

Geachte gast,

Van harte welkom bij Beaux Bateaux, restaurant aan het water.

Beaux Bateaux, een stijlvol en gezellig restaurant. Gelegen aan de jachthaven in Turnhout. De Turnhoutse jachthaven is meer dan een aanlegplaats voor boten. Het is een rustpunt in de stad op wandelafstand van het centrum. Het is de plaats waar de stad, het water en de natuur elkaar omhelzen. Dit maakt de ligging van Beaux Bateaux uniek, tijdens uw aperitief het kabbelend water op de achtergrond.

Van Belgen is algemeen bekend dat het enorme levensgenieters zijn en graag uit eten gaan.

Dan bent u bij Beaux Bateaux aan het juiste adres. Ons enthousiaste keukenteam probeert hun passie over te brengen in onze gerechten. U kunt bij ons terecht voor een uitgebreid culinair diner alsook voor het nuttigen van een drankje.

Het " Beaux Bateaux" team wenst u een smaakvol verblijf.

**Openingstijden:**

**Maandag, woensdag, donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag vanaf 10:00 uur.  
Dinsdag is onze sluitingsdag.**

**Onze keuken is geopend van 12:00u tot 15:00u en van 17:30u tot 21:00u.  
Uitzondering voor zondag, dan is de keuken geopend vanaf 12u tot 20.30u.**



## Warme dranken

### Koffie *(Alle koffie is ook cafeïnevrij verkrijgbaar)* €

Café crème		2,50
Espresso (normaal), Espresso Ristretto (extra sterk) / Dubbele espresso	2,50	3,75
Koffie verkeerd met veel warme melk		3,00
Cappuccino met melkschuim, Cappuccino met slagroom	2,75	3,25
Latte macchiato combinatie van espresso, veel melk en een volle melkschuimlaag		3,50
Lattecinno hazelnoot hazelnootsirop, espresso, melk en melkschuim		3,95
Caramel latte caramelsiroop, espresso, melk en melkschuim		3,95
Vanilla latte met vanillesiroop, espresso, melk, melkschuim en chocoladeschaafsel		3,95
Chococinno met espresso, Callebaut chocolade, melk, melkschuim en chocoladeschaafsel		4,25
Café "Beaux Bateaux" espresso met warme chocomelk en marshmallows		4,25
Kaneelkoffie met kaneelsiroop, café crème, slagroom en een kaneelstokje		4,25

### Koffie met een scheutje €

Café latte Baileys espresso met flinke scheut warme melk en Baileys		8,50
Irish coffee Café crème, J&B whisky, basterdsuiker en room		8,50
French coffee Café crème, Grand Marnier en room		8,50
Italian coffee Café crème, Amaretto Disaronno en room		8,50
Spanish coffee Café crème, Tia Maria en room		8,50

### Diverse soorten thee €

Natuur, Earl Grey, Green Citrus, Rozebottel of Kamille		2,50
Verse muntthee		3,75

### Overige warme dranken €

Warme chocolademelk warme melk met Callebaut chocolade		3,75
Warme chocolademelk met rum warme melk met Callebaut chocolade		5,95

### Zoete lekkernijen €

Appeltaart met slagroom		4,35
-------------------------	--	------

## Dranken

### Bieren van de tap

€

Pils , Beaux Bateaux	2,75
Corsendonk, Blond	3,75
Corsendonk, Golden Trippel	4,00

### Bieren op fles

€

Kriek, Liefmans on the rocks	3,25
Duvel, Westmalle Tripel, Leffe Blond, Leffe Donker	4,25
Hoegaarden Wit bier	3,00
Taxandria uniek goudblond bier uit Turnhout	4,65
Karmeliet Tripel	4,65
Maes Alcohol vrij	2,75

### Frisdranken

€

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Orange, Sprite	2,75
Lipton Ice Tea, Lipton Ice Tea Green, Cecemel-Chocomelk, Fristi, Perrier	3,00
Schweppes Ginger Ale, Schweppes tonic, Schweppes bitterlemon, Schweppes Agrum	3,00
Fever Tree Indian of Mediterranean, Thomas Henri Elderflower	3,75
Verse jus d'orange natuur	4,60
Looza- appelsap, tomatensap, ace, grapefruit, orange	3,00
Chaudfontaine naturel / bruisend 250ml Naturel / bruisend 1/2 liter	2,50 4,75

### Aperitief, gedistilleerd en degistieven (bekijk ook onze Cocktail & Aperitiefkaart)

€

Martini-, Bianco, Fiero, Rosso, Rosato,	5,50
Campari, Sherry Dry, witte port, rode port, Ricard	5,50
Oude port, 10 years	7,00
Pineau de Charentes	6,50
Jonge jenever	3,00
Oude jenever	3,50
Bacardi White	5,50
Havana Club Especial	6,00
Cointreau, Grand Marnier, Tia Maria, Amaretto Disaronno, Sambucca, Limoncello Villa Massa	6,50
Calvados Père Magloire, Eau de vie Poire Williams	7,00
Drambuie, Beveledere Wodka	7,50
J&B whisky, William Lawson's	5,50
Glenmorangie 10 years whisky	9,50
Balvenie 12 years double wood whisky, Glenfiddich 15 years	12,00
Jack Daniels	7,50
Cognac, Courvoisier VS	6,50
Cognac, Remy Martin VSOP	9,00
Cognac, Remy Martin XO	19,50

Tapas		€
Pan con tapenade de setas, brood met tepenade van champignons		5,50
Pernos de pollo gekruide kippenboutjes		6,00
Mini croquet Iberico ambachtelijke kroketjes gevuld met Iberico ham		6,00
Coquille envuelto con jambon Serrano coquille omwikkeld met Serranoham		9,00
Tortilla de Espinacas traditionele aardappelomelet met spinazie		5,50
Pata Negra dun gesneden Iberico ham		12,50
Patatas Bravas gefrituurde aardappelblokjes met pittige saus		5,00
Gambas al ajilo scampi in knoflook (gepeld, 4 stuks)		8,00
Champiñones con aceitunas, manchego y tomate champignons met olijven, manchego en tomaten		6,00
Calamares fritos gefrituurde inktvisringen		6,50
Ostres Zeeuwse oesters	per stuk	3,00
Tablero 'Beaux Bateaux' selectie van 5 tapas gerechten op een plank geserveerd		22,50

Borrelhapjes		€
Ambachtelijke bitterballen met Franse mosterd	8 stuks	6,25
Salami		5,50
Kaasblokjes beleggen, met Franse mosterd		5,50
Salami en kaasblokjes met Franse mosterd		6,50

Lunchmenu van maandag t/m vrijdag		€
Dagelijks wisselend lunchmenu, voorgerecht, hoofdgerecht en een koffie of thee naar keuze		23,50

Voorgerechten		€
Ambachtelijke kaaskroketten met Parmezaanse kaas en salade van veldsla en witlof		12,75
Rundercarpaccio van lers rund met truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas		15,50
Ambachtelijke garnaalkroketten met grijze garnalen en salade van veldsla en witlof		14,75
Gegratineerde St. jacobsvruchten met prei en grijze garnalen		17,50
Zeeuwse oesters half dozijn oesters		18,00

Suggesties van de Chef		€
Carpaccio van hert herfstslaatje met gekonfijte fazant en girollen creme		17,90
Soep wildbouillon met bospaddenstoelen		10,50
Sashimi van tonijn, coquilles en zalm met sojasaus, gemarineerde gember en wasabi		18,00

Salades		VG	HG
Geitenkaas met spek omwikkeld, geflambeerde appel en appelhoning-dressing		14,50	18,50
Gebakken Hoevekip met krokant uitgebakken spekjes, noten en peterselie-dressing		15,50	19,50
Vegetarische salade met gegrilde groenten en quinoa		12,50	16,50
Scampi en coquilles met geroosterde hazalnoten, sesam, rode ui en Parijse champignon		18,50	22,50

## Hoofdgerechten

### Vlees

€

<b>Spaghetti Bolognese</b> pasta met tradionele Italiaanse tomatensaus gevuld met gehakt (tot 15 uur)	15,00
<b>Steak tartaar</b> hand gesneden, kurkuma-mayonaise, zure room	24,50
<b>Tagliatelle Pata Negra</b> , Iberico-varkensvlees met pasta, pijpajuin en pijnboompitten	24,50
* <b>Filet pur</b> het meest malse stuk van het rund	31,00
* <b>Rumsteak</b>	25,50
* <b>Pata Negra 'Solomillo' Bellota</b> Spaans Iberico varken wat gevoed is met eikels	28,50

\* **Bij deze gerechten serveren wij frietjes, kroketjes of puree. U heeft keuze uit frisse salade of seizoengroenten. Sauskeuze: kalfsjus, béarnaise-, peper-, of champignonsaus**

### Vis

€

<b>Gebakken scampi</b> met paprika saus, fijne groentjes en tagliatelle	24,50
<b>Licht gerookte zalmfilet</b> met gewokte groenten, mousselinesaus en aardappelkroketjes	25,90
<b>In de roomboter gebakken sliptongetjes</b> frisse salade, remouladesaus en frietjes	24,50
<b>Gebakken koolvishaas</b> met gestoofde prei en boschampignons, puree en truffel-mousselinesaus	25,90
<b>Gegrilde kreeft</b> met diverse champignons, truffelboter en tagliatelle	42,00
<b>Kreeft Beaux Bateaux</b> uit de oven met tagliatelle, fijne groenten en kruidige beurre blanc	42,00

### Vegetarisch

VG

HG

✓ <b>Ambachtelijke kaaskroketten</b> met Parmezaanse kaas en salade van veldsla en witlof	12,75	
✓ <b>Vegetarische pasta</b> , pasta met gegrilde groenten en tomatenpesto		15,50
✓ <b>Vegetarische salade</b> met gegrilde groenten en quinoa	12,50	16,50
✓ <b>Tortelloni Gigante</b> met champignons, Parmezaan en truffel		18,90
	Supplement Iberico Pata Negra	7,50



### Suggesties van de Chef

€


<b>Hertentournedos</b> veenbeskroqine, savooi, gemarineerde bospaddenstoelen en wild-jus	29,90
<b>Gegrilde Gamba's</b> gewokte groenten, risotto van tarwe en antiboise	28,50
<b>Hazenrugfilet</b> gesauteerd Brussels lof, rode zilveruitjes, geflambeerde appel, jus van cabernet sauvignon azijn en puree van boschampignons	31,00

**Voor allergenen-info kunt u zich wenden tot onze medewerkers. De samenstelling van onze gerechten en hun ingrediënten kunnen wijzigen.**

**Gezelschappen vanaf 6 personen vragen we om de keuzes te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang. Bedankt voor uw begrip.**

<b>Kinderkaart</b>		€
Spaghetti Bolognese		7,50
Curryworst of bitterballen met frietjes, mayonaise en appelmoes		6,00
Kindersteak met frietjes en saus naar keuze		12,50
Kipfilet met appelmoes en aardappelkroketjes		12,50

<b>Desserts</b>		
Moelleux au Chocolat met crunch van chocolade en vanille-ijs		9,50
<i>Tip: heerlijk in combinatie met een glaasje Maury, zoete- rode dessertwijn</i>		5,50
Sabayon van Kriekenbier met kriekenbier en vanille-ijs		9,00
<i>Tip: heerlijk in combinatie met een glaasje Muscat de Rivesaltes, fruitige dessertwijn</i>		5,50
Crème Brûlée		8,00
Tiramisu met macaron van Tiramisu		8,50
* Dame Blanche vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus		9,00
* Coupe Brésilienne met vanille-ijs, mokka-ijs, nootjes en karamelsaus		9,00
* Coupe advocaat huisgemaakte advocaat met vanille-ijs		8,50
Warm appeltaartje met appeltaart-ijs en slagroom		7,50
Ijskoffie mokka-ijs gemixt met slagroom en espresso		6,90
* Kinderijsje keuze uit: aardbei-ijs, vanille-ijs of mokka		5,00
Coupe bosvruchtenyoghurt-ijs		9,00
Coupe vanille		8,50
Coupe mokka		8,50
Coupe Amarene kers		9,00
Coupe aardbei vanille-ijs met Hoogstraatse aardbeien (Seizoen)		9,50
Coupe speculaasij (Bastogne)		9,00

<b>Suggesties van de Chef</b>		€
Kaasplankje van de kaasaffineurs "Domus Casei" uit Turnhout geserveerd met vijgenbrood		14,00
<i>Tip: heerlijk in combinatie met een glaasje Maury, zoete- rode dessertwijn</i>		
Huisdessert Peer en zachte mousse van caramel en stroopwafelij		9,90

\* **Bij deze gerechten kunt u kiezen met of zonder slagroom** **suppl. slagroom € 0,50**

**Voor allergenen-info kunt u zich wenden tot onze medewerkers. De samenstelling van onze gerechten en hun ingrediënten kunnen wijzigen.**

**Beste wijnliefhebber,**

**Onze wijnkaart is met alle zorg voor u samengesteld. U vindt klassieke wijnen maar ook een selectie 'nieuwe wijnen' van uitstekende wijnhuizen waar wij u graag kennis mee laten maken. Mocht u vragen hebben over onze wijnen, dan staan wij u graag te woord.**

	€	€
<b>Mousserend</b>	<b>glas</b>	<b>fles</b>
<b>Cava Pere Ventura PRIMER, Brut Reserva, Spanje</b> Gemaakt zoals Champagne, alleen andere druivenrassen. Elegant, fijne mousse en fruitige tonen.	6,50	29,00
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial, Frankrijk</b> Verfijnd, fris goudgeel met mooie bubbels.	11,75	59,75
		
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Imperial, Frankrijk</b> Deze sprankelende rosé met tonen van aardbei en framboos heeft een rijpe en fruitige smaak.		75,00
<b>Moët &amp; Chandon Ice Imperial, Frankrijk</b> De eerste champagne die je met ijs hoort te drinken, licht zoetig (demi-sec).		90,00
<b>Ruinart "Blanc de Blanc", Frankrijk</b> Delicate champagne op basis van Chardonnay. Frisse, volle smaak met fruitige toetsen, zeer verfijnd.		110,00
<b>Witte wijnen</b>	€	€
<b>Domaine De Bordes, Gascogne, Vins de Pays 2016, Frankrijk</b> Complex en zeer fris in de neus met een toets van citrusvruchten en witte bloemen. Goede finale.	4,75	22,50
<b>Chardonnay, Domaine Bosque, Languedoc- Roussillon, Pays D'oc 2015, Frankrijk</b> Ronde wijn, aroma's van exotisch fruit en vanille. Drie maanden op houtgelagerd.	5,50	24,50
<b>Grüner Veltliner, Weingut Ebner-Ebenauer, 2015, Oostenrijk</b> Complexe wijn, kruidige aroma's met veel finesse. Gemaakt op natuurlijke wijze, hand geoogst.	7,00	33,50
<b>Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, 2015, Nieuw Zeeland,</b> Kruidig met toetsen van mandarijn en citroen. In de mond fruitig en fris met veel intensiteit en lange finale.	9,75	48,75
<b>Chablis, Jean Durup, Primie Cru, Bourgogne, 2016, Frankrijk</b> Aangename chardonnay, mooie zuren, minerale toets, citrus-aroma en fraaie balans.		45,00
<b>Pouilly Fumé, Les Rosiers, Loire 2015, Frankrijk</b> Indrukken van limoen en pompelmoes, fruitige wijn met een elegante afdronk.		45,00

	€	€
<b>Rode wijnen</b>	glas	fles
<b>Merlot, Domaine Saint Bernard, Languedoc- Roussillon, Pays D'oc 2015, Frankrijk</b> Fruitige wijn, aromatische afdronk, complex bouquet en erg toegankelijk.	4,75	22,50
<b>Valpolicella Ripasso, Mabis, Veneto 2014, Italië</b> Zachte en soepele wijn, rond en zwoel van smaak met rijpe kersen en bramen.	6,50	31,00
<b>Tempranillo, Marques de la Macha 'Roble', La Mancha 2014, Spanje</b> Zacht van smaak, indrukken van vanille, zwarte bessen en noten. Lichte eiklagering, 6 maanden. <i>Nu ook verkrijgbaar als magnum à 1,5 liter</i>	5,50	24,50 47,00
<b>Fado Reserva, Regional Alentejo 2014, Portugal</b> Een volle en rijke smaak met stevige tannine met indrukken van rode vruchten.	7,00	33,50
<b>Cloudy Bay, Pinot Noir, 2015, Nieuw Zeeland</b> Zachte tannines, indrukken van kersen, pruimen en bessen en aroma's als mokka en exotische kruiden.		59,50
<b>Brunello di Montalcino, Poggio Castagno 2010, Italië</b> Compexe en intense aroma's van zoethout en rijpe kers. De wijn is harmonieus en in evenwicht.		69,50
<b>Zoete wijnen</b>	glas	fles
<b>Muscat de Rivesaltes, Domaine Bertrand-Berge 2012, Fitou, Frankrijk</b> Goudkleurige muskaatwijn, zachte afdronk, explosief tropisch fruit. Mooie spanning tussen zuur en zoet.	5,50	24,50
<b>Grande Reserve Maury, Domaine Pouderoux, Roussillon, Frankrijk</b> Dieprode kleur, neus van bramen en kersen, kruidige accenten. Geschikt als aperitief- of dessertwijn.	5,50	24,50
<b>Rose wijn</b>	glas	fles
<b>Le Petit Cochonet, Grenache, Pays D'oc 2016, Frankrijk</b> Zacht-rose kleur. Frisse rosé met indrukken van frambozen en bessen.	5,50	24,50
<b>AIX Rosé, Coteaux d'Aix en Provence, 2016, Frankrijk</b> Lichte-, zalmroze kleur. Fruitig aroma's van kersen aardbeien en vijg. <i>Nu ook verkrijgbaar als magnum à 1,5 liter</i>		37,50 73,50