

# LIEVE GASTEN, VAN HARTE WELKOM!

---

*Welkom bij De Poelier Foodbar, waar gezelligheid en culinaire verwenning samenkomen. Onze menukaart staat bol van heerlijke kippgerechten, zoals malse rotisserie-kip, smaakvolle pulled chicken en klassieke kippensoep. Voor onze gasten die de voorkeur geven aan vis, vlees of vegetarische opties, hebben we diverse specials om uit te kiezen.*

*Naast onze uitgebreide menukaart nodigen we u uit om plaats te nemen aan de bar en te genieten van een zorgvuldig samengestelde selectie van koffie, wijnen en verfrissende cocktails. Of u nu komt voor een ontspannen lunch, een uitgebreid diner of gewoon een drankje, bij ons bent u altijd van harte welkom.*

*We zijn geopend van woensdag tot en met maandag, vanaf 12.00 uur voor de lunch en vanaf 16.00 uur voor het diner. Voor reserveringen kunt u terecht op onze website.*

*Eet smakelijk en geniet van uw tijd bij De Poelier Foodbar!*

## Ons Team

---

*"Wij kijken er naar uit om u in de watten te mogen leggen!"*



*v.l.n.r. Jorgo (Chef-kok), Syto (Manager) & Roy (Sous-chef)*

*Heeft u een allergie en/of dieetwens? Informeert u ons gerust!*

# Dranken

## FRISDRANKEN

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Coca Cola (Zero)           | 3,10 |
| Fuze Tea (Sparkling/Green) | 3,10 |
| Fanta (Orange/Cassis)      | 3,10 |
| Rivella                    | 3,10 |
| Sprite                     | 3,10 |
| Bitter Lemon               | 3,25 |
| Ginger Ale                 | 3,25 |
| Tonic                      | 3,25 |
| Ginger Beer                | 3,25 |
| Verse Jus D'Orange         | 3,95 |
| Appelsap                   | 3,10 |
| Chocomel                   | 3,25 |
| Fristi                     | 3,25 |
| Ranja (Kids)               | 1,95 |
| Ranja XL                   | 2,95 |
| Chaudfontaine Blauw 0.25L  | 3,10 |
| Chaudfontaine Rood 0.25L   | 3,10 |

## WARME DRANKEN

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Koffie              | 2,85   |
| Espresso            | 2,75   |
| Espresso Macchiato  | 2,85   |
| Cappuccino          | 3,25   |
| Koffie Verkeerd     | 3,45   |
| Flat White          | 4,25   |
| Latte Macchiato     | 4,25   |
| Warme Chocolademelk | 3,00   |
| + Monin Caramel     | + 0,25 |
| + Monin Hazelnut    | + 0,25 |
| + Slagroom          | + 0,50 |
| Thee (Bradley's)    | 2,85   |
| Verse Muntthee      | 3,50   |
| Verse Gemberthee    | 3,50   |
| Chai Spiced Latte   | 4,00   |

## WATER OP DE TAP

|                    |      |
|--------------------|------|
| Purezza Tafelwater | 1,95 |
|--------------------|------|

De Foodbar kiest voor de hoogwaardige kwaliteiten van Purezza tafelwater. Het Purezza-aanbod elimineert flessen voor eenmalig gebruik en vermindert de impact van transport en logistiek aanzienlijk. dit spaart het milieu.

U geniet van gefilterd, gekoeld, kwalitatief Eper tafelwater. u kunt tijdens uw lunch, of diner onbeperkt en kosteloos laten aanvullen.

De prijs is per persoon.

U kunt onbeperkt bijbestellen.

## KOFFIE SPECIALS

|                    |      |
|--------------------|------|
| Irish Coffee       | 8,00 |
| Italian Coffee     | 8,00 |
| Spanish Coffee     | 8,00 |
| French Coffee      | 8,00 |
| Italian Affogato   | 6,00 |
| Koffie met bonbons | 8,00 |

Heeft u een allergie en/of dieetwens? Informeert u ons gerust!

# Dranken

## MOUSSEREND

Cava 5,95 / 35,00

## WITTE WIJN\*

Sauvignon Blanc 4,95 / 24,75  
Chardonnay 5,50 / 27,50  
Pinot Grigio 6,00 / 30,00  
Zoete Witte Wijn 4,75 / 23,75

## ROSÉ WIJN\*

Rosé Merlot 4,95 / 24,75

## RODE WIJN\*

Merlot 4,95 / 24,75  
Primitivo 6,00 / 30,00  
Grenache/Syrah 7,50 / 37,50

**\*EEN UITGEBREIDERE WIJNBESCHRIJVING  
VINDT U VERDEROP IN DE KAART !**

## COCKTAILS

Pornstar Martini 9,00  
Espresso Martini 9,00  
Mojito 9,50  
Clover Club 9,50  
Aperol Spritz 9,50  
Limoncello Spritz 9,50  
Seizoenscocktail 9,50

## GIN

Bombay Gin & Tonic 9,00  
Hendrick's Gin & Tonic 12,00

## BIEREN OP DE TAP

Heineken 0.25L 3,10  
Heineken 0.50L 5,90  
Birra Moretti 0.25L 3,50  
Birra Moretti 0.50L 6,50  
Texels Skuumkoppe 0.30L 5,75  
Texels Skuumkoppe 0.50L 9,15  
Brand Seizoensbier 0.25L 5,75  
Affligem Blond 0.30L 5,75

## BIEREN OP DE FLES

Guilty Monkey IPA 5,95  
Guilty Monkey NEIPA 5,95  
Liefmans Fruitesse 4,50  
Affligem Tripel 5,50  
Brouwerij 't IJ - IJwit 5,95  
Erdinger Weizen 0.50L 8,50

## PORT

Graham's White Port 5,00  
Graham's Tawny/Ruby Port 5,00  
Graham's 10 Years Port 8,00

## ALCOHOLVRIJE BIEREN

Heineken 0.0 (tap) 3,50  
Radler 0.0 3,95  
Affligem Blond 0.0 5,00  
Texels Skuumkoppe 0.0 5,00  
Brouwerij 't IJ - Vrijwit 5,95

## 0.0 WIJNEN & MOCKTAILS

Huisgemaakte Mocktail 7,00  
Gin (Sin) & Tonic 8,50  
Alcohol Vrije Cava 5,75

Heeft u een allergie en/of dieetwens? Informeert u ons gerust!

# Lunch

---

## Soep

*standaard geserveerd met huisgemaakt brood*

**AZIATISCHE TOM KHA KAI** 8

*met kokos, geplukte kip, paksoi, rode peper zoetzuur & koriander*

**AUTHENTIEKE KIPPENSOEP** 7

*met geplukte kip & groene kruidenolie*

## Brood

**STEAK TARTAAR** 14

*van gepekeldde bavette, op zuurdesem focaccia met saus van gekonfijte knoflook, miso, parmezaanse kaas & krokante tuinbonen*

**BONELESS RIBS** 12

*op huisgemaakt zuurdesem focaccia, koolsalade, krokante uitjes & bieslook*

**PULLED CHICKEN** 12

*op pita brood, met koolsalade, zoetzuur, krokante uitjes & piri-iri saus*

**CHICKEN MELT** 13

*op huisgemaakt zuurdesem focaccia met pulled chicken, cheddar kaas & BBQ saus*

**UITSMIJTER (V)** 11

*4 gebakken eieren, op huisgemaakt zuurdesem brood, eventueel met gerookte kip en/of kaas*

**EIERSALADE (V)** 11

*op pita brood, met koolsalade, zoetzuur, krokante uitjes & piri-iri saus*

## Plateaus

**SYTO'S 12 UURTJE** 16

*soep van de dag, kipkroketje op huisgemaakt zuurdesem brood, een pita-broodje met pulled chicken & piri-iri saus*

**SHARED LUNCHPLANK** **VANAF 2 PERSONEN, PRIJS P.P.** 17

*- een royale lunchplank om samen te delen!  
met sticky chicken, taco's met pulled chicken, soep van de dag, gevulde eitjes, wraps met tonijnsalade & steak tartaar*

*Heeft u een allergie en/of dieetwens? Informeert u ons gerust!*

# Lunch

## Maaltijdsalades

standaard geserveerd met huisgemaakt brood

### CAESAR SALADE 16

little gem sla met frisse caesar-dressing, komkommer, ei, knoflook croutons, amsterdamse uitjes & parmezaanse kaas

kies zelf uw favoriete toppings:

- geitenkaas met ingelegde bietjes (V)
- tonijnsalade, gerookte makreel & ansjovis
- krokante kiphaasjes met bacon

## Lunch Specials

### BEEF SMASH BURGER 20

2 smashburgers van 100% rundvlees, geserveerd op een verse brioche bol met tomaat, augurk, cheddar, ijsbergsla & piccalilly mayonaise

### KIP-KROKETJES 12

4 stuks, op huisgemaakt zuurdesem brood, met kerriemayonaise

### LOADED FRIES 14

frites met pulled chicken, huisgemaakte koolsalade, gebakken uitjes, bieslook & piri-piri saus

## Wraps

### CHICKEN TENDERS 12

tortilla gevuld met krokante kiphaasjes, little gem, miso & saus van knoflook

### TUNA MELT 12

tortilla gevuld met tonijn, little gem, kappertjes & cheddar kaas

## Bijgerechten

geadviseerd per twee personen

### HUISGEMAAKT BROOD 8

zuurdesembrood, met 2 verschillende dips

### FRISSE SALADE 5

little gem, Amsterdamse uitjes, krokante tuinbonen gekookt eitje en yoghurt-dragon dressing

### KOOLSALADE 4

op eigen recept, met komijn, bleekselderij, dille & rozijnen

### SEIZOEN GROENTES 5

van het seizoen, vraag naar de mogelijkheden

### MAISKOLF 5

uit de rotisserie oven met honing & gezouten boter

### APPELMOES 4

huisgemaakt, met 5-spices en steranijs

### VERSE FRITES 4

met huisgemaakte mayonaise

### FRITES "DE POELIER" 5

met oude kaas, knoflook, baharat, kipkruiden & huisgemaakte mayonaise

### KRIELTJES 5

in de schil, uit de rotisserie oven, met bourguignon kruiden en knoflook

# Wijnkaart

---

## Witte Wijn

**FINCA LOS ALJIBES, "ALMA BELLA", 100% SAUVIGNON BLANC** 4,95 / 24,75

*Rijp geel fruit in de neus samen met citrus en grapefruit. Stuivend en licht kruidig. In de smaak vallen de fijne zuren op. Een aromatische stijl wijn met een klein vetje met een prettige afdronk*

**MARRENON, "LES GRAINS", 100% CHARDONNAY** 5,50 / 27,50

*Deze Chardonnay heeft een zeer aromatische neus met tonen van ananas en citrus. Mooi evenwichtig tussen vettig en fris met een mooie afdronk.*

**MONTE TONDO, "MARTA", 100% PINOT GRIGIO** 6,00 / 30,00

*Aromatische geur met hinten van rijpe peer en wilde bloemen. Typische tonen voor een Italiaanse wijn. In de mond een goed gebalanceerde wijn met tonen van sappig fruit, bloemen en gras. Evenwichtige smaak met een goede bite.*

**BERG UND WALD, ZOETE WITTE WIJN** 4,75 / 23,75

*Zuivere, zacht zoete Moezelwijn. Aanzet is vriendelijk met rijp fruit zoals ananas. In de afdronk de verfrissende zuren die juist deze wijn zijn kracht geeft.*

## Rosé Wijn

**MARRENON, "LES GRAINS", 100% MERLOT ROSÉ** 4,95 / 24,75

*Mooie, lichte rosé kleur. Sappige inzet van veel rood fruit, zoals aardbei en kers. Droog en elegant met kruidigheid en een mooie afdronk.*

## Rode Wijn

**MARRENON, "LES GRAINS", 100% MERLOT** 4,95 / 24,75

*Rijke en ronde geur met in de smaak sappig, zwoel met zachte tannines. Plezierig glas met een lange afdronk*

**CANTINE DE FALCO, "BOCCA DELLA VERITÀ", 8 MAANDEN HOUTRIJPING, 100% PRIMITIVO** 6,00 / 30,00

*Zwoele, zachte en sappige structuur. Elegant en vriendelijk in de neus zwarte bessen, gedroogde cranberry's en iets chocolade. Goede frisheid, verfijnd en zeer zuiver. Goed doordrinkbaar met een lichte afdronk.*

**"GRAND MARRENON", 12 MAANDEN HOUTRIJPING, 70% SYRAH, 30% GRENACHE** 7,50 / 37,50

*De neus is expressief, fruitig en zeer aangenaam met rijp/jammig fruit en tabak geuren. In de mond begint de wijn met tonen van vers fruit en wordt daarna complex: eiken tonen smelten samen met leer, olijven en noten. Intens en geconcentreerde tannines. Zeer rijk en zacht*

# Menu

---

*Laat u verrassen door ons keukenteam!*

*Kies voor een heerlijk 3- of 4-gangen verrassing menu, waarin we de mooiste ingrediënten van dit moment samenbrengen in smaakvolle gerechten.*

*De prijs is per persoon en is alleen per tafel te bestellen.*

*Heeft u een allergie of dieetwens, geef dit gerust bij ons aan!*

*De menu's worden geserveerd met een tongstrelende amuse.*

**3 GANGEN MENU 45,-**

**4 GANGEN MENU 50,-**

## Kip van het spit

---

*Voor lunch en diner te bestellen!*

*Onze rotisserie kippen worden voorgedaard met een techniek die sousvide heet. Ze worden gekruid en gepekeld, waarna ze op een lage temperatuur in een vacuüm worden gegaard. Hierdoor behoudt de kip al zijn heerlijke smaken en sappen. Vervolgens wordt de kip gegrild op onze rotisserie, wat zorgt voor een mooi bruin korstje.*

*De kruiden en pekel hebben een roze kleur, waardoor onze kip op sommige plekken soms een beetje roze kan lijken. Maak je geen zorgen, de kip is 100% gaar; het roze rondom de dijen komt door de pekel.*

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>MENU HALVE KIP</b>      | <b>21</b> |
| <b>MENU HELE KIP</b>       | <b>28</b> |
| <b>KROKANTE KIPSTUKKEN</b> | <b>20</b> |

*Geniet van heerlijke, sappige kip uit onze klassieke rotisserie oven!*

*Kipmenu's worden standaard geserveerd met krieltjes, koolsalade & huisgemaakte appelmoes*

### KIES JE SMAAK

- Standaard Kipkruiden +0,-
- Cajun Kruiden +2,-

- Surinaamse Kruiden +2,-
- Lemon Ginger Kruiden +2,-

*Heeft u een allergie en/of dieetwens? Informeert u ons gerust!*

# Diner

---

## Plateaus

### HUISGEMAAKT BROOD

8

zuurdesembrood, met 2 verschillende dips

### CHARCUTERIE PLATEAU

14

3 soorten vers gesneden charcuterie, geserveerd met spaanse olijven

### SHAREPLANK VOORGERECHT

14

onze lekkerste voorgerechtjes van de kaart, heerlijk om de avond mee te beginnen, prijs is per persoon, alleen per tafel te bestellen (let op, langere bereidingstijd)

## Maaltijdsalades

standaard geserveerd met huisgemaakt brood

### CAESAR SALADE

16

little gem sla met frisse caesar-dressing, komkommer, ei, knoflook croutons, amsterdamse uitjes & parmezaanse kaas

kies zelf uw favoriete toppings:

- geitenkaas met ingelegde rode-, & gele bietjes (V)
- tonijnsalade, gerookte makreel & ansjovis
- krokante kiphaasjes met bacon

# Diner

---

## Soep

*standaard geserveerd met huisgemaakt brood*

### **AZIATISCHE TOM KHA KAI**

**8**

*met kokos, geplukte kip, paksoi, rode peper zoetzuur & koriander*

### **AUTHENTIEKE KIPPENSOEP**

**7**

*met geplukte kip & groene kruidenolie*

## Voorgerechten

### **STEAK TARTAAR**

**14**

*van gepekeldde bavette, met zoetzure beukenzwam, brioche, crème van eidooier, baharat & parmezaanse kaas*

### **STICKY CHICKEN**

**13**

*krokante kip stukjes met knoflook, limoen, crunchy ui & bieslook*

### **TACO'S**

**13**

*met pulled chicken van de rotisserie, koolsalade, zoetzure uitjes, krokante uitjes & saus van knoflook met miso*

### **GAMBA'S**

**14**

*gepeld, gegrild met gezouten citroen, knoflook, semi gedroogde tomaat & een saus van schaaldieren (hoofdgerecht portie 23 euro)*

### **HUISGEROOKTE MAKREEL**

**13**

*koud gerookt, jonge hollandse biet, geitenkaas, groene olijven & crème van mierikswortel.*

### **FLAMMKUCHEN (V)**

**12**

*krokante dunne flammkuchen, rode biet, geitenkaas, hummus & red chart*

# Diner

## Hoofdgerechten

|                                                                                                                                               |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>BEEF SMASH BURGER</b>                                                                                                                      | <b>20</b>    |
| 2 smashburgers van 100% rundvlees, geserveerd op een verse brioche bol met tomaat, augurk, cheddar, ijsbergsla & piccalilly mayonaise         |              |
| <b>TOURNEDOS</b>                                                                                                                              | <b>32</b>    |
| met rode biet, aardpeer, schuim van paddenstoelen met een jus van madeira & sjalot                                                            |              |
| <b>RENDANG</b>                                                                                                                                | <b>23</b>    |
| zacht gestoofde kip op zijn indonesisch, met seroendeng, tom kha kai schuim, paksoi, zoetzure rode peper & limoen                             |              |
| <b>KIP VAN HET SPIT (HALVE OF HELE)</b>                                                                                                       | <b>21/28</b> |
| geniet van heerlijke, sappige kip uit onze klassieke rotisserie oven. standaard geserveerd met krieltjes, koolsalade & huisgemaakte appelmoes |              |
| <b>KROKANTE KIPSTUKKEN</b>                                                                                                                    | <b>20</b>    |
| 2 gefrituurde drumsticks en een gefrituurd stukje dij, geserveerd met krieltjes, koolsalade & huisgemaakte appelmoes                          |              |
| <b>VISVANGST</b>                                                                                                                              | <b>25</b>    |
| hele schol, op de graat gebakken met citroen, hollands krieltjes & saus van kappertjes                                                        |              |
| <b>BLOEMKOOL STEAK (V)</b>                                                                                                                    | <b>24</b>    |
| van de BBQ, geserveerd met yoghurt, gerookte amandel, hazelnoot, zoetzure bleekselderij & saus van romesco                                    |              |

## Seizoen special

|                                                                                      |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>HOLLANDSE ASPERGES (VEGETARISCH MOGELIJK)</b>                                     | <b>27</b> |
| keuze uit ham of zalm, met krieltjes, gekookte ei, groene kruiden & hollandaise saus |           |

## Bijgerechten

geadviseerd per twee personen

|                                                                                             |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>HUISGEMAAKT BROOD</b>                                                                    | <b>8</b> |
| zuurdesembrood, met 2 verschillende dips                                                    |          |
| <b>FRISSE SALADE</b>                                                                        | <b>5</b> |
| little gem, Amsterdamse uitjes, krokante tuinbonen gekookt eitje en yoghurt-dragon dressing |          |
| <b>KOOLSALADE</b>                                                                           | <b>4</b> |
| op eigen recept, met komijn, bleekselderij, dille & rozijnen                                |          |
| <b>SEIZOEN GROENTES</b>                                                                     | <b>5</b> |
| van het seizoen, vraag naar de mogelijkheden                                                |          |
| <b>MAISKOLF</b>                                                                             | <b>5</b> |
| uit de rotisserie oven met honing & gezouten boter                                          |          |
| <b>APPELMOES</b>                                                                            | <b>4</b> |
| huisgemaakt, met 5-spices en steranijs                                                      |          |
| <b>VERSE FRITES</b>                                                                         | <b>4</b> |
| met huisgemaakte mayonaise                                                                  |          |
| <b>FRITES "DE POELIER"</b>                                                                  | <b>5</b> |
| met oude kaas, knoflook, baharat, kipkruiden & huisgemaakte mayonaise                       |          |
| <b>KRIELTJES</b>                                                                            | <b>5</b> |
| in de schil, uit de rotisserie oven, met bourguignon kruiden en knoflook                    |          |

# Desserts

---

|                                                                                          |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>HOLLANDSE AARDBEIEN UIT EMST</b>                                                      | <b>12</b> |
| <i>met hangop, koekkrum, slagroom &amp; aardbeien ijs</i>                                |           |
| <b>DAME BLANCHE</b>                                                                      | <b>12</b> |
| <i>ambachtelijk vanille ijs, slagroom &amp; huisgemaakte chocoladesaus</i>               |           |
| <b>COUPE ADVOCAAT</b>                                                                    | <b>11</b> |
| <i>huisgemaakte advocaat met boerenjongens, vanille ijs &amp; koekkrum</i>               |           |
| <b>HUISGEMAAKT IJS</b>                                                                   | <b>11</b> |
| <i>3 wisselende smaken ijs en sorbet, geserveerd in een krokante wafel met slagroom.</i> |           |

|                                                                                                                                                                                               |                                     |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------|
| <b>SHAREPLANK DESSERT</b>                                                                                                                                                                     | <b>VANAF 2 PERSONEN, PRIJS P.P.</b> | <b>14</b> |
| <i>onze lekkerste desserts van de kaart, heerlijk om de avond zoet mee af te sluiten!<br/>let op, de plank is alleen per tafel te bestellen, de bereidingstijd is minimaal 10-15 minuten.</i> |                                     |           |

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>AMBACHTELIJK APPELGEBAK</b> | <b>5</b> |
| <i>met een toef slagroom</i>   |          |
| <b>GEBAK VAN DE DAG</b>        | <b>5</b> |

## Heerlijk om mee af te sluiten

---

|                                                                                                              |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>ITALIAN AFFOGATO</b>                                                                                      | <b>6</b> |
| <i>kopje espresso met een bolletje huisgedraaid vanille ijs</i>                                              |          |
| <b>KOFFIE MET BONBONS</b>                                                                                    | <b>8</b> |
| <i>3 bonbons van "de Alexanderhoeve", wisselend assortiment met glaasje huisgemaakt advocaat en slagroom</i> |          |

### EEN GREEP UIT ONS VLOEIBARE ASSORTIMENT!

|                       |          |                               |          |
|-----------------------|----------|-------------------------------|----------|
| <i>Irish coffee</i>   | <i>8</i> | <i>espresso martini</i>       | <i>9</i> |
| <i>Spanish coffee</i> | <i>8</i> | <i>pornstar martini</i>       | <i>9</i> |
| <i>Italian coffee</i> | <i>8</i> | <i>graham's tawny port</i>    | <i>5</i> |
| <i>french coffee</i>  | <i>8</i> | <i>graham's 10 years port</i> | <i>8</i> |

*Heeft u een allergie en/of dieetwens? Informeert u ons gerust!*