

Restaurant O'Vélo

BIENVENUE DANS NOTRE RESTAURANT O'VÉLO

Très heureux de vous accueillir!
Laissez-vous bien soigner!
Profitez de votre séjour dans notre hôtel et/ou de votre passage dans notre restaurant O'Vélo!

*General Managers Annemie Allossery, Bart Coigniez &
toute l'équipe de Velotel*

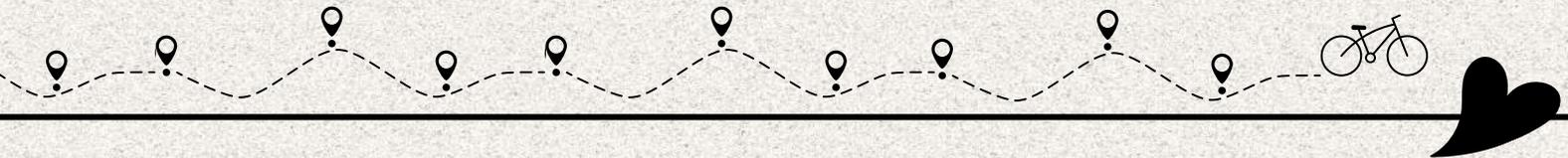


HORAIRES D'OUVERTURE

Petit-déjeuner: 07h00 - 10h30
Tapas: 11h00 - 22h00
Déjeuner: 12h00 - 14h00
Tearoom: 14h00 - 17h00
Dîner: 18h00 - 21h00

POUR LES ALLERGÈNES, CONTACTEZ LE PERSONNEL

Restaurant *Le Vélo*



P E T I T - D É J E U N E R

Chaque matin, nous vous servons un délicieux petit-déjeuner buffet pour que vous puissiez commencer votre journée avec beaucoup d'énergie. Le buffet se compose de plusieurs plats chauds et froids. Vous pouvez choisir entre des oeufs durs ou brouillés, différentes sortes de pain, des petits pains, du muesli, des cornflakes et de nombreuses viande, fromages et fruits frais. Vous pouvez également profiter de notre petit-déjeuner buffet si vous ne séjournez pas dans notre hôtel. Vous serez également ravi si vous avez la dent sucrée, car il existe également une grande variété de douceurs comme des petits pains au chocolat, des croissants, des crêpes, des yaourts aux fruits etc. Vous souhaitez ajouter un petit plus à votre petit-déjeuner. Commandez un verre de cava.

D É J E U N E R

Chaque jour, nous vous servons un déjeuner composé d'une soupe, un plat principal et un café ou un thé. S'il vous plaît, demandez à notre personnel le déjeuner quotidien!

D Î N E R

Chaque soir, vous pouvez venir chez nous pour un menu de choix à trois plats. On commence par une petite amuse-bouche. Le menu consiste des entrées, plats principaux et desserts diverses.

B R U N C H

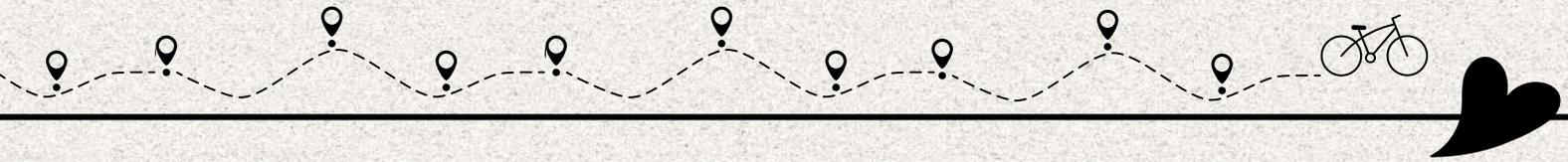
Chaque premier et troisième dimanche du mois (à partir de 12h30), vous pourrez profiter d'un délicieux buffet de notre chef, composé de produits frais et savoureux et de plats de saison. Quand il fait beau, nous faisons sauter notre château gonflable pour que les enfants puissent jouer dehors. Mauvais temps? Les enfants peuvent s'amuser avec nos jeux de société ou nos livres (à colorer). Ainsi, vous pourrez profiter du brunch et les enfants ne s'ennuieront pas! Autres questions? S'il vous plaît demander à notre personnel!

B R U N C H S E N I O R

Un brunch et après le plaisir de danser pour les seniors: tous les derniers jeudis du mois (Octobre jusqu'au Mars). Vous aimez la bonne cuisine et vous osez danser? Entre 12h00 et 14h00, vous pourrez profiter de notre brunch copieux. Les vins maison, les bières pression et les boissons non alcoolisées sont inclus jusqu'au le dessert. Après, vous pourrez vous aventurer sur notre piste de danse avec un mélange des meilleurs classiques et tubes contemporains.

Pour plus d'informations sur les menus du midi, les dates des brunchs etc., rendez-vous sur notre site internet: www.hotelvelotel.com.

Bières



A U F Û T

Alken Maes (5.2 %)	4.00 (33cl) 6.00 (50cl)
Grimbergen Blond (6.7%)	5.00 (33cl) 7.50 (50cl)
Grimbergen Brune (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 Triple (9%)	6.50 (33cl) 10.00 (50cl)

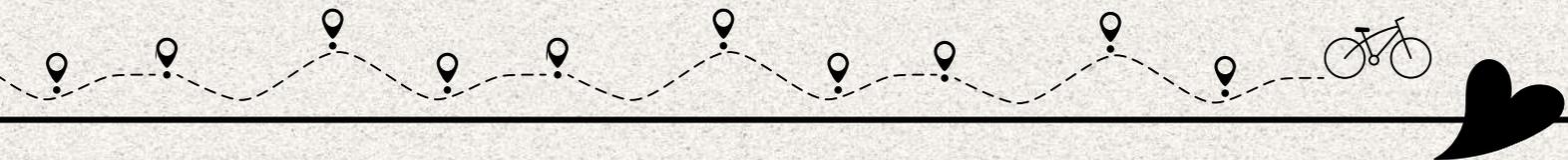
S A N S A L C O O L

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

B O U T E I L L E

Brugse witte (4.8%)	4.50	Brugse Zot Blond (6%)	5.00
Maes Radler (2%)	4.50	Brugse Zot Brune (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 Bleu (9%)	6.00
Rodenbach (5.2%)	4.50	La Trappe Quadrupel (10%)	6.50
Kasteelbier Rouge (8%)	5.50	Brugge Triple (8.7%)	6.50
Kasteelbier Brune (11%)	6.50	Westmalle Triple (9.5%)	6.50
Omer (8%)	5.50	Westmalle Double (7%)	6.50
Orval (6.2%)	5.50		

Vins



VINS MAISON

Verre: 6.50 - Carafe 1/4l: 11.00 - Carafe 1/2l: 22.00 - Bouteille: 32.00

Le Plan Dirk Vermeersch - Blanche - Sauvignon Blanc
Le Plan Dirk Vermeersch - Rouge - Merlot
Le Plan Dirk Vermeersch - Rosé - Grenache

VINS BLANCS

Verre: 7.00 - Carafe 1/4l: 12.50 - Carafe 1/2l: 25.00 - Bouteille: 37.00

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

VINS ROUGES

Verre: 7.00 - Carafe 1/4l: 12.50 - Carafe 1/2l: 25.00 - Bouteille: 37.00

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

Verre: 8.50 - Carafe 1/4l: 14.00 - Carafe 1/2l: 28.00 - Bouteille: 40.00

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

VIN ROSÉ

Verre: 7.00 - Carafe 1/4l: 12.50 - Carafe 1/2l: 25.00 - Bouteille: 37.00

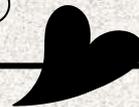
Chateau de Valcombe - FR - Pastel

NON-ALCOOLIQUE

Verre: 7.00 - Carafe 1/4l: 12.50 - Carafe 1/2l: 25.00 - Bouteille: 37.00

Natureo - Blanche - Espagne - 100% Muscat
Natureo - Rouge - Espagne - Grenache/Syrah

Eau & Jus de fruits



E A U

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

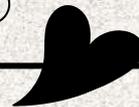
J U S D E F R U I T S

Minute Maid	3.50
Orange	
Pomme	
Pomme-Cerise	
Pamplemousse	
Jus d'orange frais	9.50

S O D A S

Cola	3.50	Schweppes Bitter Lemon	3.50
Cola Zero	3.50	Schweppes Soda Water	3.50
Gerolsteiner Citron	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 (chocolate)	4.00

Boissons chauds



C A F É

Cafe crème - Decafeiné	3.50
Expresso	3.50
Double Expresso	4.80
Ristretto	4.00
Lait Russe	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
Chocolat Chaud	4.50
Chocolat Chaud (chantilly)	5.00
Café Spécial O'Vélo <i>Tip!</i>	11.00

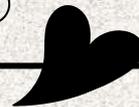
T H É

Lipton	3.50
Cynorrhodon	
Fruits des bois	
Menthe	
Camomille - Tilleul	
Citron	
Vert	
Noir	
Earl Grey	
English Breakfast	
Thé au gingembre frais	6.50
Thé à la menthe fraîche	6.50

C A F É S P É C I A L

Irish Coffee (possible N.A.)	11.00
Whisky irlandais	
French Coffee	11.00
Cognac	
Italian Coffee (possible N.A.)	11.00
Amaretto	
Baileys Coffee	11.00
Baileys	
Cointreau Coffee	11.00
Cointreau	

Apero



A P E R O

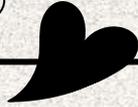
Cocktail Maison	11.00
Cava 'Palau' (verre)	9.00
Cava 'Palau' (bouteille)	45.00
Bouteille Champagne de l'Auche	65.00
Kirr	8.50
Sherry Dry	8.00
Ricard	8.50
Pineau de Charentes	8.00
Rouge / blanc porto	8.00
Rouge / blanc martini	8.50
Aperol Spritz	11.00
Limoncello Spritz	11.00
Picon Vin Blanc	11.00
Campari	11.00
Orange - tonic - soda	

S A N S A L C O O L

Cocktail Maison NA	9.50
Pacific Ricard NA	8.00
Martini Rouge Vibrante Tonic	7.00
Supplément tonic OU orange (3.00)	
Kuitenbijter vélo gin	14.00
Gin & Tonic (sans alcool)	
Crodino Rosso	7.00
Supplément tonic OU orange (3.00)	

What to drink when you are not drinking?

Strong



STRONG

Tequila	9.00
Limoncello	10.00
Jonge Jenever	8.00
Jägermeister	9.00
Bacardi Blanc	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

+ S O D A 3 . 0 0

GIN & TONIC

Gordon's Dry Gin	13.00
Bombay	13.00
Hendrick's Gin	16.00
Gordon's Gin Pink	16.00
Kuitenbijter vélo gin	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 14h00 - 17h00



CRÊPES & GAUFRES

Sucre	7.00
Confiture	8.00
Sirop de Liège	8.00
Nutella	8.00
Chantilly	8.00
Glace vanille	8.50
Mikado glace vanille - sauce chocolat	9.00
Advocaat (liqueur d'oeuf)	9.00
Advocaat (liqueur d'oeuf) + glace vanille	10.00
Chiquita banane - glace vanille chantilly - sauce chocolat	11.00
Fraise saison	12.00
Cerises chaudes glace vanille	11.00
Crêpe O'Vélo calvados, pommes caramélisées & glace vanille	12.50

IJSCOUPES

Coupe Dame Blanche	10.00
Coupe Bresilienne	10.00
Coupe Dame Noire	10.00
Coupe Advocaat (liqueur d'oeuf)	10.00
Coupe Fraise (saison)	13.00
Coupe Fruit Frais	13.00
Coupe enfants 2 boules vanille, chocolat ou fraise avec smarties, chantilly et sucette	6.00

DIVERS

Tartes aux pommes chaudes glace vanille - chantilly	10.00
Tarte à la frangipane glace au moka ou au spéculoos	9.00
Gâteau à la mousse au chocolat	9.00
Tarte tiède aux cerises glace vanille	9.00
Gâteau au spéculoos maison selon offre (disponibilité)	9.00
Café Spécial O'Vélo (ou thé) Supplément Cappuccinno (1.00) Supplément Latté Macchiato (1.50) Supplément thé à la menthe fraîche (3.00)	11.00



Tapas 11h00 - 22h00

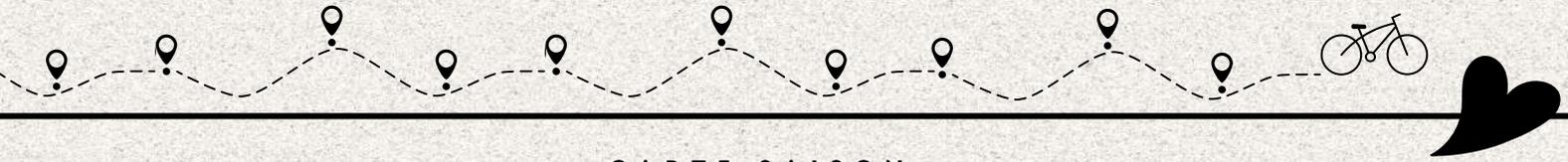


T A P A S

✓ = VÉGÉTARIEN

✓ 1. Pains à l'ail (4 pcs.)	9.00	
2. Planche de jambon serrano	13.00	
3. Tapas O'Vélo sélection de charcuterie, olives, feta & tomates séchées	15.00	
✓ 4. Portion de fromage Fromage jeune	8.50	18. Mini-fricandelles 6 pcs (6.00) / 10 pcs (9.00) / 14 pcs (12.00)
✓ 5. Portion de fromage Vieux Bruges	10.00	19. Bitterballen (boulettes de viande) 6 pcs (6.00) / 10 pcs (9.00) / 14 pcs (12.00)
6. Portion fromage & salami Fromage jeune & salami	8.50	20. Calmares 6 pcs (8.00) / 10 pcs (11.00) / 14 pcs (14.00)
✓ 7. Portion d'olives	6.00	21. Mini rouleaux de printemps ✓ 6 pcs (6.00) / 10 pcs (9.00) / 14 pcs (12.00)
✓ 8. Tapas froide Olives, tomates séchées & tapenade	10.50	22. Rondelles d'oignon ✓ 6 pcs (6.00) / 10 pcs (9.00) / 14 pcs (12.00)
✓ 9. Patatas bravas (aioli)	8.50	23. Chips de poulet avec aioli 6 pcs (6.00) / 10 pcs (9.00) / 14 pcs (12.00)
✓ 10. Frites avec mayonnaise	5.00	24. Croquettes de fromage ✓ 6 pcs (6.00) / 10 pcs (9.00) / 14 pcs (12.00)
✓ 11. Frites de patates douces avec mayonnaise	6.00	25. Croquettes de crevettes 6 pcs (8.00) / 10 pcs (11.00) / 14 pcs (14.00)
12. Croque maison (1 piece) avec jambon & fromage	7.50	Croquettes de jambon Breydel 6 pcs (7.00) / 10 pcs (10.00) / 14 pcs (13.00)
13. Portion chaud mélangée 16 pcs.	16.00	
14. Tempura de scampi 6 pcs.	12.00	
15. Croustillant de poissons au tartare 6 pcs.	12.00	
16. Pizza-baguette	9.00	
17. Albondigas 6 pcs. boulettes de viande épicées avec du pain grillé	8.50	

Carte Saison (12h-14h / 18h - 21h)



CARTE SAISON

TOUS LES PLATS AVEC FRITES PEUVENT ÉGALEMENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS DE CROQUETTES, DE PURÉE DE POMMES DE TERRE OU DE POMMES DE TERRE GRELOTS.

✓ = VEGETARIEN

Soupe du jour	7.50	✓ Tagliatelle sauce à la crème aux herbes brocoli & champignon	20.00
Carpaccio de boeuf tomates séchées, roquette & parmesan	17.00	✓ Tagliatelle sauce tomates piquante	20.00
Toast au saumon fumé d'oignons	15.50	Croque monsieur avec salade (2pcs.)	14.00
Vol-au-vent O'Vélo salade & frites	26.00	Croque speciale avec salade (2pcs.) madame / hawai / boemboem	16.00
Ragoût de boeuf flamand O'Vélo salade & frites	26.00	✓ Croquette de fromage 2 pcs. / 3 pcs. salade & frites	19.00 / 24.00
Solettes à la meunière 3 pcs. salade & frites	30.00	Croquette de crevettes 2 pcs. / 3 pcs. salade & frites	23.00 / 30.00
Steak 'Filet Mignon' 220g avec salade & frites Sauce: poivre, champignon, béarnaise + 2.50	29.50	Duo croquette fromage & crevette salade & frites	22.00
Tomate-crevette 2 pcs. salade & frites	TARIF DU JOUR ET DISPONIBILITÉ	✓ Salade maison choix: feta, brie ou poulet (pas végi)	22.00
Spaghetti bolognaise	19.00	Salade O'Vélo avec poulet, scampi & curry	24.50
Fettuccini carbonara	20.00		

DEMANDEZ LA SUGGESTION DU MOIS !

Carte Saison (12h-14h / 18h - 21h)



ENFANTS

Poulet panée 13.50
compote de pommes & frites

Frikandel 2 pcs. 11.00
salade & frites

 **Croquette de fromage 1 pc.** 12.00
salade & frites

Spaghetti enfant 10.00
bolognaise

DESSERTS

Coupe Colonel 11.00
Sorbet au citron & vodka

Coupe à votre choix 10.00
Dame Blanche
Bresilienne
Dame Noire
Advocaat

Coupe à votre choix 13.00
Fraise (saisonnier)
Fruit Frais

Tartes aux pommes chaudes 10.00
glace vanille - chantilly

Chocolat O'Vélo 10.00
Mousse au chocolat

Crème brûlée 10.00

Menu du jour 18h00 - 21h00

2 plats: € 35 par personne, hors boissons

3 plats: € 44 par personne, hors boissons

LUNDI

Amuse-bouche du chef

Entrées

Soupe du jour
pain et croutons

Croquette de fromage artisanal 'Oud Brugge'
avec persil frit et quartiers de citron

Toast saumon fumé
d'oignons

Salade fraîche de la maison
choix de feta, brie ou poulet

Plat principaux

Lanières de poulet croustillantes faites maison
salade & frites

Scampi diabolique
pasta

Suggestion du mois
demander la suggestion du mois

Desserts

Profiteroles avec glace à la vanille et sauce au chocolat

Coupe de votre choix
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Sorbet
2 boules
au choix : citron, fruit de la passion ou framboise

MARDI

Amuse-bouche du chef

Entrées

Soupe du jour
pain et croutons

Carpaccio de boeuf
tomates séchées, roquette & parmesan

Croquettes de crevettes artisanales
avec persil frit et quartiers de citron

Salade fraîche de la maison
choix de feta, brie ou poulet

Plat principaux

Steak 'Filet Mignon'
salade & frites & sauce: poivre, champignon, béarnaise

Catch of the day (poisson)
légumes de saison et pommes de terre

Suggestion du mois
demander la suggestion du mois

Desserts

Tiramisu de la maison aux spéculoos

Coupe de votre choix
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Sorbet
2 boules
au choix : citron, fruit de la passion ou framboise

Menu du jour 18h00 - 21h00

2 plats: € 35 par personne, hors boissons

3 plats: € 44 par personne, hors boissons

M E R C R E D I

Amuse-bouche du chef

Entrées

Soupe du jour
pain et croutons

Scampi à l'ail 5 pcs.

Croquette artisanale au jambon de breydel
avec persil frit et quartiers de citron

Salade fraîche de la maison
choix de feta, brie ou poulet

Plat principaux

Ragoût de boeuf flamand O'Vélo
salade & frites

Filet de cabillaud
sauce au safran, légumes verts de saison et puree

Suggestion du mois
demander la suggestion du mois

Desserts

Crème Brûlée
Coupe de votre choix
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Sorbet
2 boules
au choix : citron, fruit de la passion ou framboise

J E U D I

Amuse-bouche du chef

Entrées

Soupe du jour
pain et croutons

Jambon Ganda au melon

Vitello Tonato
aux câpres et à la crème de thon

Salade fraîche de la maison
choix de feta, brie ou poulet

Plat principaux

Vol-au-vent O'Vélo
salade & frites

Solettes à la meunière 2 pcs.
salade & frites

Suggestion du mois
demander la suggestion du mois

Desserts

Chocolat O'Vélo
Coupe de votre choix
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Sorbet
2 boules
au choix : citron, fruit de la passion ou framboise

Menu du jour 18h00 - 21h00

2 plats: € 35 par personne, hors boissons

3 plats: € 44 par personne, hors boissons

V E N D R E D I

Amuse-bouche du chef

Entrées

Soupe du jour
pain et croutons

Trio de poissons fumés
maquereau - saumon - flétan

Croquette de fromage artisanal 'Oud Brugge'
avec persil frit et quartiers de citron

Salade fraîche de la maison
choix de feta, brie ou poulet

Plat principaux

Steak tartare à la maison (cru)
salade & frites

Catch of the day (poisson)
légumes de saison et pommes de terre

Suggestion du mois
demander la suggestion du mois

Desserts

Carpaccio d'ananas avec glace au caramel doux

Coupe de votre choix
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Sorbet
2 boules
au choix : citron, fruit de la passion ou framboise

S A M E D I

Amuse-bouche du chef

Entrées

Soupe du jour
pain et croutons

Cocktail de thon
aux graines de sésame et à la pêche

Carpaccio de boeuf
tomates séchées, roquette & parmesan

Salade fraîche de la maison
choix de feta, brie ou poulet

Plat principaux

Huître de veau archiduc
légumes de saison et croquettes

Filet d'églefin
sauce au vin blanc, légumes verts de saison et purée d'herbes

Suggestion du mois
demander la suggestion du mois

Desserts

Duo de mousses au chocolat O'Vélo

Coupe de votre choix
Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Sorbet
2 boules
au choix : citron, fruit de la passion ou framboise

Menu du jour 18h00 - 21h00

2 plats: € 35 par personne, hors boissons

3 plats: € 44 par personne, hors boissons

D I M A N C H E

Amuse-bouche du chef

Entrées

Soupe du jour

pain et croutons

Croquettes de moules artisanales au vin blanc

avec ses garnitures

Albondigas 6 pcs

boulettes de viande épicées avec du pain grillé

Salade fraîche de la maison

choix de feta, brie ou poulet

Plat principaux

1/2 poulet

salade & frites

Solettes à la meunière 2 pcs.

salade & frites

Suggestion du mois

demander la suggestion du mois

Desserts

Surprise du chef

Coupe de votre choix

Dame Blanche / Bresilienne / Dame Noire / Advokaat

Sorbet

2 boules

au choix : citron, fruit de la passion ou framboise