugge'
met gefrituurde peterselie & citroenpartjes

Fris slaatje van het huis
keuze uit feta, brie of kip

Hoofdgerechten

Steak tartaar van het huis (rauw)
met seizoenssalade & frietjes

Catch of the day (vis)
met seizoensgroentjes & aardappelbereiding

Suggestie van de maand
vraag naar de suggestie van de maand

Desserts

Carpaccio van ananas met zoet karamelijs

Coupe naar keuze
dame blanche - coupe bresilienne - coupe advocaat - dame noire

Sorbet
2 bolletjes
keuze uit: citroen, passievrucht of framboos

ZATERDAG

Amuse van de chef

Voorgerechten

Verse dagsoep
brood en croutons

Frisse tonijncocktail
met sesamzaadjes & perzik

Rundscarpaccio
rucola, parmezaan & zongedroogde tomaatjes

Fris slaatje van het huis
keuze uit feta, brie of kip

Hoofdgerechten

Kalfsoester archiduc
met seizoensgroentjes & kroketjes

Schelvishaasje
met witte wijnsaus, seizoensgroentjes & kruidenpuree

Suggestie van de maand
vraag naar de suggestie van de maand

Desserts

Duo van chocomousse O'Vélo

Coupe naar keuze
dame blanche - coupe bresilienne - coupe advocaat - dame noire

Sorbet
2 bolletjes
keuze uit: citroen, passievrucht of framboos

Dagmenu 18u00 - 21u00

2 gangen: € 35 per persoon, exclusief dranken

3 gangen: € 44 per persoon, exclusief dranken

Z O N D A G

Amuse van de chef

Voorgerechten

Verse dagsoep

brood en croutons

Artisanaal mosselkroketje witte wijn

met z'n garnituur

Albondigas 6 st.

pikante gehaktballetjes met toast

Fris slaatje van het huis

keuze uit feta, brie of kip

Hoofdgerechten

1/2 kip

met seizoenssalade & frietjes

Sliptongen 2 st.

met salade & frietjes

Suggestie van de maand

vraag naar de suggestie van de maand

Desserts

Dessertbordje van de chef

Coupe naar keuze

dame blanche - coupe bresilienne - coupe advocaat - dame noire

Sorbet

2 bolletjes

keuze uit: citroen, passievrucht of framboos