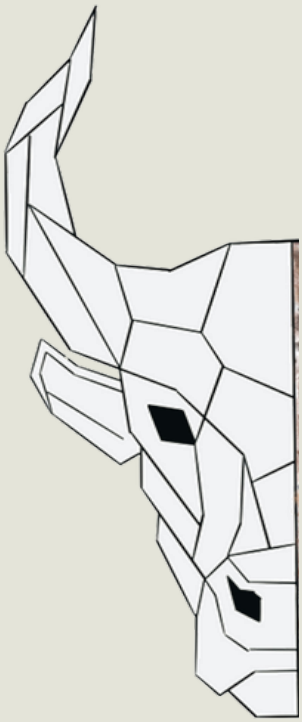




SCHUUR17

LET'S [M]EAT

SCHUUR17

LET'S [M]EAT



WELKOM IN **SCHUUR17**

SCHUUR17 IS EEN UNIEK VLEESRESTAURANT DAT ZICH BEVINDT IN EEN ACHTTIENDE-EEUWSE VIERKANTSHOEVE IN ROSMEER [BILZEN]. HET NUMMER 17 VERWIJST NAAR DE LOCATIE VAN DIT EXCLUSIEF PAND, DAALSTRAAT NR. 17.
DE ESSENTIE VAN **SCHUUR17** IS HET VERZORGEN EN BEREIDEN VAN EXCLUSIEVE EN PURE VLEESGERECHTEN.

CHEF-KOK JORDI LENAERS HEEFT VAN KINDSBEEN AF EEN PASSIE VOOR KOKEN, EN STAAT SINDS 2010 ACTIEF ACHTER HET FORNUIS. NA ENKELE JAREN WERKERVARING IN VERSCHILLENDE HORECAZAKEN, WERD HET TIJD OM ZELF ZIJN VISIE OP KOKEN UIT TE WERKEN.

LET'S [M]EAT!
SAMEN GENIETEN VAN PUURHEID OP EEN BORD, MET EEN VERWIJZING NAAR DÉ SPECIALITEIT VAN CHEF-KOK JORDI, HET BEREIDEN VAN AUTHENTIEKE VLEESGERECHTEN.

DIT ALLES WORDT AANGEBODEN IN EEN ONGEDWONGEN SFEER MET EEN SPECIFIEKE UITSTRALING. HET INTERIEUR IS DAN OOK EEN BELANGRIJKE FACTOR OM VAN DIT CONCEPT EEN VOLLEDIG GEHEEL TE MAKEN. HET STOERE EN LANDELIJKE KADER WAARMEE WORDT UITGEPAKT, IS MEDE DANKZIJ "**LANDELIJK AUTHENTIEK BILZEN**" ONTWORPEN.

PRIVÉ-FEEST OF EVENEMENT?
ALTIJD EEN UNIEK FEEST WILLEN GEVEN OP EEN EXCLUSIEVE LOCATIE? OF GEWOON EEN GEZELLIGE SAMENKOMST MET VRIENDEN OF FAMILIE? WIJ BIEDEN DE GEPASTE FEESTFORMULE VOOR ELKE GELEGENHEID, VAN A TOT Z.
VOOR MEER INFORMATIE KAN JE ALTIJD TERECHT BIJ EEN VAN ONZE MEDEWERKERS OF VIA INFO@SCHUUR17.BE.

WIJ WENSEN JE SMAKELIJK ETEN EN DANKEN JE VOOR HET VERTROUWEN IN **SCHUUR17**.

LET'S [M]EAT AGAIN SOON!

CHEF-KOK JORDI & TEAM SCHUUR17

BESTE KLANT

GRAAG VRAGEN WIJ U OM UW BESTELLING TE BEPERKEN TOT **4 VERSCHILLENDE GERECHTEN.**
WIJ HANTEREN OOK HET PRINCIPE VAN **ÉÉN REKENING PER TAFEL**.

DE PRODUCTEN IN ONZE MENUKAART KUNNEN VOLGENDE ALLERGENEN BEVATTEN; GLUTEN, NOTEN, MELK, PINDANOTEN, VIS, EIEREN, SESAM, SOJA, SELDER, MOSTERD, SCHAALDIEREN, LUPINE EN SULFIETEN.
VOORMEER INFO VRAAGT U BEST NAAR ÉÉN VAN ONZE MEDEWERKERS.

VRAAG ZEKER OOK NAAR ONZE SUGGESTIES.

DORST

FRISDRANKEN

COCA COLA	ZERO	3,3
FANTA	3,3
SPRITE	3,3
FUZE TEA LEMON	3,4
BLISS TONIC	3,5
MINUTE MAID SINAASAPPEL	3,3
MINUTE MAID APPEL	3,3
TÖNISSTEINER CITROEN	3,7
TÖNISSTEINER ORANGE	3,7
PLAT	BRUIS 0,25L	2,9
PLAT	BRUIS 0,70L	7
CHAUDFONTAINE PLAT1L	10
CHAUDFONTAINE BRUIS1L	10

BIEREN

VAN 'T VAT	
CRISTAL	3,2
AFFLIGEM TRIPPEL	5
VAN 'T FLESKE	
CHIMAY BLAUW	5,5
DUVEL	5,5
LA CHOUFFE	5,5
WESTMALLE DUBBEL	5,5
WESTMALLE TRIPEL	5,5
KARMELIET TRIPEL	5,5
KASTEEL ROUGE	5,5

DORST

APERITIEVEN

CHAMPAGNE	PAUL DANGIN	13
PROSECCO	GINO FASOLI	9
MARTINI BELLINI	8
VERMOUTH WIT	7
VERMOUTH VERMOUTH	7
PORTO RESERVA [WIT	ROOD]	8
APEROL SPRITZ	9
CAMPARI	7
× CAMPARI ORANGE	9
× CAMPARI TONIC	9
LIMONCELLO SPRITZ	9
APERITIEF “SCHUUR17”	9

WIJN

WIT

FRÉDÉRIC M SEMILLON/CHARDONNAY [ZAF]	6
LES BERTHOLETS 2020 [FRA]	7
ALBINO ARMANI PINOT GRIGIO [ITA]	8
PIEVE VECCHIA GARGANEGA [ITA]	10

ROSÉ

CHIARETTI [ITA]	6
UNO DI UNO [ITA]	7

ROOD

JUAN GIL YELLOW LABEL MONASTRELL [SPA]	6,5
QUÉ RICO GRAN RESERVA CARMENÈRE [CHI]	7,5
TRE DI TRE 2018 [ITA]	8
AMARONE DELLA VALPOLICCELA [ITA]	15,5
× CHEFS FAVORITE	

WIJNEN PER GLAS KUNNEN VERANDEREN

SUGGESTIEWIJN PER GLAS VA **9**

GRAAG PER FLES?
VRAAG ZEKER OOK NAAR ONZE
UITGEBREIDE WIJNKAART

DORST

GIN | INCLUSIEF BIJPASSENDE TONIC

BOMBAY SAPPHIRE [GB] 13
ARDENT GIN APOTHEK [LUIK] 13
GIN MARE [SPA] 15
GIN MARE CAPRI[SPA] 16
TONEN VAN CARDEMOM
COMBINEER MET INDIAN TONIC

XIBAL [GUATEMALE] 15
TONEN VAN CITRUS, LICHTE PEPER |
COMBINEER MET INDIAN TONIC

COPPERHEAD [BE] 16
KRUIDIG | COMBINEERMET INDIAN TONIC

INDLOVU [ZAF] 16
KEUZE UIT: ORIGINAL, CITRUS OF PINK UNIEKE AFRIKAANSE SMAKEN, GEMAAKT VAN GESTERILISEERDE OLIFANTENMEST

SCHUUR17 GIN 16
HUISGEMAAKTE INFUSIE VERANDERLIJK PER SEIZOEN

TONIC:
FEVER TREE INDIAN TONIC 4,2
FEVER TREE ELDERFLOWERTONIC 4,2
FEVER TREE RHUBARB TONIC 4,2

COCKTAILS

MON LA ROUGE 12
× OP BASIS VAN VLIERBLOESEM, VODKA, CRANBERRY, TONIC
DARK RUM MOJITO 12
NEGRONI 12

MOCKTAILS/ALCOHOLVRIJ

NON LA ROUGE 9
× OP BASIS VAN VLIERBLOESEM, CRANBERRY, TONIC
TANQUERAY 0,0% 11
× KRUIDIGE SMAKEN
CRODINO 6

HONGER

VOORGERECHTEN

GEGRILDE CARPACCIO - TRUFFELMAYONAISE	18
TATAKI TONIJN - PONZU	17
BORDJE KWALITEITSHAM	13
HANDGESNEDEN STEAK TARTAAR - PESTO	19,5
CARPACCIO - RODE BIET	14
TRAAGGEGAARD IBERICO BUIKSPEK	17

PASTA

SPAGHETTONI QUADRATI - BUIKSPEK - SCAMPI	30
PASTA PUTTANESCA - GEGRILDE TONIJN	36
RAVIOLI RICOTTA SPINAZIE	32
× MET OF ZONDER PARMAHAM	

VOOR DE KLEINSTE (TOT 12 JAAR)

LITTLE FILET PUR (130 GR.)	25
PASTA LITTLE CHEF	17
LITTLE WAGYU BURGER	25
KIPPENNUGGETS	10
2 FRIKANDELLEN	12

NEEMT U ENKEL EEN VOORGERECHT/EXTRA BORD?
REKENEN WE EEN SUPPLEMENT VAN 10 EURO AAN.

SOORTEN BAKWIJZEN:
BLEU | SAIGNANT | À POINT | ~~BIEN CUIT~~

HONGER

AAN TAFEL | VLEES

FILET PUR

LADY	200 GR	38
CLASSIC	300 GR	46
KING	400 GR	54
BAVETTE WAGYU MBS 6 [300GR]	46
BEEF BURGER | 100% WAGYU - BUIKSPEK - PULLED BEEF - CHEDDAR	31
RIBE EYE ANB ARGENTINIË [350 GR]	44
PICANHA WAGYU MBS 5 [300 GR]	55
WAGYU TASTING	63
JAPANSE WAGYU A5 [60 GR]	
BAVETTE MBS 6 [120 GR]	
PICANHA MBS 5 [120 GR]	

UPGRADE JE GERECHT

WAGYU A5 ENTRECOTE MBS 10

35 | 100GR

AAN TAFEL | VIS | VEGETARISCH

SCAMPISPIES - REMOULADE	29
TONIJNHAASJE	30
AVOCADO BURGER - TRUFFELMAYONAISE	28,5

SAUZEN

- CHAMPIGNONROOM 4
- PEPERROOM 4
- KRUIDENBOTER 4
- CHIMICHURRI 4
- PROVENÇAALS 5
- TRUFFELMAYONAISE 5
- LAUWWARME BEARNAISE 5

AARDAPPELGERECHT

- FRIETEN - MAYONAISE 4
- KROKETTEN 4
- ZUIDERSE AARDAPPELEN UIT DE OVEN 4
- PASTA AGLIO&OLIO 6
- FRIETEN - TRUFFELMAYO - PARMEZAAN 6

GROENTEN

- KROPSALADE 4
- CORN RIBS 4
- BOSPADDESTOELEN 5
- WARME GROENTEN 5

SCHUUR17

LET'S [M]EAT AGAIN

HOPELIJK HEB JE GENOTEN VAN DE MAALTIJD.
LAAT ZEKER JE ERVARING ACHTER VIA ONZE FACEBOOKPAGINA OF INSTAGRAM.
GEBRUIK ONZE HASHTAG **#SCHUUR17** OF **@SCHUUR17.**
BEDANKT EN LET'[M]EAT AGAIN!

OPENINGSUREN:

DINSDAG - DONDERDAG: 18U00-22U30
VRIJDAG - ZATERDAG: 17U30-23U00
ZONDAG & MAANDAG: SLUITINGSDAG

WIFI: SCHUUR17 - WACHTWOORD: LETSMEAT