

Rouge é Blanc

Yves en Virginie en hun team heten u van harte welkom!

Lekker genieten start hier

RESTAURANT & ONTBIJTEN

FEESTZAAL

KAMER & ONTBIJTT

Rouge é Blanc

Lekker genieten start hier

Restaurant: In het restaurant kan u tijdens de week lunchen of à la carte eten. Tijdens het weekend bieden we u dagverse suggesties, een menu of à la carte aan. Tevens beschikken we over een mooi terras.



Ontbijten: Zin om 's morgens uitgebreid te komen ontbijten? Kies dan uit onze verschillende ontbijtformules en laat je verrassen door al het lekkers!

Zaal: Familiefeest, verjaardag, communie, babyborrel, pensioenviering, kerst - of nieuwjaarsest, personeelfeest, inhuldiging,... Kortom, een reden om iets te vieren is er altijd. Rouge é Blanc helpt u graag met het praktische luik van uw dag.

Kamer met ontbijt: We bieden 3 kamers aan met ontbijt inbegrepen. Zowel voor feestvierders als zakenlui. Deze ruime kamers beschikken over al het nodige om een aangenaam verblijf te voorzien.

Gratis Wifi: netwerk rougeebanc
Paswoord: 123454321

Heb je een **allergie**? Meld het ons:
ei - gluten - lupine - melk - mosterd - noten -
pinda's - melk - schaaldieren - selder - sesamzaad -
soja - vis - weekdieren - zwavel

rougeebanc.be - info@rougeebanc.be - +32 (0) 51 35 89 81



GIN'S

KRUIDIG

Monkey 47 - Een gin die alle registers opentrekt met zijn 47 verschillende kruiden en 47% alcohol. - 12

Blind Tiger Imperial - Fantastische kruidige gin op basis van 3 soorten zwarte thee. - 12

Colombian Aged - Gedistilleerd uit suikerriet, zoete toetsen met vleugje sinaasappel en munt - 12

ZOET

Pure Gin - Niet gedistilleerde huisgemaakte gin. Bevat toetsen van kardemom, koriander en jeneverbes. - 10

Mom Gin - Overweldigende geur van rode bessen, aardbei en frambozen geeft een heerlijke fruitige gin. - 11

Bloom Jasmine & Rose - Aangename gin met lichtzoete florale smaak. - 11

FLORAAL

Brokers - Citrusfruit en jeneverbes hand in hand met florale smaken. - 10

G - Vine Floraison - Unieke gin uit de Charente (Frankrijk) op basis van druiven. - 11

CITRUS

Bulldog - Citrus, bloemen en kruiden, harmonieus met jeneverbes. - 10

Nordes - Prominente aroma's van kardemom, gember en hibiscus. - 11

Supplement Fever tree - 3.5

Supplement Tonic schweppes - 3

Supplement Fentimans Rosé - 3.5



APERERO TIME

Aperitief van het huis - **7**
Glas cava - **6.5**
Glas cava met vlierbloesem - **7**
Kirr Royal - **10**
Glas champagne - **10**
Picon van het huis - **7**
Pineau de charentes - **6**
Kirr - **6**
Witte / rode porto (*Offley White*) - **7**
Rode porto (*Silva Reis 10Y*) - **9**
Sherry - **7**
Witte / Rode martini - **7**
Martini Bellini - **8**

Rosato Royal martini - **8**
Aperol Spritz - **8**
Pisang orange - **9**
Safari orange - **9**
Passoa orange - **9**
Campari orange - **9**
Ricard - **8**
Bacardi cola (*Superior*) - **9**
Bacardi cola (*Reserva*) - **11**
Whisky cola (*William Lawson's*) - **9**
Whiskey cola (*Jack Daniel's*) - **11**
Vodka orange (*Eristoff brut*) - **9**

BORRELHAPJES

Gouda blokjes & bistro salami - **6**
Gouda blokjes & bistro salami & olijven - **7**
Gefrituurde vlees hapjes - **12**
Tapasbord van het huis - **8 p.p.**

APERERO 0%

Glas cava 0% - **5**
Cocktail bob (zuur) - **7**
Cocktail bob (zoet) - **7**
Gin "pure" 0% - **7**



CHAMPAGNE

Champagne Haton - Classic - **Brut** - 47

Champagne per glas - 10

*Hoogwaardige Champagne. Fonkelend licht groen van kleur.
Schitterende zachte mousse. Levendig genot van fijne belletjes.*

CAVA

Cava Vinya Pau reserva **brut** - 27

Cava per glas - 6.5

Samenstelling :

50% Xarello (volume en fruitigheid)

30% Parellada (structuur, bewaarcapaciteit en kracht)

20% Macabeo (fruitige aroma's, elegantie en frisheid)

CAVA 0%

Cava 9.5 fles 0% - 20

Cava 9.5 per glas 0% - 5

BORRELHAPJES

Gouda blokjes & bistro salami - 6

Gouda blokjes & bistro salami & olijven - 7

Gefrituurde vlees hapjes - 12

Tapasbord van het huis - 8 p.p.

rougeblanc.be - info@rougeblanc.be - +32 (0) 51 35 89 81



BIEREN

Stella artois (5.2°) - **2.5**

Vedett (5.2°) - **3**

Rodenbach (5.2°) - **2.5**

Hoegaarden (4.9°) - **2.5**

Kriek Liefmans (3.8°) - **2.5**

Kriek Mystic (3.5°) - **2.5**

Duvel (8.5°) - **4**

Omer (8°) - **4**

Le Fort Blond (8.5°) - **4**

Orval (6.2°) - **4**

Karmeliet triple (8.4°) - **4**

Westmalle triple (9.5°) - **4**

Westmalle bruin (7°) - **4**

Kasteelbier bruin (11°) - **4**

Kasteelbier triple (11°) - **4**

Kasteelbier rood (8°) - **4**

St. - Bernardus bruin (8°) - **4**

St. - Bernardus triple (8°) - **4**

Jupiler n.a (0.5°) - **2.5**

Iets te vieren?

We beschikken over een privé zaal waar 15 tot 35 personen kunnen genieten van het gezellig samen zijn en een menu op maat gemaakt door chef - kok Virginie.

Interesse? Laat dit gerust aan ons weten...

Lunchen: Elke week van dinsdag tot vrijdag

FRISDRANKEN

Chaudfontaine bruisend - **2.2**

Chaudfontaine niet bruisend - **2.2**

Fanta orange - **2.2**

Sprite - **2.2**

Coca cola - **2.2**

Coca cola zero - **2.2**

Schweppes tonic - **3**

Fever tree tonic - **3.5**

Gini - **3**

Appeltise - **3.5**

Ice tea lipton - **3**

Fuse tea zwarte thee en perzik - **2.5**

Tönisteiner citroen - **3**

Fruitsap - **3**

Vers geperst fruitsap - **6**

Appelsap - **2.5**

Chaudfontaine bruisend 0.5 liter - **4**

Chaudfontaine niet bruisend 0.5 liter - **4**

Chaudfontaine bruisend 1 liter - **7**

Chaudfontaine niet bruisend 1 liter - **7**

Ontbijten bij Rouge é Blanc

Zin om 's morgens uitgebreid te komen ontbijten? Kies dan uit onze verschillende ontbijtformules en laat je verrassen door al het lekkers!



KEUZEMENU ROUGE É BLANC

Kies uit onderstaande gerechten **één voorgerecht, hoofdgerecht en dessert** naar keuze. Er kunnen **géén aanpassingen** worden gedaan aan deze menu. Menu enkel per tafel aub.

Voorgerechten keuze:

- Rundscarpaccio met notensla en Parmezaanse schilfers
- Noorse gerookte zalm op broodje met dille - roomkaas en granny
- Onze garnaalkroketjes
- Onze kaaskroketjes

Hoofdgerechten keuze:

- Scampi's van het Huis met slaatje en verse frietjes
- Kabeljauw met champagnesaus, seizoensgroenten en kroketjes
- Steak met saus naar keuze, slaatje en verse frietjes
- Salade met warm lauwe geitenkaas, appeltjes, spekjes en verse frietjes

Saus keuze: Béarnaise, champignonroomsaus, peperroomsaus, kruidenboter.

Dessert keuze:

- Irish koffie
- Dame blanche
- Crème brûlée
- Chocolade moelleux met vanille - ijs

40 p.p.
suppl. wijn arrangement: **14 p.p.**



WIJ VERHUIZEN

Op 10 oktober openen we in onze nieuwe locatie
Herenhuis 2.0 te Izegem.

Ben je er graag bij?
Volg ons dan via Facebook of Instagram.



Rouge é Blanc TE KOOP

Zin in een nieuwe uitdaging? Het commerciële pand Rouge é Blanc staat te koop. Dit betreft het restaurant, terras, keuken en privé appartement. Interesse? mail info@rougeblanc.be



VOORGERECHTEN

Onze garnaalkroketjes - **14**

Noorse gerookte zalm op broodje met dille - roomkaas en granny - **14**

Terrine van ganzenlever, geconfijte zilverui en rozijnenbrioche - **16.5**

Rundscarpaccio met notensla & parmesaanse schilfers - **14**

Scampi's van het Huis - **14**

Onze kaaskroketjes - **12**

- Voorgerechten worden steeds geserveerd met brood -

VOORGERECHTEN SUGGESTIES

Rundscarpaccio met ganzenlever - **16**

Breydelhamkroketjes met slaatje - **14**



HOOFDGERECHTEN SUGGESTIES

Kabeljauw met tomaat, aubergine en courgette met verse frietjes - **25**

Salade buratta met Italiaanse ham, basilicumolie en tomaten - **25**

Mixed grill met slaatje en verse frietjes - **23**

(Rib - pens - BBQ worst - kipbout)

Rundsburger in meergranenbroodje met guacamole, tomatensalsa en verse frietjes - **22**

DESSERT SUGGESTIES

3 x Aardbei - **8**



HOOFDGERECHTEN VIS EN VLEES

Zeetong in hoeveboter gebakken met slaatje en verse frietjes - **28**

Scampi's van het Huis met slaatje en verse frietjes - **23**

Zalmfilet met champagnesaus, seizoensgroenten en kroketjes - **25**

Steak met saus naar keuze, slaatje en verse frietjes - **23**

Runds "Filet Pure" met saus naar keuze, slaatje en verse frietjes - **32**

Lamskroon met portosaus, warme seizoensgroenten en kroketjes - **28.5**

Côte à l'os met saus naar keuze, slaatje en verse frietjes - **28** (steeds per 2 personen)

Saus keuze: Béarnaise, champignonroomsaus, peperroomsaus, kruidenboter.



PASTA'S EN SALADES

Vegetarische burger met portobello, kerrie, ui en eitje met verse frietjes - **19.5**

Vegetarische pasta met kaas / champignons en roquette - **17**

Gebakken scampi's met currysaus, appeltjes en tagliatelli - **22**

Salade "Rouge é Blanc" Royal en verse frietjes - **26**

(foie- gras, ger. zalm, tom. garnaal, carpaccio, gandaham en kaaskroket)

Cesar salade met kipreepjes en Parmezaanse kaas en verse frietjes - **22**

Salade met gebakken scampi's en appeltjes en verse frietjes - **23**

Salade met warm lauwe geitenkaas, appeltjes, spekjes en verse frietjes - **22**

Salade met Noorse gerookte zalm en verse frietjes - **24**

Carpaccio van rund met notensla, Parmezaanse schilfers en verse frietjes - **22**

Kaaskroketten met slaatje en verse frietjes (2 st) - **15**

Garnaalkroketten met slaatje en verse frietjes (2 st) - **18.5**

Garnaalkroketten met slaatje en verse frietjes (3 st) - **20.5**

Duo van kroketten naar keuze met slaatje en verse frietjes - **17**

Trio van kroketten naar keuze met slaatje en verse frietjes - **19**

Portie frietjes - **3**



DESSERTS EN SUGGESTIE

Kinderijsje (2 bolletjes vanille) - **4**

Crème brûlée - **6**

Huisgemaakte chocolademousse - **6**

Bladerdeeg appeltaart met vanille - ijs - **7**

Huisgemaakte chocolade moelleux met vanille - ijs - **8.5**

Vanille ijs met warme chocoladesaus & slagroom - **7**

Chocolade ijs met warme chocoladesaus & slagroom - **7.5**

Ijs “Rouge é Blanc” (op basis van speculoos) - **7.5**

Vanille Ijs met advocaat & slagroom - **8.5**

Brésilienne (vanille, mokka, caramelsaus, brésilienne nootjes, slagroom) - **7**

Ijs met verse aardbeien (seizoen) - **dagprijs**



VOOR DE KLEINE LEKKERBEKKEN

- 1/2 Kipfilet met appelmoes & verse frietjes - **10**
Kaaskroket met appelmoes & verse frietjes (1st) - **8**
Garnaalkroket met appelmoes & verse frietjes (1st) - **10**
Frikandel met appelmoes & verse frietjes (1st) - **7**
Frikandel met appelmoes & verse frietjes (2 st) - **9**

KINDER APERO

- Kinder aperitief - **3.5**
Zakje chips zout - **2.5**
Zakje chips paprika - **2.5**

WITTE WIJN

FRANSE WIJNEN

Languedoc “**Joseph - Castan**” - Elegance **CHARDONNAY** - Huiswijn - **22**

karaf - 15 / glas - 4.5 - Een heerlijke en vlot toegankelijke wijn die charmeert.

Bergerac “Château Grange Neuve” **Moelleux** - Huiswijn zoet - **25**

karaf - 17 / glas - 5.5 Een heerlijk zoete wijn zowel voor aperitief als dessert.

Bordeaux “Château Haut - Garriga Blanc” - **24**

Deze wijn is een geschenk van moeder Aarde.

Graves “Château Arzac ” - **45**

Familie Jaubert laat ons genieten van een uitzonderlijke Graves.



WITTE WERELDWIJN

ITALIAANSE WIJN

“Astoria Alisia” Pinot Grigio - **29**

De koningsdruif! Fruitige wijn met smaken van passievruchten en rijpe ananas.

AUSTRALISCHE WIJN

“Australia” - The last stand Chardonnay - **27**

Een Chardonnay die nooit zal ontgoochelen.

AFRIKAANSE WIJN

“Oude Kaap” Chenin blanc - **24**

Een verrassende Chenin wijn met soepele aanzet. Knap gemaakt!

RODE WIJN

FRANSE WIJNEN

Languedoc **“Joseph Castan”** - Elegance **MERLOT** - Huiswijn - **22**

karaf - 15 / glas - 4.5 - De zeer lange afdrank bevestigt het karakter en de elegantie van deze wijn.

Bordeaux Château **“Haut Garriga”** rouge - **27**

Als je de wijnen van Haut-Garriga nog niet kent is het hoog tijd om ze te ontdekken.

Greg & Juju Marselan - Syrah - **24**

Deze wijn werd geselecteerd omwille van zijn uitstekende prijs/kwaliteit verhouding.

Lalande de Pomerol - Château le cadet de bourseau - **38**

Chateau Le Cadet Bourseau is een paradijs voor wijnliefhebbers.

Haut - Medoc **“Château les Granges Rothschild”** - **40**

Vrij explosief in geur en smaak. Wijntje met internationale erkenning.

rougeblanc.be - info@rougeblanc.be - +32 (0) 51 35 89 81



RODE WERELDWIJN

ITALIAANSE WIJN

“Astoria Icóna” cabernet Sauvignon - **29**

Stevige aanzet en rijke smaak, de zon in het glas!

“Barolo” - **47**

Goed gestructureerd met een aangename aciditeit. Aantrekkelijk Italiaans!

AUSTRALISCHE WIJN

“Australia MC Guigan” - Black Label shiraz - **27**

Een Shiraz-druif die iedereen kan bekoren.

AFRIKAANSE WIJN

“Oude Kaap” Cabernet Sauvignon/cinsault - **24**

Aangename neus van voornamelijk braambes en kersen.

ROSÉ WIJN

Joseph Castan élégance syrah/grenache - Huiswijn - **25**

karaf - 17 / glas - 5.5 - Dit Rosé-wijntje die weet te verrassen door zijn zuiverheid en discreet karakter.

Greg & Juju Pinot - Grenache - **27**

Vlot drinkbaar en fris in de mond, bij vele de favoriet.

WIJN 0%

“Le petit Chavin” Chardonnay - **15**

karaf - 10 / glas - 3

“Le petit Chavin” Merlot - **15**

karaf - 10 / glas - 3



WARME DRANKEN

Koffie - **2.8**

Koffie klein - **2.5**

Doppio (*sterke espresso*) - **3.5**

Deca koffie - **3**

Cappuccino op z'n Italiaans (*koffie, opgestoomde melk en melkschuim*) - **3.5**

Cappuccino op z'n Vlaams (*koffie met slagroom*) - **3**

Latte Macchiato (*opgestoomde melk met espressoshot*) - **3.9**

Koffie verkeerd - **3.9**

WAT STRAFFER...

Irish koffie (*whisky*) - **9**

Italiaanse koffie (*amaretto*) - **9**

Normandische koffie (*calvados*) - **9**

French koffie (*cognac*) - **9**

Sevilla koffie (*cointreau*) - **9**

Marissimo koffie (*grand marnier*) - **9**

Hasseltse koffie (*jenever*) - **9**

Baileys koffie (*baileys*) - **9**



STERKE DRANKEN

Whisky (*William Lawson's*) - **7**

Whiskey (*Jack Daniel's old*) - **9**

Whisky (*Tomintoul 10 jaar*) - **10**

Calvados (*Père Magloire VS*) - **7**

Rum "Don Papa" - **10**

Rum "Barcelo Imperial" - **9**

Cognac (*Baron Otard VS*) - **7**

Cognac (*Martell VS*) - **7**

Jonge jenever - **7**

Cointreau - **7**

Baileys - **7**

Amaretto - **7**

Grand marnier - **7**

Hierbas de las Dunas (*Ibiza*) - **7**

Limoncello - **7**



THEE

KRUIDENINFUSIES:

INFUSIE 5 À 8 MINUTEN

Munt (*Energieke en verfrissend, ideaal voor na de maaltijd*) - **3.5**

Rozebottel (*Vrucht van wilde rozen: rijk aan vitamine C*) - **3.5**

Camille (*Goed bij verkoudheid en voor de huid*) - **3.5**

FRUITINFUSIES:

INFUSIE 5 À 8 MINUTEN

Lemon (*Fruitmengeling met vooral citroen en limoen aroma's*) - **3.5**

Oma's garden (*Fruitmengeling van vooral rode vruchten*) - **3.5**

GROENE THEE

INFUSIE 2 À 3 MINUTEN

Caipirinha (*Groene thee met limoenschijfjes en gele rozenknopjes*) - **3.5**

Japan Bancha (*Scherp aroma met laag cafeïnegehalte, goed voor spijsvertering*) - **3.5**

KLASSIEKE THEE

INFUSIE 2 À 3 MINUTEN

Darjeeling (*Fijne krachtige thee met zeldzame smaak van muskaat*) - **3.5**



ONTBIJTEN IN ROUGE É BLANC

Kies je ontbijtformule: Ook bij Rouge é Blanc kun je lekker uitgebreid ontbijten tijdens de week en weekend. Vanaf woensdag tot en met zondag bieden we verschillende ontbijtformules aan waarbij u duimen en vingers zult van aflikken...

Formule 1: Planke juste van passe:

Welke lekkernijen bevatten de "Planke juste van passe":



- Koffie of thee en verse fruitsap
- Smoothie, yoghurt met granola, vers fruit
- Broodjes en ontbijtkoeken
- Charcuterie en kaas beleg
- Ambachtelijke "stutte" rijkelijk belegd

Formule 2: Buk Sta Bie:

Wat biedt de "Buk Sta Bie" ontbijtformule aan:



- Koffie of thee en verse fruitsap
- Smoothie, yoghurt met granola, vers fruit
- Broodjes en ontbijtkoeken
- "Ip de torre": Beleg van gerookte zalm, tot slaatjes, charcuterie en kazen
- Eitje "naar uw goeste "
- Chocolade snoep, hartig en zoet hapje
- En nog veel te vele om op te noemen, maar meeeegalekkker!

Ook voor de allerkleinsten hebben we het Tijgertjes ontbijt !

Rouge é Blanc



Openingsuren Keuken:

Ma: /
Di: 12 - 14h
Woe: 12 - 14h
Do: 12 - 14h
Vr: 12 - 14h en 18 - 21h
Za: 12 - 14h en 18 - 21h
Zo: 12 - 14h en 18 - 21h

Openingsuren Ontbijten:

Ma: /
Di: /
Woe: 8h30 - 11h
Do: 8h30 - 11h
Vr: 8h30 - 11h
Za: 8h30 - 11h
Zo: 8h30 - 11h

*Groetjes vanwege Yves, Virginie, Andres
en het ganse team Rouge é Blanc!*

Ontbijten bij Rouge é Blanc

Zin om 's morgens uitgebreid te komen ontbijten? Kies dan uit onze verschillende ontbijtformules en laat je verrassen door al het lekkers!