

# **Limburgse Gezelligheid bij Café Par Hasard**

*Bij Par Hasard kunt u voor alle soorten gelegenheden terecht.  
Van frites-mayo aan de bar tot aan een viergangendiner met de heerlijkste wijnen.*

## **BORRELEN**

Mandje brood met kruidenboter 3,00	
***	
Borrelplateau Par Hasard 12,50	
<i>Kippendijen, bitterballen, huisgemaakte frikadel, kaas</i>	
***	
Runder bitterballen van Holtkamp (6) 6,50	
***	
Garnalen bitterballen van Holtkamp (6) 7,50	
***	
Kaas bitterballen van Holtkamp(6) 7,50	
***	
Mix van onze Holtkamp bitterballen (6/9) 7,50 / €11,00	
***	
Malse kippendijen 7,00	
***	
Huisgemaakte frikadel speciaal 3,50	
***	
Nederlandse jonge kaas in blokjes 4,50	

## **APERITIEF**

Bloody Mary	8,50
Crémant de Bourgogne, Louis Loron, 100% Chardonnay	7,50
Apérol Spritz	7,50
Pernod	5,50
Kir Royal	7,50
Taainagel young Genever	4,25
Loyaal 5 year old Genever	4,75

## **GIN & TONIC**

Van Wees Dry Gin	9,50
<i>Met sinaasappel en Fever Tree Elderflower</i>	
Van Wees Yuzu	10,50
<i>Met citrus en Fever Tree mediterranean</i>	
Van Wees Premium Dry Gin	11,00
<i>Met rozemarijn en Fever Tree Tonic</i>	
Bombay	7,50
<i>Met limoen en Fever Tree tonic</i>	
Hendricks	9,75
<i>Met komkommer en Fever Tree Tonic</i>	
Damrak & Orange	6,50
<i>Met Sinaasappel en Tonic</i>	

## **VOORGERECHTEN**

Steak Tartare (90 gr.) <i>Huisgemaakt</i> ***	9,00
Rundercarpaccio <i>Truffelmayo, Parmezaan en Pijnboompitjes</i> ***	10,50
Holtkamp Croquetten naar keuze op Toast <i>Rund, kalf, kaas of garnaal (garnaal + €1,25 p.p.)</i> ***	9,00
Cocktail van Hollandse Garnalen <i>Geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus en toast</i> ***	11,50
Salade van witlof, gorgonzola en peer <i>Met een zachte mosterdvinaigrette</i> ***	9,75
Soep van de dag ***	6,00
Proeverij Par Hasard <i>Selectie van vier voorgerechten, min 2 pers.</i> ***	9,50 p.p.
Caesar Salade <i>Ansjovis, Parmezaanse kaas, gegrilde kip, croutons, gepocheerd ei</i>	10,50

## **HOOFDGERECHTEN**

Gegrilde Rib-eye <i>Met pepersaus</i> ***	21,00
Steak Tartare (200 gr.) <i>Huisgemaakt</i> ***	16,50
Piepkuiken <i>Heerlijk mals, gemarineerd en langzaam gegaard</i> ***	18,50
Huisgemaakte Saté van Kippendijen <i>Indonesische marinade, appelmoes, komkommerzuur en kroepoek</i> ***	18,50
Spare ribs <i>Heerlijk mals en zoet pittig gelakt</i> ***	19,50
Limburgs Zoervleis <i>Authentiek stoofpotje met rundvlees, ontbijtkoek, laurierblad, vlierbessen en witte ui</i> ***	15,50
Fish and Chips <i>Verse kabeljauw (van de rug), in bier beslag met heerlijke tartaarsaus</i> ***	17,50
Bavette <i>Met jus de veau</i> ***	23,50
Krokant gebakken slibtong 2 stuks 3 stuks ***	14,50 19,50
Par Hasard Deluxe Burger <i>180 gram, cheddar, ui, sla, tomaat en huisgemaakte saus</i> ***	14,50
Red Carrot burger (100% vegan) <i>Gemaakt van rode biet en wortel</i>	15,00

- Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites -

## **BIJGERECHTEN**

Haricots verts	4,50
Dagverse groenten	4,50
Frisse salade	4,00
Huisgemaakte appelmoes	1,50

## **VOOR DE KLEINTJES**

Frikadel .....	€7,50
Kippendijtjes .....	€7,50
Kroket .....	€7,50
Zuurvlees .....	€7,50
Fish & Chips .....	€9,50

*- Geserveerd met frites, salade en appelmoes -*

### **Frisdranken**

Coca Cola (e.d.)	€2,60
Perrier 0,33cl	€3,00
Fever Tree Tonic	€3,00
Fever Tree Ginger Ale/ Gingerbeer	€3,00
Organic Applejuice/ Pearjuice/ Orange juice	€3,00
Tomato juice	€2,75
Ice Tea	€2,75
Kinley Tonic	€2,50
Bitterlemon	€2,50

### **Bieren van de tap**

Brand 0,18	€2,50
Brand 0,25	€2,90
Brand 0,5	€5,75
Weizen 0,33	€4,50
Weizen 0,5	€6,25
Brand IPA 0,25	€4,50
Brand IPA 0,5	€9,00
Afwisselend seizoenbier	€4,50

### **Warme dranken**

Café Lungo	€2,50
Espresso	€2,50
Dubbele espresso	€4,00
Cappuccino	€2,80
Espresso Macchiato	€2,75
Latte Macchiato	€2,80
Irish Coffee	€6,50
Spanish Coffee	€6,50
French Coffee	€6,50
Italian Coffee	€6,50
Thee	€2,50
Verse Munt/Gember thee	€3,00

### **Bieren van de fles**

Brand UP	€4,00
Brand Saison	€4,50
Leffe Tripel	€4,50
Affligem Dubbel	€4,50
Affligem blond	€4,50
Affligem triple	€4,50
Duvel	€4,50
Brouwerij 't IJ IPA	€4,50
Brouwerij 't IJ Natte	€4,50
Brouwerij 't IJ Zatte	€4,50
Brouwerij 't IJ IJwit	€4,50
Radler 2%	€3,00
Wieckse Witte 0,0%	€3,00
Amstel Malt	€3,00

**Mousserend**

Domaine L. Loron Crémant de Bourgogne  
Brute Royale, France  
Cava N'Allonge

Strak droog

**Glas**

€7,50

**Karaf****Fles**

€32,00

Elegante bubbel

€5,50

€25,00

**Wit**

Domaine Anutgnac Pays d'Oc Blanc  
Turitelles, France

Fris &  
Soepel

€4,50

€15,50

€21,00

Touraine Sauvignon, France

Rond,  
Toegankelijk

€5,00

€17,50

€24,00

Viñedos de Nieva Rueda Orden  
Tercera Verdejo, Spain

Fris, Stevig

€4,75

€16,50

€23,00

♣ Domaine Des Deux Roches Saint-  
Veran, Vieilles Vignes, Chardonnay, France

Stevige  
Bourgogne

€8,00

€27,50

€37,50

Domaine Yves Cuilleron les Vignes d'à Côté  
Viognier

Rijp fruit &  
Perzik

€7,00

€22,50

€35,00

Dona Ermelinda Palmela DOC, Portugal

Houtgelagerd

€6,00

€21,00

€29,50

**Rosé**

Domaine la Colombette Pays d'Hérault  
Grenache Rosé, France

Zalmroze, fruit

€4,50

€15,50

€21,00

**Rood**

Domaine Antugnac Pays d'Oc Rouge  
Turitelles, France

Fris &amp; kruidig

€4,50

€15,50

€21,00

Leval Cabernet-Merlot-Sauvignon  
France

Krachtig &  
Fruitig

€4,75

€16,50

€23,00

Domaine de Mas Crémat Côtes Catalanes  
les Tamarius, France

Kruidig &  
Aromatisch

€5,00

€17,50

€24,00

Bodegas Paco Garcia Rioja junior, Spain

Jong, fris

€5,50

€19,50

€27,00

Châteay Coruonneau Bordeaux Supérieur

Fruitig, Vol

€6,00

€21,00

€32,50

Morellino di Scansano Terenzi, Italy

Sappig, fruitig

€6,75

€22,50

€35,00

Château Mourgues Du Gres Galets  
Rouges, France  
Acustic Montsant, Spain

Donkerrood &  
Genereus  
Stevig

€27,50

€35,00

♣ Favouriet van team Par Hasard!

## **Limburgse Gezelligheid at Café Par Hasard**

*You can visit Par Hasard for any occasion, especially if you're looking for some 'gezelligheid'. Being it for some fries at the bar or a four-course menu with a quality glass of wine. Bon appetite and enjoy a little bit of Limburg, our most southern and Burgundian province!*

### **SNACKS**

Bread with garlic butter	3,00
***	
Par Hasard platter	12,50
<i>Chicken thighs, bitterballen, homemade frikadel, cheese</i>	
***	
Beef bitterballen (small croquettes) (6)	6,50
***	
Shrimp bitterballen (6)	7,50
***	
Cheese bitterballen (6)	7,50
***	
Mix of our bitterballen selection (6/9)	7,50 / 11,00
***	
Crispy chicken thighs	7,00
***	
Homemade frikadel	3,50
<i>Deep fried sausage, Dutch specialty</i>	
***	
Dutch cheese	4,50

### **APERITIF**

Bloody Mary	8,50
Crémant de Bourgogne, Louis Loron, 100% Chardonnay	7,50
Apérol Spritz	7,50
Pernod	5,50
Kir Royal	7,50
Taainagel young Genever	4,25
Loyaal 5 year old Genever	4,75

### **GIN & TONIC**

Van Wees Dry Gin	9,50
<i>with orange and Fever Tree Elderflower</i>	
Van Wees Yuzu	10,50
<i>with citrus and Fever Tree Mediterranean</i>	
Van Wees Premium Dry Gin	11,00
<i>with rosemary and Fever Tree Tonic</i>	
Bombay	7,50
<i>with lime and Fever Tree Tonic</i>	
Hendricks	9,75
<i>with cucumber and Fever Tree Tonic</i>	
Damrak & Orange	6,50
<i>with orange and Tonic</i>	

## **STARTERS**

Steak Tartare (90 gr.) <i>Homemade</i> ***	9,00
Beef Carpaccio <i>With Truffel Mayo, Parmesan, Pine nuts</i> ***	10,50
Two Holtkamp croquettes on toast <i>Beef, veal, cheese or shrimp (shrimp + €1,25 p.p.)</i> ***	9,00
Cocktail of Dutch shrimps <i>Served with homemade cocktailsauce and toast</i> ***	11,50
Salad of chicory and pear <i>with a smooth mustard vinaigrette</i> ***	9,75
Soup of the day ***	6,00
Chef's tasting <i>Selection of 4 starters, min 2 pers.</i> ***	9,50 p.p.
Caesar Salad <i>Anchovies, parmesan, grilled chicken poached egg</i>	10,50

## **MAINS**

Grilled Rib-eye <i>With pepper sauce</i> ***	21,00
Steak Tartare (200 gr.) <i>Homemade</i> ***	16,50
Grilled spring chicken <i>Lovely tender, marinated and slowly cooked</i> ***	18,50
Sate <i>Dutch - Indonesian specialty: chicken thighs, Indonesian marinade and cucumber sour</i> ***	18,50
Spare ribs <i>Tender and sweet, spicy glazed</i> ***	19,50
Limburgs Zoervleis <i>Homemade beef stew, spiced gingerbread, bay leaf, elderberries and onion</i> ***	15,50
Fish and Chips <i>Fresh cod in beer batter with delicious tartar sauce</i> ***	17,50
Bavette <i>Flank steak with jus de veau</i> ***	23,50
Crispy Baby Sole 2 stuks	14,50
3 stuks ***	19,50
Burger Par Hasard <i>180 gram, cheddar, onion, lettuce, tomato and a homemade sauce</i> ***	14,50
Red Carrot Burger (100% vegan) <i>Made of carrot and beetroot</i>	15,50

- All our main courses are served with fries -

## **SIDE DISHES**

Haricots verts	4,50
Fresh vegetables	4,50
Side Salad	4,00
Homemade Apple sauce	1,50

## **FOR THE LITTLE ONES**

Frikadel .....	€7,50
Chicken Thighs .....	€7,50
Croquette .....	€7,50
Beef Stew .....	€7,50
Fish & Chips .....	€9,50

- Served with fries, salad and Apple sauce -

### **Sodas**

Coca Cola (e.d.)	€2,60
Perrier 0,33cl	€3,00
Fever Tree Tonic	€3,00
Fever Tree Ginger Ale/ Gingerbeer	€3,00
Organic Applejuice/ Pearjuice/ Orange juice	€3,00
Tomato juice	€2,75
Ice Tea	€2,75
Kinley Tonic	€2,50
Bitterlemon	€2,50

### **Draft beer**

Brand 0,18	€2,50
Brand 0,25	€2,90
Brand 0,5	€5,75
Weizen 0,33	€4,50
Weizen 0,5	€6,25
Brand IPA 0,25	€4,50
Brand IPA 0,5	€9,00
Alternating seasonal beer	€4,50

### **Coffee and tea**

Café Lungo	€2,50
Espresso	€2,50
Double espresso	€4,00
Cappuccino	€2,80
Espresso Macchiato	€2,75
Latte Macchiato	€2,80
Irish Coffee	€6,50
Spanish Coffee	€6,50
French Coffee	€6,50
Italian Coffee	€6,50
Tea	€2,50
Verse mint/ginger tea	€3,00

### **Bottled beer**

Brand UP	€4,00
Brand Saison	€4,50
Leffe Tripel	€4,50
Affligem Dubbel	€4,50
Affligem blond	€4,50
Affligem triple	€4,50
Duvel	€4,50
Brouwerij 't IJ IPA	€4,50
Brouwerij 't IJ Natte	€4,50
Brouwerij 't IJ Zatte	€4,50
Brouwerij 't IJ IJwit	€4,50
Radler 2%	€3,00
Wieckse Witte 0,0%	€3,00
Amstel Malt	€3,00

**Sparkling**

Domaine L. Loron Crémant de Bourgogne  
Brute Royale, France  
Cava N'Allonge

Fine Sparkle

**Glass**

€7,50

**Carafe****Bottle**

€32,00

Elegant Bubble

€5,50

€25,00

**White**

Domaine Anutgnac Pays d'Oc Blanc  
Turitelles, France

Fresh &  
Elegant

€4,50

€15,50

€21,00

Touraine Sauvignon, France

Dry, Fresh

€5,00

€17,50

€24,00

Viñedos de Nieva Rueda Orden  
Tercera Verdejo, Spain

Light aromatic

€4,75

€16,50

€23,00

♣ Domaine Des Deux Roches Saint-  
Veran, Vieilles Vignes, Chardonnay, France

Heavy

€8,00

€27,50

€37,50

Domaine Yves Cuilleron les Vignes d'à Côté  
Viognier

Ripe fruit &  
Peach

€7,00

€22,50

€35,00

Dona Ermelinda Palmela DOC, Portugal

Woody  
Chardonnay

€6,00

€21,00

€29,50

**Rosé**

Domaine la Colombette Pays d'Hérault  
Grenache Rosé, France

Rosé of the  
Year '16/'17

€4,50

€15,50

€21,00

**Red**

Domaine Antugnac Pays d'Oc Rouge  
Turitelles, France

Fresh red  
Fruits

€4,50

€15,50

€21,00

Leval Cabernet-Merlot-Sauvignon  
France

Powerful &  
Fruity

€4,75

€16,50

€23,00

Domaine de Mas Crémat Côtes Catalanes  
les Tamarius, France

Aromatic &  
Spicy

€5,00

€17,50

€24,00

Bodegas Paco Garcia Rioja junior, Spain

Young, Fruity

€5,50

€19,50

€27,00

Châteay Coruonneau Bordeaux Supérieur

Full body,  
Elegant

€6,00

€21,00

€32,50

Morellino di Scansano Terenzi, Italy

Fruity & dry

€6,75

€22,50

€35,00

Château Mourgues Du Gres Galets  
Rouges, France

Mineral, dark  
Fruits

€6,75

€27,50

€27,50

Acustic Montsant, Spain

Heavy red fruit,  
Subtle & pure

€6,75

€27,50

€35,00