

# NOA

# food menu

## DE VOORGERECHTEN

<b>SCAMPI VAN DE CHEF</b> · 6 stuks	17 00
<b>SCAMPI MET LOOK</b> · 6 stuks	17 00
<b>SCAMPI DIABOLIQUE</b>	17 00
<b>GEROOKTE ZALM MET GARNITUUR</b>	17 00
<b>GARNAALKROKETTEN VAN HET HUIS</b> · 1 stuk	8 50
<b>GARNAALKROKETTEN VAN HET HUIS</b> · 2 stuks	16 00
<b>KAASKROKETTEN VAN HET HUIS</b> · 1 stuk	8 00
<b>KAASKROKETTEN VAN HET HUIS</b> · 2 stuks	15 00
<b>DUO VAN KAAS- EN GARNAALKROKETTEN</b>	15 50
<b>FOIE GRAS MET BRIOCHE</b>	21 00
<b>GEBAKKEN GANZENLEVER</b>	23 00

## ONZE SLAATJES

<b>TOSCAANSE SALADE</b> · rucola, tomaat, mozzarella, parmaham, parmezaanschilfers, verse basilicum, olijfolie en balsamico vinaigrette	17 50
<b>SPECIAL ROC</b> · roquefort, gegrilde spekjes, noten, rozijnen, ei, komkommer, tomaat en klassieke vinaigrette	19 00
<b>KIPPENFILET</b> · gebakken appeltjes en curry	18 00
<b>SALADE NIÇOISE</b> · steak van rode tonijn, olijven, paprika, ansjovis, ei, ui, boontjes	26 00
<b>SALADE VAN GEROOKTE ZALM</b> · warme geitenkaas, acacia honing en pijnboompitjes	21 00
<b>NOA SPECIAL</b> · foie gras, gerookte zalm, scampi, frambozen vinaigrette en sjalotjes	25 00
<b>CAESAR SALADE</b> · kippenwit, broodkorstjes, parmezaan, en vinaigrette met verse kruiden	17 50
<b>CAESAR SALADE MET SCAMPI</b> · broodkorstjes, parmezaan, vinaigrette van olijfolie en balsamico	21 00

## ONZE PASTA'S

---

PENNE COURGETTE EN WARME GEITENKAAS	18 00
PENNE MET GEDROOGDE TOMATEN, VERSE TOMATEN, BASILICUM EN PARMEZAAN	16 00
LINGUINE MET SCAMPI EN ZACHTE CURRY	23 00
LINGUINE MET SCAMPI, GEDROOGDE TOMATEN EN VERSE SPINAZIE	23 50
LINGUINE MET GEROOKTE EN VERSE ZALM EN ROOMSAUSJE MET BIESLOOK	22 50
PENNE ALL'ARRABIATA	16 00
PENNE CARBONARA	16 00
PENNE ST-ANNA · kip en verse groentjes	19 00
VEGETARISCHE PASTA · verse groentjes, olijfolie	18 00

---

## HET VLEES

---

STEAK	21 50
FILET PUR MET SAUS NAAR KEUZE	28 00
ANGUS BEEF MET SAUS NAAR KEUZE	30 00
TAGLIATA VAN RUNDVLEES · roquette en parmezaan	25 50
VLEESBROOD OP GROOTMOEDERS WIJZE · met aardappeltjes	19 50
KIPFILET OP NOA'S WIJZE · paddestoelen, dragon en pastis	19 50
LAMSKOTELETJES VAN NIEUW-ZEELAND MET SAUSJE VAN RODE WIJN EN TIJM EN VERSE GROENTJES	29 00
BALLETJES IN TOMATENSAUS	16 00
HAMMETJE MET MOSTERDSAUS · seizoen	19 00

SAUZEN BEARNAISE · GROENE PEPER · ARCHIDUC · ROQUEFORT	3 00
--	------

---

## ONZE ITALIAANSE KLASSIEKERS

---

ESCALOPE VAN KIP OP Z'N ITALIAANS EN LINGUINE · kaviaar van aubergine, tomaat, mozzarella en gratineerde parmezaan	24 00
PICCATA LOMBARDA · kalfsvlees met sausje van witte wijn en citroen, linguine	27 00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA · kalfsvlees met italiaanse ham sausje op basis van salie, linguine	28 00

al onze schotels worden geserveerd met frietjes, rijst, pasta of gebakken aardappelen

## DE VIS

KABELJAUWRUG OP Z'N OOSTENDS	28 50
KABELJAUWRUG OP NOA'S WIJZE · <i>mosterdsaus en spekjes</i>	28 50
PAVÉ VAN ZALM MET BÉARNAISE EN GEBAKKEN AARDAPPELTJES	24 00
PAVÉ VAN ZALMFILET MET HONING, LIMOEN EN SEIZOENSGROENTEN	24 00
TAGLIATA VAN RODE TONIJS MET GEBAKKEN SEIZOENSGROENTEN	26 50
SCAMPIS · VAN DE CHEF · LOOK · DIABOLIQUE · 10 stuks	26 00
ZEETONG MEUNIÈRE	PRIJS VAN DE DAG

## ONZE TARTAARS

AMÉRICAIN MET FRIETJES	19 00
ZALMTARTAAR MET APPELTJES EN VERSE DILLE	24 00
TARTAAR OP Z'N ITALIAANS · <i>rundvlees, olijfolie, parmezaan en basilicum, gebakken aardappeltjes in olijfolie</i>	21 00
TARTAAR VAN RODE TONIJS	25 00
TARTAAR VAN AVOCADO, SNEETJE GEROOKTE ZALM EN GRIJZE GARNALEN	26 00
TARTAAR VAN RUND EN FOIE GRAS · <i>truffelolie</i>	26 50

## KIDS

PENNE MET TOMATENSAUS	10 00
PENNE CARBONARA	10 00
BALLETJES IN TOMATENSAUS MET FRIETJES	10 00
CHICKEN NUGGETS MET FRIETJES	10 00

BIJKOMENDE PORTIES **FRIETJES, RIJST, PASTA, GEBAKKEN AARDAPPELEN** EN **SAUSEN** WORDEN AANGEREKEND AAN 2<sup>50</sup>

*Al onze schotels kunnen in traiteurdienst besteld worden.*

# Drinks

---

## ONZE BIEREN

---

JUPILER 25CL	2 90
JUPILER NA 25CL	2 90
CARLSBERG	3 00
VEDETT 33CL	3 00
WITTE VAN HOEGAARDEN 25CL	3 00
LEFFE BLOND · BRUIN 33CL	4 00
DUVEL 33CL	4 50
KRIEK LINDEMANS 25CL	3 00
GEUZE LINDEMANS CUVÉE RENÉ 37,5CL	4 00
WESTMALLE DUBBEL 33CL	5 00
WESTMALLE TRIPEL 33CL	5 50
ORVAL 33CL	5 50
CHIMAY BLEU	4 50
KARMELIET	5 00

---

## ONZE SOFT DRINKS

---

COLA	2 90
COLA ZERO	2 90
FANTA	2 90
SPRITE	2 90
ICE TEA	2 90
ICE TEA GREEN	2 90
NORDIC TONIC	2 90
CHAUDFONTAINE PLAT · SPUIT · 1/2L	5 00
SAN PELLEGRINO · 1/2L	6 00
LOOZA SINAAS	2 90
LOOZA APPEL	2 90
LOOZA ANANAS	2 90
SUPPLEMENT : GRENADINE	0 40

## ONZE APERITIEVEN

<b>APERITIEF VAN HET HUIS</b> MOJITO MET KRIEK LINDEMANS	<b>9 00</b>
<b>MOJITO</b>	<b>8 50</b>
<b>CUBA LIBRE</b>	<b>9 00</b>
<b>NOA DA BAHIA</b> · caipiriniha + ananas sap	<b>11 00</b>
<b>CAIPIRINHA</b> · cachaça + limoen + rietsuiker	<b>9 00</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>7 50</b>
<b>MARTINI ROYALE</b> · BIANCO · ROSATO	<b>6 50</b>
<b>LILLET &amp; TONIC</b>	<b>6 50</b>
<b>LA VITA E BELLA</b> · witte martini & fentimans rose lemonade	<b>7 00</b>
<b>MARLIN SPIKE BLENDED</b> · aged rum met mediterranean tonic	<b>11 00</b>
<b>PORTO</b> · ROOD · WIT	<b>6 00</b>
<b>MARTINI</b> · ROOD · WIT · FIERO	<b>6 00</b>
<b>SHERRY</b>	<b>6 00</b>
<b>CAMPARI</b>	<b>6 50</b>
<b>MALIBU</b>	<b>6 00</b>
<b>PISANG</b>	<b>6 00</b>
<b>RICARD</b>	<b>6 50</b>
<b>KIRR</b>	<b>5 50</b>
<b>KIRR ROYAL</b>	<b>10 50</b>
<b>PICON WITTE WIJN</b>	<b>6 50</b>
<b>PINEAU</b>	<b>6 00</b>
<b>VODKA ERISTOFF</b>	<b>7 50</b>
<b>BACARDI RESERVA</b>	<b>7 50</b>
<b>WHISKY JACK DANIEL'S</b>	<b>7 50</b>
<b>WHISKY J&amp;B</b>	<b>7 50</b>
<b>SUPPLEMENT SOFT</b>	<b>2 00</b>

---

## ONZE GINS

<b>HENDRICK'S</b>	<b>13 00</b>
<b>MARE</b>	<b>14 00</b>
<b>LINDEMANS</b> · CLEAR · RED	<b>13 00</b>

---

## ONZE BUBBELS

<b>CAVA</b>	<b>6 00</b>
<b>FLES CAVA</b>	<b>30 00</b>
<b>CHAMPAGNE AUTRÉAU</b>	<b>10 00</b>
<b>CHAMPAGNE AUTRÉAU 1ER CRU RÉSERVE 75CL</b>	<b>57 50</b>

## ONZE HUISWIJN

<b>GLAS</b>	<b>4 20</b>
<b>1/4 LITER</b>	<b>8 00</b>
<b>1/2 LITER</b>	<b>15 00</b>
<b>FLES</b>	<b>20 00</b>

---

## ONZE DIGESTIEVEN

<b>AMARETTO</b>	<b>7 00</b>
<b>COGNAC</b>	<b>7 00</b>
<b>COINTREAU</b>	<b>7 00</b>
<b>GRAPPA</b>	<b>7 00</b>
<b>POIRE</b>	<b>7 00</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>7 00</b>
<b>BAILEYS</b>	<b>7 00</b>
<b>CALVADOS</b>	<b>7 00</b>
<b>SAMBUCA</b>	<b>7 00</b>
<b>KAMIKI BLENDED MALT WISKY · JAPAN</b>	<b>12 00</b>
<b>HIERBAS SHOT · IBIZA</b>	<b>6 00</b>

---

## ONZE DESSERTEN

<b>TARTE TATIN MET BOLLETJE VANILLE IJS</b>	<b>8 00</b>
<b>CHOCOLADEMOUSSE</b>	<b>8 00</b>
<b>TIRAMISU VAN HET HUIS MET SPECULOOS</b>	<b>8 00</b>
<b>DAME BLANCHE</b>	<b>8 00</b>
<b>COUPE BRÉSILIANNE</b>	<b>8 00</b>
<b>LUIKSE KOFFIE</b>	<b>8 00</b>
<b>SORBET</b>	<b>8 00</b>
<b>VANILLE IJS MET ADVOCAAT</b>	<b>8 00</b>
<b>IRISH · FRENCH · ITALIAN · HASSELTSE KOFFIE</b>	<b>9 00</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>8 00</b>
<b>VERWENBORDJE MET KOFFIE OF THEE</b>	<b>10 00</b>
<i>supplement van 0,50€ indien verse munt thee</i>	
<b>WARME CHOCOLADETAART · met een bolletje vanille ijs</b>	<b>9 00</b>

---

## ONZE WARME DRANKEN

<b>KOFFIE</b>	<b>2 90</b>
<b>DECA</b>	<b>2 90</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>2 70</b>
<b>CAPUCCINO</b>	<b>3 50</b>
<b>KOFFIE VERKEERD</b>	<b>3 70</b>
<b>THEE ASSORTIMENT</b>	<b>3 50</b>
<b>VERSE MUNTTHEE</b>	<b>3 90</b>