KONO

BRASSERIE PARIS



DE DRANKEN

BIEREN VAN 'T VAT

Pils Cristal 25cl / 33cl / 50cl ..... €2,2 / €2,9 / €4

Kasteelbier Rouge 25cl / 33cl ..... €3,00 / €3,90
Een uniek, fruitige mélange van Kasteel Donker en kersenlikeur; perfect voor de zoete bierliefhebber.

Kasteelbier Donker 25cl / 33cl ..... €3,00 / €3,90
Behorende tot de Belgische 'quadrupel'-familie, welke gekenmerkt worden door een sterk, zoete tot bittere moutsmaak. Met lichte toetsen van karamel, koffie en chocolade.

Kasteelbier Tripel 25cl / 33cl ..... €3,00 / €3,90
Een sterk blond bier waarbij een discreet aroma met fruitige toetsen, moet, kruidnagel en bloemen in de smaak verweven zijn. Bovendien evenwichtig en nooit zeer bitter.

Kasteelbier Hoppy 25cl / 33cl ..... €3,00 / €3,90
Bier met een zeer zachte smaak, subtiele bitterheid van 45 EBU waarbij de aroma's van hop en kruiden overheersen. Een echt doordrinkbier met lichtzoet karakter.

Cuvee du château 33cl €4,50
Een 'premier cru classé' die qua smaak neigt naar porto, met smaken van gekarameliseerd mout.

Brigand 33cl €3,90
Droog bitter, blond bier met een lichte mout kruidige smaak.

Filou 25cl/33cl ..... €3,00 / €3,90
Een straffe blonde gebrouwen met Belgische en Tsjechische aromahoppen.

Bacchus Oud Bruin 25cl €2,70
Bier die neigt naar de smaak van wijn. Zurig met toetsen van balsamicoazijn, wat het verfrissend aangenaam doet smaken. Daarboven ook een karamelsmaak.

Bacchus Frambozenbier 25cl €3,00
Mooie balans van zuur en zoet gekenmerkt door framboos, mout, aardse gist en toetsen van balsamicoazijn. Daarbovenop ook een lichte karamelsmaak.

DE DRANKEN

BIEREN OP FLES

Kasteelbier Blond €3,90
Kasteel blond is een evenwichtig bier met aroma's van mout, aangevuld met fruitige toetsen. Met zijn lichtzoete en hopbittere smaak is het een karaktervol degustatiebier.

St Louis Kriek Lambic €2,90
Dit bier bevat 25% sap van 6 maand lang op gueuze gelagerde Oblacinska krieken, waardoor ze een overwegend zoete smaak met een vleugje zurigheid bevat.

St Louis Premium Kriek 25cl €2,90
Een bier met een zoete kriekenaroma en zeer weinig alcohol. Fruitig van smaak en zachte amandeltoetsen afkomstig van de kenpitten.

St Louis Premium Gueuze €2,70
Dorstlesser met volgende kenmerken: zurigheid, zoet en lichtbitter met opvallend fruitige smaak.

St Louis Premium Framboise €2,90
Frambozenbier met 25% sap van Willamette frambozen. Bevat alsook weinig alcohol en is een perfecte dorstlesser met zoet lichtzure smaak.

St Louis Premium Peche €2,90
Zoet bier op basis van perziken en nauwelijks alcohol.

St Louis Gueuze Fond Tradition 37,5 cl €4,80
Perfecte keuze voor de Gueuze-kenners! Typisch: de fruitige aroma's van jonge appel en zeer droge afdronk.

St Louis Kriek Fond Tradition 37,5 cl €5,80
Traditioneel kriekenbier met lichtrinse smaak, wat de lambiekbieren kenmerkt.

Bacchus Kriekenbier 37,5 cl €5,80
Een zoetzure smaak met karamelaroma's, alsook krieken. Een pittige verfrisser!

Barista 33 cl €4,80
Twee werelden voortaan verenigd: bier en koffie. Met een smaak van karamel en cacao.

Trignac 75cl €50,00
Bier met een zoete druivenaroma en lichte wijnimpressie. Lichte neiging naar cognac smaak.

Slurfke 33cl €3,90
Smaakvolle 'dubbel' met caramel en een volle schuimkraag. Kenmerkend: banaan en vanillesmaak.

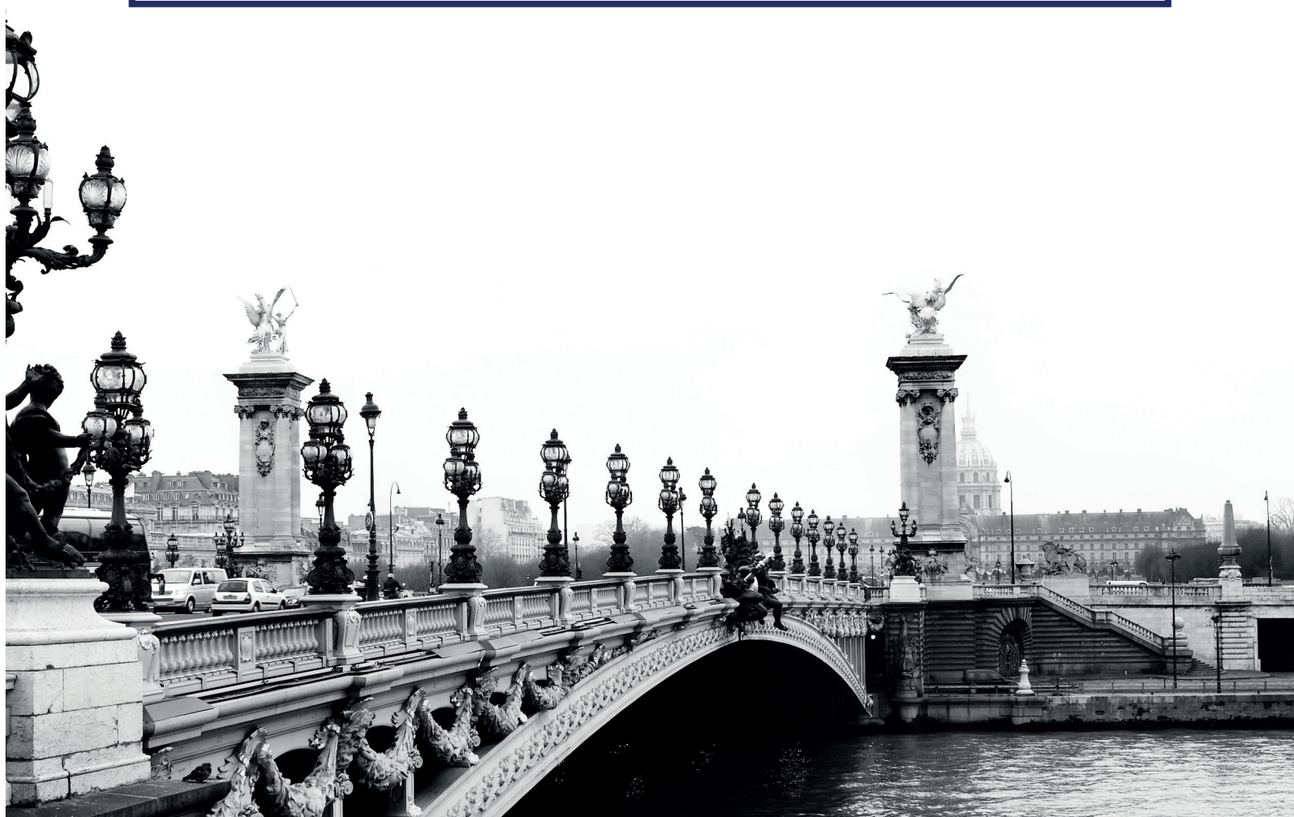
DE DRANKEN

Carlsberg €2,80

Carlsberg 00 ..... €2,80

BIER TASTING 5X15CL

Omvat 5 degustatiebieren naar keuze van 't vat €9,90



DE DRANKEN

FRISDRANKEN

Bruisend water 25cl/50cl	€2,00 / €3,50
Plat water 25cl/50cl	€2,00 / €3,50
Coca-Cola	€2,60
Coca-Cola light/zero	€2,60
Fanta Orange	€2,60
Sprite	€2,60
Perrier - 20cl	€3,00
San Peligrino - 50cl	€5,00
Tönissteiner Citroen	€2,80
Tönissteiner Orange	€2,80
Tönissteiner Vruchtenkorf	€3,00
Tönissteiner Naranja	€2,80
Tönissteiner Ice Break	€2,80
Vittel - 25cl	€2,70
Vittel - 50cl	€5,00
Schweppes	€2,80
Schweppes Agrum	€2,80
Gini	€2,80
Appleteiser 27,5cl	€3,10
Fuzetea zwarte thee	€2,70
Fuzetea perzik thee	€2,70
Fuzetea groene thee	€2,70
Sinaapappelsap Minute Maid	€2,70
Tomatensap Minute Maid	€2,70
Appelsap Minute Maid	€2,70
Verse sinaasappelsap	€5,00
Cécémel	€2,70
Fristi	€2,70

DE DRANKEN

GIN'S & TONICS

Tonic Original (perfecte mix)	
& G'Vine Nouaison	€14,00
& G'Vine Floraison	€12,00
& Hendrickx	€14,00
& Bombay Dry	€11,00
Tonic orange blossom (florariën)	
& Bombay Dry	€11,00
& buss n° 509 Raspberry	€14,00
& Gordon's	€11,00
Tonic Pink Pepper (pittig)	
& G'Vine Nouaison	€14,00
& Gordon's	€11,00
& Hendrick's	€14,00
& Bombay Dry	€11,00
Tonic Hibiscus (Fruitig)	
& G'Vine Floraison	€12,00
& Bombay Dry	€11,00
& Buss n°509 Raspberry	€14,00
& Hendrick's	€14,00
Tonic Matcha (zachte kruidige mix)	
& G'Vine Floraison	€12,00
& Bombay Dry	€11,00
& Buss n° 509	€14,00
& Hendrick's	€14,00

SUGGESTIE KO-NO APERITIEVEN

Beerlinie cocktail - pêchebier/liquer pêche/munt	€8,00
Negroni cocktail - G'Vine/vermouth rouge/campari	€8,00

DE DRANKEN

MOCKTAILS – ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

Finley Mojito - munt/limoen €7,00
Finley Spritz - sinaasappel €7,00
San Pellegrino SanBitter - tonic of fruitsap €8,00

APERITIEVEN

Sommersby Appel €4,00
Porto wit/rood €5,50
Martini wit/rood €5,50
Sherry €5,50
Pineau des Charentes €5,50
Kir au vin blanc €5,50
Kir Royale €12,00
Passoa Orange (vers fruitsap) €8,00
Pissang Ambon Orange (vers fruitsap) €8,00
Campari Orange (vers fruitsap)/soda €8,00
Safari Orange (vers fruitsap) €8,00
Picon €8,00
Ricard €7,00
Wortegemse Citroenjenever €5,00
Graanjenever €5,00
Sangria Quint wit/rood - vers fruit €8,00
Sangria zonder alcohol €6,00

DE DRANKEN

BUBBELS

		20	75
Cava "Chic" *Bleek met een fijne, aanhoudende mousse. De aroma's die het contact met de gisten oproepen en vervolgens evolueren naar een fruitige ondertoon die doet denken aan de gebruikte druivensoorten. Mond is aangenaam, met een licht zoete toets. Het is een harmonieuze, verfrissende, elegante en verleidelijke wijn met karakter.*	€6,50	€10,00	€30,00
Champagne "Diligent" *Fijne pareling en mooie lichte goudgele kleur; deze frisse en elegante champagne heeft een complexe neus van witte bloemen, rozen en tabak en een mooi afgeronde, evenwichtige smaak die wordt ondersteund door een frisse toets van citrusvruchten.*	€12,00		€65,00



DE

DRANKEN

STERKE DRANKEN - DIGESTIEVEN

Bacardi Havana 3Y €6,00
Bacardi Reserva €8,00
Vodka Eristoff €6,00
Vodka Absolut €8,00
Vodka Belvedère €9,00
Whisky J & B €8,00
Whisky Glenfiddich 12Y €10,00
Whisky Drambuie (zoet) €8,00
Amaretto €7,50
Baileys €7,50
Cointreau €7,50
Grand marnier €7,50
Calvados P. Magloire €7,50
Cognac Martel €8,00
Poire Eaux de Vie €8,50

Suppl frisdrank/fruitsap €2,50
Suppl vers fruitsap/redbull/tonic €3,00

FOOD

FINGERFOOD

Portie Salami - Rosette de Lyon €6,50
Portie franse kaas - Comté (Franse kaas, afkomstig uit de Jura) €6,50
Portie gemend Rosette de Lyon en Comté €8,00
Kaaskroketjes - 8 stuks €7,00
Garnaalkroketjes - 8 stuks €9,00
Bierballen - kasteelbier - 8 stuks €7,00
Patatas bravas - aoili/pittige dipsaus €6,00
Calamares fritti - 6 stuks €10,00
Scampi - panko - 6 stuks €10,00

SHARING FOOD - APEROTIME *2 personen*

Franse Charcuterie – assortiment franse fijne vleeswaren
met garnituur o.a truffelsalami/jambon de Savoie/saucisson de Paris, ... €12,00
Tapas frits - assortiment van o.a loempia, kroketjes, calamares,... ..... €14,00
Cammenbert - in de oven/frans stokbrood €12,00
Trio van Vlaamse paté €12,00

BIERKASTEEL
VAN HONSEBROUCK

HOPPAS - BIER & TAPAS

Vlaamse patés (3) + Kasteelbier Rouge 33 cl €9,00
Mini Burgers (3) + Filou 33 cl €10,00
Escargots in look (6) + brigand 33 cl €12,00
Huisgerookte zalm - Bruschetta's + Kasteelbier Triple 33 cl €12,50

DE

DRANKEN

WIJNEN - ONZE SUGGESTIES

WIT

Claude Val, Pays d'Oc *Grenache blanc,Vermentino,Chasan,Mauzac,Sauvignon blanc,Chenin* €4,50 €23,00
Deze wijn heeft een briljante goudgele kleur en ontwikkelt een rijk bouquet met aroma's van tropische vruchten, ananas, linde en kweepeer, met een gevanilleerde en geroosterde toets; in de mond geniet men van een rijke en ronde smaak met een mooie aciditeit en lengte.

Domaine de Patagon *AOC Valencay* €6,00 €32,00
Deze droge witte wijn heeft een briljant kleur en fruitige (perzik, litchi) en bloemige (acacia) aroma's; in de mond is hij expressief en rijk aan materie met een perfect evenwicht tussen vettigheid en levendigheid.

Domaine de Turckheim Pinot Gris *AOC Alsace* €7,50 €35,00
Deze wijn heeft een mooie, strogele kleur en een typisch bouquet met een gerookte toets en impressies van gegrild brood en kreupelhout; in de mond wordt het licht zoete karakter van deze wijn goed in evenwicht gehouden door de aciditeit; hij heeft een mooie structuur en een kruidige afdronk.

Domaine de Magnaux *AOC Gascogne (zoete witte wijn)*
Deze zoete wijn biedt een mooi evenwicht tussen het zoete en de frisheid en heeft aroma's van gekonfijte vruchten en honing €4,50 €23,00

ROSE

Claude Val, Pays d'Oc *Grenache noir,Cinsault,Syrah* €4,50 €23,00
De neus is complex, met aroma's van kersen, karamel en bloemen die evolueren naar toetsen van gekonfijte vruchten. De mond is rijk en zacht, met een mooi evenwicht. Fruitig karakter met een lange afdronk.

Mas Fleurey *AOC Provence* €6,00 €32,00
Schitterende zalmkleur met mooie paarse tinten. Verfijnde en elegante neus met toetsen van bloemen en rode vruchten. Fris in de mond en evenwichtig, met intense toetsen van rijpe rode vruchten: framboos, zwarte bes en kers Lange afdronk met perzikaroma's.



DE

DRANKEN

WIJNEN - ONZE SUGGESTIES

ROOD

Claude Val, Pays d'Oc *Grenache noir,Carignan,Syrah,Merlot* — €4,50 — €23,00
Deze wijn heeft een briljant rode kleur met paarse schijn en ontwikkelt een elegante neus met fruitige (kers, framboos) en florale aroma's; in de mond is hij fris, fruitig en soepel met een tikje zoethout.

Chateau Pont de Peyrat *AOC Montagne Saint Emilion* — €6,00 — €32,00
Deze wijn heeft een mooie granaatrode kleur, een expressieve neus (rood fruit, pruim, vanille) en een evenwichtige materie met mooi versmolten tannine.

Luma Nero d'Avola, Sicilia — €7,50 — €35,00
Intense rode rubis kleur .Een explosie van aroma's van rood fruit en zwarte bessen met toetsen van orientaalse kruiden Peper en leder toetsen in mooi evenwicht . Heel aangename wijn , krachtig en vol in de mond : de tanines zijn goed in evenwicht met de residuele suiker en de frisheid van de wijn.

WIJNEN - ENKEL PER FLES

WIT

Domaine Crochet *AOC Sancerre* — €47,00
Deze wijn met een zeer licht citroengeel kleur heeft een fruitige neus met florale toetsen (brem); hij is breed van smaak, fruitig met een mineralige ondertoon en een elegante finale.

Chablis , Prosper Maufaux *AOC Chablis* — €56,00
Deze wijn is krachtig met kruidige en fruitige (sinaasappel- en citroenschil) aroma's, rond maar zeer fris; met het verouderen evolueert hij naar aroma's van rijpe en gekonfijte vruchten.

DE

DRANKEN

Mercurey Bourgogne *AOC Mercurey* — €57,00
Bleekgele kleur met lichte groentinten. Frisse neus met noten van citrusvruchten, die variëren van pompelmoes tot citroen. Pittige en levendige smaak met een finesse die geleidelijk een zekere mineraliteit verleent.

ROOD

Marquis de Montferrat *AOC St Joseph* — €51,00
Pure neus, met toetsen van viooltje. Zeer fris met een aanzet met lichte tannines die geleidelijk aan verdwijnen om plaats te maken voor toetsen van vruchtenmoes. Deze fruitige wijn weerspiegelt goed het karakter van de hellingen waar hij vandaan komt en van de mineraliteit die de bodem er voortbrengt.

Zenith de Fourcas Dupre *AOC Haut Medoc* — €52,00
Het donkere robijnrode kleur met paarse schijn van deze wijn laat reeds duidelijk zien dat het om een bewaarwijn gaat; het delicate bouquet van rijpe vruchten wordt ondersteund door een brede en rijpe smaak waarin hout en wijn perfect versmolten zijn.

Margaux *AOC Margaux* — €69,00
Wijn met een prachtig donker paars kleur en een neus van rood fruit met een fijne houttoets; in de mond is hij rijk en elegant met versmolten tannine en een lange afdronk, het bewijs dat er een perfect evenwicht is tussen het fruit en de houtrijping.

A LA CARTE

KIDS FOOD *speelgoed en kleurpagina*

Spaghetti Bolognaise €7,00
Kaaskroket met frietjes, mayo/ketchup €8,00
Garnaalkroket met frietjes, mayo/ketchup €9,00
Smulbox - keuze kipnuggets of frikandellen €7,00
Stoofvlees - frietjes/appelmoes €8,00
Vol au vent - frietjes/salade €8,00
Kindersteak - frietjes/appelmoes €9,00

VOORGERECHTEN KOUD

Huisgerookte zalm - limoen/toast/zure room €16,00
Carpaccio van runderhaas/kruidenslaatje/parmezan/rucola €16,00
Vitello tonato - kalffilet/tonijn/kappertjes/tomaat/parmesan €18,00
Foie gras - uitenconfit/brioche/chocolade/gebakken/chutney €20,00
Trio van Vlaamse patés - appelchutney/ajuin/brioche/vijg €16,00

SALADES *verkrijgbaar hele dag door*

Scampi's - appel/pijnboompitten/avocado/tomaat ..... €15,00 / €21,00
Bresse kip - tokayoka/ananas/curry/croutons/... ..... €13,00 / €19,00
Goujonettes - Visreepjes/tartaar/ei/peterselie ..... €14,00 / €20,00
Salade Nicoise – verse tonijn/boontjes/ansjovis/olijf ..... €16,00 / €21,00
Franse Geitenkaas Salade/noten/olijfolie/appel ..... €14,00 / €20,00

Deze salades worden standaard geserveerd met brood en boter

Extra: Portie Frietjes / pasta / rijst **€3**

A LA CARTE

ONZE KROKETTEN – HUISBEREID

Garnaalkroketten (2) – gemengd slaatje/tartaarsaus €17,00
Kalfszwezerikkroketten (2) – gemengd slaatje/tartaarsaus €18,00
Vegetarisch Artisanale kaaskroketten (2) – gemende slaatje/cocktailsaus €12,00
Trio van Kroketten - garnaal-/seizoens-/Kaas- €18,00

Deze kroketten worden standaard geserveerd met brood en boter

Extra: Portie Frietjes / pasta / rijst **€3**

VOORGERECHTEN WARM

Soep van de dag - vers brood €4,00
Franse uiensoep met gegratineerde toast €7,00
Karnemelkstampers - Grijze garnaal (50 gr)/gepocheerd ei/mousseline €15,00
Gegratineerde Visschelp €15,00
Escargots à la bourguignonne - Slakken met kruidenboter (12) €16,00
Scampi (6) Diabolique €16,00
Scampi (6) a l'ail €16,00

A LA CARTE

HOOFDGERECHTEN - VIS

Zalmfilet - gebakken op vel/Prei/Tijmsaus €23,00
Kabeljauw - tuinbonen/spinazie/mousselinesaus €24,00
Bouillabaise Marseille - gebakken assortiment dagvis/safraan/croutons €24,00
Vispan - poêle à poisson - dagvers/gegratineerd €21,00
Karnemelkstampers - tongfilet - gepocheerd ei/beurre noisette €24,00
Scampi Ko-No €20,00
Scampi à l 'Ail €20,00

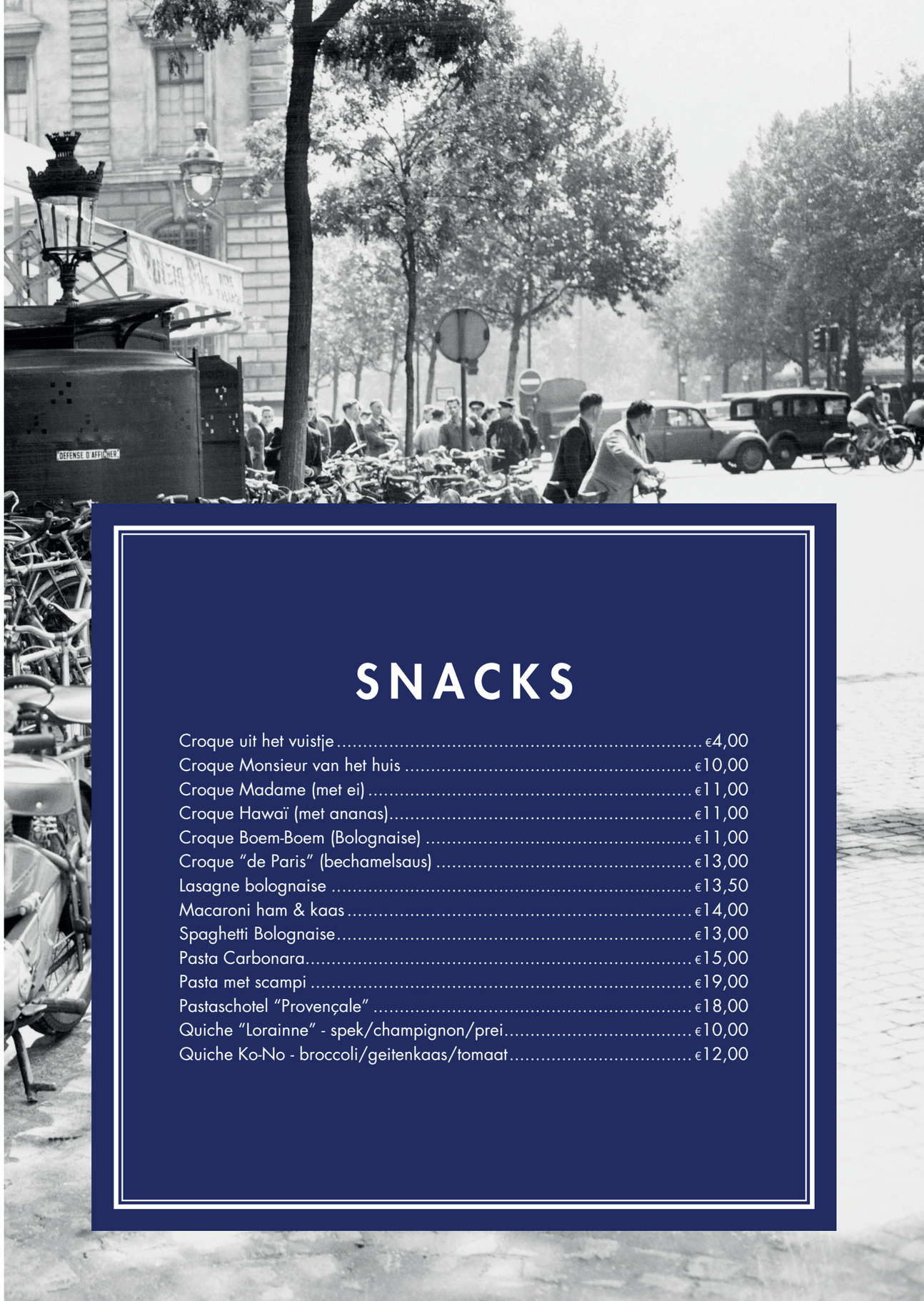
HOOFDGERECHTEN - VLEES

Steak - filet mignon natuur - 280 gr €23,00
Tussenribstuk - RIBEYE Ierland - 330 gr €26,00
Poussin - Franse Piepkuiken en Crapaudine €19,00
Gegrilde Chateaubriand met verse béarnaise (per 2 personen) €51,00
Vlaamse Stoverij - kasteelbier €18,00
Vol au vent "Grand-mère" – bladerdeeg/mousseline €18,00
KO-NO Burger - friet - sausjes - "heerlijk met Filou" €18,00
Balletjes in tomatenroomsaus €18,00
Filet Américain – à la minute gemalen en bereid/bijpassende garnituren €19,00

EXTRA

Alle hoofdgerechten worden geserveerd inclusief keuze verse friet,
kroket of puree, salade verte en huisbereide mayo.

Keuze tussen witloofsalade of warm groentenboeket (seizoen) €3,00
Keuze tussen verse Béarnaise-peperroomsaus-champignonsaus €2,50



SNACKS

Croque uit het vuistje €4,00
Croque Monsieur van het huis €10,00
Croque Madame (met ei) €11,00
Croque Hawaï (met ananas) €11,00
Croque Boem-Boem (Bolognaise) €11,00
Croque "de Paris" (bechamelsaus) €13,00
Lasagne bolognaise €13,50
Macaroni ham & kaas €14,00
Spaghetti Bolognaise €13,00
Pasta Carbonara €15,00
Pasta met scampi €19,00
Pastaschotel "Provençale" €18,00
Quiche "Lorainne" - spek/champignon/prei €10,00
Quiche Ko-No - broccoli/geitenkaas/tomaat €12,00

DESSERTS

BOBONNE
crème à la glace

Bobonne roomijs da's genieten van pure smaken, zo wordt ons vanille roomijs gemaakt met echte vanillestokken uit Madagaskar en niet met aroma's. Bobonne roomijs wordt in kleine volumes geproduceerd, dat bepaalt mee de onovertroffen smaaksensatie. Bobonne zou uren kunnen praten over haar 'crème à la glace' maar je kunt het beter zelf proeven...

BOBONNE ROOMIJS

Coupe KO-NO *Vanille- en crème brûlée-roomijs/anglaise saus* €8,00
Café Glacé *Vanille- en mokka-roomijs/espresso koffie* €8,00
Dame Blanche *Vanilleroomijs/warme chocoladesaus* €8,00
Dame Noire *Chocoladeroomijs/warme chocoladesaus* €8,00
Coupe Brésilienne *Vanille- en mokkaroomijs/karamel/brésilliennenootjes* €8,00
Coupe Caramello *Gezouten karamel/vanilleroomijs/karamelsaus* €8,30
Coupe Advocaat *Vanilleroomijs/advocaat* €8,30
Banana split *Vanille- en banaanroomijs/banaan/warme chocoladesaus* €8,30
Coupe Aardbei (seizoen) *Vanille- en aardbeiroomijs/aardbeien/aardbeiencoulis* €9,00
Coupe Vers fruit *Vanilleroomijs/vers fruit/vruchtencoulis* €9,00
Trio van sorbet *Citroen-, mango- en frambozensorbet* €9,00
Coupe Vanille €7,00
Coupe Mokka €7,00
Coupe Chocolade €7,00

Supplement slagroom *€1,50*

CAFÉS CHOYÉS - VERWENBORDJES *(Excl. Koffie)*

Bordje "Café de Paris" - Artisanale bokkenpoot/ cannelé de Bordeaux en ijspraline €5,70
Bordje Bobonne ijspralines - 3 st. €5,90
Bordje "Ko-no" - verwenbordje met huisbereide mini desserts €7,20
Bordje "gâteau" - stukje taart van de dag €5,20

DESSERTS

MILKSHAKES

Vanille / chocolade €6,00
Banaan / aardbei (seizoen) €7,00

KIDS

Kinderijsje met discodip €4,00
Extra toppings
Keuze uit smarties/beertjes/kikkers/maltezers/marshmallows €1,00
Sauzen keuze uit chocolade, aardbei, caramel, vanille €1,00

PANNENKOEKEN - WAFELS

Boter - suiker €4,00
Boter - confituur €6,00
Boter - suiker - Slagroom €6,00
Chocolade/ Vanilleroomijs/slagroom €7,00
Advocaat/Vanilleroomijs/slagroom €8,00
Aardbeien/ Vanilleroomijs/slagroom €9,00
Nutella €6,00
Crêpe Suzette - sinaasappel/caramel/Vanilleroomijs €9,00
Pannenkoek voor kids €3,00

OLIEBOLLEN

ONZE SPECIALITEIT- CROUSTILLONS

Natuur – bloemsuiker
6 stuks €6,00
12 stuks €10,00
Beignet met Appel
4 stuks €7,00
Extra toppings:
Dessert saus naar keuze €1,00
Bolletje ijs naar keuze €2,00
Special sprinkels €1,00

DESSERTS

DESSERTS

Tarte Tatin - Vanilleroomijs/chocolade €9,00
Crême brulée - huisbereid €8,30
Mousse au chocolat €8,30
Franse Chocoladecake (Moelleux) - Vanilleroomijs/crumble €8,00

KOFFIE KO-NO

Onze KO-NO koffie werd speciaal voor u ontwikkeld. Deze unieke melange bevat 100% Arabica bonen uit Colombia, Brazilië en Costa Rica en is exclusief hier te verkrijgen. Het smaakpallet is dat van melkchocolade en vleugjes karamel. Door zijn lage aciditeit is hij zeer aangenaam en zacht te noemen. Een allemansvriend dus. Wilt u onze koffie ook thuis proeven? U kunt deze hier verkrijgen in 250gr gemalen of bonen. Vraag ernaar bij uw ober.

Espresso natuur (zonder garnituren) €2,30
Espresso €2,80
Deca Koffie €2,80
Mokka €2,80
Café Crème €2,80
Latte Machiatto €4,00
Cappuccino Italien €3,90
Cappuccino Crème fraîche €4,20
Chococcino €4,20



DESSERTS

CAFÉS SPECIALES

Irish Coffee (Whisky) €8,00
Italian Coffee (Amaretto) €8,00
French Coffee (Grand Marnier/Cognac/calvados) €8,00
Café Parisienne (cointreau) €8,00

WARME DRANKEN

Warme Chocolademelk - "echte chocolade"/slagroom €4,20
Warme melk €3,00
Warme Rode Wijn €5,00

THEE

THE BIODEGRADABLE TEA COLLECTION

Onze thee en infusies halen we van overal, zodat je de wereld kan proeven. Maar voordat jij je theezakje in het hete water dompelt, heeft het talrijke testen doorstaan zodat ze voldoen aan de allerhoogste voedingsnormen. Iets waar we zéér streng op toekijken.

GROENE THEE

Sencha Lemon €3,20
Groene thee uit China, citroenschil, citroenkorrels, citroengras.
Organic Green Joongjak €3,30
Unieke organische, op Koreaanse gestoomde wijze, groene thee vanuit het Koreaanse eiland Jeju.

DESSERTS

ZWARTE THEE

Superior Earl Grey €3,20
Zwarte thee, appelsien bloesems en natuurlijk bergamot aroma.
Organic English Breakfast €3,20
Gebroken zwarte thee uit Assam en Sumatra

FRUIT INFUSION

Sexy Pomegranate €3,20
Appel, hibiscus, granaatappel zaad, zwarte bes, rozenbottel schillen, korenbloem blaadjes, Natuurlijk aromas van: granaatappel, zwarte bes en rood fruit.

HERBAL INFUSION

Wicked Rooibos €3,30
Rooibos, saffloer bloem & natuurlijke bloedappelsien schil.
Ginger Freshness €3,30
Citroengras, gember stukken, zoethout wortel, kardemom zaad, verbena bladeren, pepermunt, zwarte peperkorrels & groene munt.
Organic Chill Chamomile €3,30
Citroengras, biologische appelstukjes, biologische kamille, biologische groene munt, biologische pepermunt, biologische zilverlindebloem, biologische zoethoutwortel, biologische framboos, biologische rozenblaadjes, biologische valeriaan, natuurlijke roodfruitaroma & biologische hop.

DETOX & BALANCE

Slimming Detox €4,00
Een unieke biologische samenstelling van groene thee, citroengras, Yerba Mate en Spirulina om een ontgiftende en energieke blend te bekomen.

DAGLUNCH

iedere weekdag (niet op zaterdag)

€16,00

ZAKENLUNCH

iedere weekdag (niet op zaterdag)

€38,00

KO-NO CLASSIQUE

zaterdagmiddag

Tomatenroomsoep – Rosbief (a volonté) met kroketjes en warme groenten – Dame Blanche

€24,00

A LA CARTE – RESTAURANT

geopend vanaf 11u30 – 18u30
Op vrijdag en zaterdag tot 19u30.
1 tafel 1 rekening

WIJ INFORMEREN U OVER ALLERGENEN IN ONZE GERECHTEN ZOALS WETTELIJK BEPAALD IN KB 17 JULI 2014. IN DIT KB WORDT VASTGESTELD DAT BEPALINGEN INZAKE DE MEDEDELING VAN BEPAALDE STOFFEN EN PRODUCTEN DIE ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES VEROORZAKEN VOOR NIET-VOORVERPAKTE LEVENSMIDDELEN. ONDER ALLERGENEN VERSTAAT MEN 14 STOFFEN EN PRODUCTEN DIE HIERONDER WORDEN OPGELIJST. DEZE PRODUCTEN ZITTEN IN ONZE GERECHTEN OF ER KUNNEN AFGELEIDEN VAN DEZE PRODUCTEN IN ONZE GERECHTEN VOORKOMEN.

1) GLUTENBEVATTENDE GRANEN, 2) SCHAALDIEREN, 3) EIEREN, 4) VIS, 5) AARDNOTEN, 6) SOJA, 7) MELK EN LACTOSE, 8) NOTEN BIJVOORBEELD HAZELNOTEN EA, 9) SELDERIJ, 10) MOSTERD, 11) SESAMZAAD, 12) ZWAVELDIOXIDE EN SULFIETEN, 13) LUPINE, 14) WEEKDIEREN

VERDERE INFORMATIE KAN U OOK ONLINE TERUGVINDEN.
BRON: HTTP://WWW.GEZONDHEID.BELGIE.BE/INTERNET2PRD/GROUPS/PUBLIC/@PUBLIC/@MIXEDNEWS/DOCUMENTS/IE2DIVERS/19097604_NL.PDF

KONO

BRASSERIE PARIS

Kortrijk Noord bvba | Ko-No Brasserie Paris | Ringlaan 34 Bus 41 | 8500 Kortrijk
T 0468 10 68 68 | info@ko-no.be | reservaties@ko-no.be | www.ko-no.be

KO-NO Brasserie Paris *kono.brasserie*