
food - friends - drinks

enjoy the GOODLIFE

WELKOM...
GENIETEN, RELAXEN, LOUNGEN...

en dit allemaal in het gezellige centrum van Peer. Een verfrissende aperitief of een heerlijk diner in een rustige en sfeervolle omgeving.

ONTDEK EN PROEF ONZE CULINAIRE INSPIRATIE ...

met aan de basis originele kwaliteitsproducten en bijzonder fijn geselecteerde ingrediënten die u zullen verbazen. Verrassende hedendaagse combinaties of traditionele gerechten. Aan u de keuze...

NET DAT IETSJE MEER...

Als klant wordt u verwend in een moderne gastvrije ambiance. Wij wensen ons team te bedanken voor de dagelijkse inzet en teamspirit, maar vooral ook u... onze trouwe klant !

WWW.MARKTZICHT.BE
INFO@MARKTZICHT.BE • 011 76 74 42



Wij zijn op maandags van 09.00 tot 24.00 uur
en op dinsdag t/m zondag van 11.30 tot 24.00 uur
Onze keuken is dagelijks open van 12.00 tot 21.00 uur

Al onze gerechten kunnen ook afgehaald worden.

Wij aanvaarden Visa en Bancontact vanaf 15 euro



• APERITIEVEN •

Aperitief van het huis	<i>Cava met Crème de cassis</i>	8.50
Cava MVSA	<i>glas 7.00 fles</i>	28.00
Champagne Veuve A. Devaux	<i>fles</i>	68.60
Porto wit / rood		4.70
Sherry		4,70
Campari		5.00
Apérol Spritz		8.50
Martini wit / rood		5.00
Martini Bellini		7.50
Martini Royale Bianco		7.50
Martini Royale Rosato		7.50
Martini Fiero		6.50
Bacardi rum		5.50
Pastis		5.50
Vodka		6.00
Tequila		5.50
Somersby Apple Cider	<i>4,5% - 33cl</i>	4.50
Kiss My Rhubarb & Tonic		10.00
The Macallan & Ginger	<i>Luxe apero Double Cask 12Y Whisky</i>	15.00
Fryns Red vruchtenjenever on ice		7.00

ALCOHOLVRIJ

Finley Mojito	4.80
Fryns Spice & Ginger Mocktail	6.00
Crodino	4.80

GIN & TONIC

Gin <i>Gordon's</i>	6.50
Gin <i>Buss N°509 Raspberry</i>	11.00
Gin <i>Buss N°509 Grapefruit</i>	11.00
Gin <i>Hendricks</i> & Tonic <i>Indian Fever Tree</i>	12.00
Gin <i>Double You</i> & Tonic <i>Elderflower Fever Tree</i>	13.00
Gin <i>Copperhead</i> & Tonic <i>Mediterranean Fever Tree</i>	14.00
Fryns Premium Geneva & Tonic <i>Mediterranean Fever Tree</i>	11.00
Gin <i>Buffel Classic</i>	14.00
Gin <i>Buffel Black 'n Gold</i>	14.00



• HUISWIJNEN •

WIT

Monterre Chardonnay	<i>glas</i> 4.50
Chardonnay	<i>50cl</i> 16.50
Languedoc - Roussillon - FRA	<i>fles</i> 21.50

Perfect gerijpte 100% Chardonnay, goudgele kleur, rijke neus van gele vruchten, voldoende alerte zuren en een correcte smaakrijke afdrank. Als aperitief of bij visgerechten (warm of koud), deegwaren, gevogelte, koud buffet en salades.

La Rose Belmont - Moelleux	<i>glas</i> 4.50
Sémillon / Sauvignon	<i>50cl</i> 16.50
Bordeaux - FRA	<i>fles</i> 21.50

Deze zoete wijn biedt een mooi evenwicht tussen het zoete en de frisheid en heeft aroma's van gekonfijte vruchten en honing. Heerlijk bij desserts, gebak, fruit.

ROOD

Monterre - Merlot	<i>glas</i> 4.50
Merlot	<i>50cl</i> 16.50
Languedoc - Roussillon - FRA	<i>fles</i> 21.50

Charmante aroma's van grafiet, aarde en zwarte bessen. Vlezig, peperig en mooie concentratie in de mond. Een wijn met reeds veel karakter voor de gezellige en vlotte momenten.

ROSÉ

Monterre - Grenache Rosé	<i>glas</i> 5.00
Grénache	<i>50cl</i> 18.50
Languedoc-Roussillon - FRA	<i>fles</i> 23.50

100% Grenache. Kleurt lichtrozig. Parfum van rode neusjes, jonge aardbeien, heel suave. Dit is een elegante rosé die in de eerste plaats een zomerse frisse drinkwijn moet zijn. Als aperitief of bij deegwaren, koud buffet en salades.

{ Vraag ook naar onze wijnkaart
voor een uitgebreidere selectie wijnen }



• ICE TEA •

Lipton ice tea regular	2.40
Lipton ice tea green	2.60
Lipton ice tea peach	2.60
Lipton ice tea zero	2.60

• FRISDRANKEN •

Chaudfontaine natuur	2.30
Chaudfontaine natuur <i>0,5l</i>	4.60
Chaudfontaine licht bruisend <i>0,5l</i>	4.60
Chaudfontaine bruisend	2.30
Chaudfontaine bruisend <i>0,5l</i>	4.60
Coca Cola	2.30
Coca Cola light	2.30
Coca Cola zero	2.30
Fanta	2.30
Sprite	2.30
Nordic Mist Bitter Lemon	2.60
Nordic Mist Ginger Ale	2.60
Nordic Mist Tonic	2.50
Nordic Mist Agrum	2.60
Minute Maid Appelsien	2.60
Minute Maid Appelsap	2.60
Minute Maid ACE	2.70
Tönissteiner Citroen	2.70
Tönissteiner Orange	2.80
Tönissteiner Vruchtenkorf	2.80
Tönissteiner Pompelmoes	2.70
Tönissteiner Naranja	2.70
Cécémel	2.30
Fristi	2.30
Red Bull	4.50





• BIEREN •

VAN HET VAT

Jupiler 5,2% - 25cl	2.30
Jupiler 5,2% - 33cl	3.20
Jupiler 5,2% - 50cl	4.50
Leffe Blond 6,6% - 33cl	3.90
Leffe Donker 6,5% - 33cl	3.90
Ter Dolen Kriek 4,5% - 33cl	3.80
Karmeliet 8,4% - 33cl	3.90

HAPJES

Portie kaas	5.90
Portie salami	5.90
Portie parmaham	9.00
Portie kippenvleugels 6 st.	12.00
Koud gemengd	9.80
<i>Kaas, salami en olijven</i>	
Bitterballen 10 st.	7.30
Warm gemengd 15 st.	9.50
Stokbrood kruidenboter	7.00
Tapasschotel 2 personen	28.00

OP FLES

Jupiler 0,0% - 25cl	2.70
Carlsberg 0,0% - 25cl	2.50
Hoegaarden 4,9% - 25cl	2.70
Hoegaarden Rosée 3,0% - 25cl	3.10
Hoegaarden Radler Agrum 2,0% - 25cl	3.10
Benediktiner Weissbier 5,4% - 33cl	3.30
Bitburger Radler 2,5% - 33cl	3.00
Duvel 8,5% - 33cl	3.90
Vedett 5,2% - 33cl	3.30
La Chouffe 8,0% - 33cl	3.70
Delirium Tremens 8,5% - 33cl	3.90
Delirium Nocturnum 8,5% - 33cl	3.90
Westmalle Dubbel 7,0% - 33cl	3.90
Westmalle Tripel 9,5% - 33cl	3.90
Leffe Blond 0,0% - 33cl	3.70
Julius 8,5% - 33cl	3.90
Cornet 8,5% - 33cl	3.90
St. Hubertus Tripel Blond 7,2% - 33cl	4.20
Ter Dolen Blond 6,1% - 33cl	3.90
Omer 8,0% - 33cl	4.20





• WARMER DRANKEN •

Espresso	2.30
Deca	2.30
Mokka	2.30
Cappuccino met gestoomde melk	2.50
Cappuccino met slagroom	2.70
Koffie verkeerd	2.60
Verwenkoffie	10.00
Warme chocolademelk	2.30
Warme chocolademelk met slagroom	2.80
Warme melk	2.30
Hasseltse koffie	5.40
Irish coffee	5.60
French coffee	5.60
Italian coffee	5.60
Baileys coffee	5.60
Latte machiato	2.60
Latte machiato vanille	3.10
Latte machiato hazelnoot	3.10
Latte machiato caramel	3.10



IETS LEKKERS ERBIJ? Huisgemaakt gebak 6.30

THEE

Thee	2.20
<i>Natuur - Linde - Rozenbottel - Kamille - Munt - Groen - Citroen</i>	
Lipton Exclusive Selection	2.40
<i>English Breakfast - Earl Grey, - Bosvruchten - Rozenbottel Citroen - Munt (groen) - Ceylon (zwart) - Subtiele munt Kamille/Honing - Sencha (groen) - Mandarijn/Sinaasappel (groen) Aziatisch/Rozenblaadjes (wit)</i>	



• DIGESTIEVEN •

Cointreau	6.70
Cognac Remy Martin VS	6.80
Cognac Remy Martin VSOP	8.70
Sambuca	5.50
Limoncello	4.50
Amaretto Disaronno	5.50
Baileys	5.50
Smeets	2.90
Jägermeister	2.90



• GEDISTILLEERD •

Jameson Whisky	6.50
J&B Whisky	6.50
Jack Daniel's Whiskey	6.90
Chivas Regal Whisky	7.10
The Macallan Double Cask 12Y Whisky	12.00
The Macallan Triple Cask 12Y Whisky	12.00
Naked Grouse Whisky	9.00
Shack Red Spiced Rum	7.00
Brugal 1888 Rum	11.00



• SOEPEN •

Tomatenroomsoep met balletjes	5.00
Dagsoep	5.00

• LUNCH •

BROODJE

Kaas	8.30
Ham	8.30
Ham en kaas	9.00
Mozzarella, tomaat en pesto	10.90
Gerookte zalm	10.80
Brie	10.80
Vegetarisch prepare	8.50

CROQUE

Uit het vuistje	6.00
Monsieur	9.70
Hawai	10.50
Madame	10.50
Vidé	11.70
Bolognaise	11.70

TOAST

Champignon natuur	11.90
Champignon room	12.10



{ Alle lunchgerechten worden geserveerd met een passende slagarnituur. }



• VOORGERECHTEN •

Kaaskroketten	2 st. - slaatje - cocktailsaus	13.50
Garnaalkroketten	2 st. - slaatje - cocktailsaus	14.50
Kaas- en garnaalkroket	- slaatje - cocktailsaus	14.00
Carpaccio rund		17.00
	- rucola - Parmezaan - zongedroogde tomaat - balsamico - pijnboompitten	
Meloen met parmaham	- druif - noten - balsamico	13.50
Cocktail verse grijze garnalen	- slaatje - ei - cocktailsaus	14.40
Scampi's met kruidenboter	5 st. - look - verse kruiden	16.50
Scampi's met een kerriesausje	5 st. - kerrie - room - slaatje	16.60



• SALADES •

Salade quorn	- vers fruit - limoendressing	20.50
Salade scampi's	- kruidenolie - zongedroogde tomaat - tartaar	23.90
Salade kip	- vers fruit - limoendressing	22.50
Salade geitenkaas	- spek - appel - honing - frambozendressing	22.00
Salade geitenkaas	- vegetarisch	21.00
Salade Waldorf	- kaas - noten - druiven - appel - yoghurt dressing	19.80
Salade Griekse	- feta kaas - ansjovis - calamaris - tartaar	22.50
Salade Italiaans	- mozzarella - pesto - olijven - tomaat - balsamico	21.20
Salade Niçoise	- verse tonijn - ei - boontjes - ansjovis - dilledressing	23.90
Salade gerookte zalm	- zongedroogde tomaat - ui - dilledressing	23.50
Salade spek	- appel - honing - frambozendressing	20.50
Salade kaaskroket	3 st. - vers fruit - cocktailsaus	22.50

{ Alle voorgerechten en salades worden geserveerd met brood }



• VERRASSINGSMENU •

3-GANGEN

44.50

Voorgerecht + hoofdgerecht + dessert

4-GANGEN

49.50

Voorgerecht + tussengerecht + hoofdgerecht + dessert



• LUNCHMENU •

Enkel van 12.00 tot 14.00 uur

2-GANGEN

Dagprijs

3-GANGEN

Dagprijs





• VISGERECHTEN •

Vis van de dag	dagprijs
Zeetong - <i>room boter - kappertjes - citroen - slaatje</i>	dagprijs
Kabeljauwhaasje - <i>prei - grijze garnaal - noilly prat saus - verse kruiden</i>	dagprijs
Zalm - <i>warme groenten - noilly prat saus - verse kruiden</i>	25.50
Gamba's - <i>pili pili olie - look - slaatje - knoflook dip</i>	25.50
Vispannetje - <i>duo van vis - scampi - gamba - warme groenten - tomatenroomsaus</i>	26.50
Tonijnsteak - <i>look - verse kruiden - slaatje</i>	26.50
Scampi's kruidenboter 8 st. - <i>roomboter - look - verse kruiden</i>	23.50
Scampi's roomsaus 8 st. - <i>look - pittige room - verse kruiden</i>	24.50
Scampi's curry 8 st. - <i>look - curry - pittige room - verse kruiden</i>	24.50



SUPPLEMENTEN: Frietjes, kroketten, gratin, puree of pasta 2.50

{ Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een passende groentengarnituur. }



• VLEESGERECHTEN •

Steak - <i>Belgisch wit blauw - warme seizoensgroenten</i>	22.50
Varkenshaasje - <i>warme seizoensgroenten</i>	21.50
Kipfilet - <i>warme seizoensgroenten</i>	20.50
Mixed vleeschotel - <i>varkenshaasje - kip - lams - steak - warme seizoensgroenten</i>	25.50
Entrecôte - <i>Simmental - slaatje</i>	26.50
Spareribs van het huis - <i>gemarineerd - slaatje - chili saus</i>	19.50
Filet Pur - <i>Belgisch wit blauw - warme seizoensgroenten</i>	28.00
Lamskroon - <i>Iers - warme seizoensgroenten - thijmsaus - honing</i>	28.50
Koninginnehapje - <i>slaatje</i>	16.50
Rundsstoofvlees - <i>donkere Westmalle - slaatje</i>	16.50



EEN LEKKER SAUSJE ERBIJ?

Champignonroom, peperroom, mosterdroom, stroganoff,
béarnaise, steppegrassaus of kruidenboter 3.00

SUPPLEMENTEN: Frietjes, kroketten, gratin, puree of pasta 2.50

{ Alle hoofdgerechten worden geserveerd
met een passende groentengarnituur. }



• STEPPEGRAS •

Steppegras steak	26.50
Steppegras kip	23.50

EEN LEKKER SAUSJE ERBIJ?

Champignonroom, peperroom, mosterdroom, stroganoff, béarnaise, steppegrassaus of kruidenboter	3.00
---	------

{ Steppegras wordt geserveerd met een passende groentengarnituur. }

• PASTA •

Spaghetti bolognese - <i>varkens, kalf - paprika - ui - tomaat - kaas</i>	12.90
Huisgemaakte lasagne - <i>bolognese - kaassaus</i>	16.50
Spaghetti carbonara - <i>spek - ei - room - kaas - look - peterselie</i>	16.60
Penne scampi's - <i>wokgroenten - pesto</i>	22.90
Penne all'arrabiata - <i>spek - tomatensaus - Parmezaan</i>	14.20
Penne pesto - <i>spek - pesto - Parmezaan</i>	14.00
Tagliatelle scampi's - <i>tomatensaus</i>	23.50
Tagliatelle scampi's - <i>pittige roomsaus</i>	23.50
Pasta di mare - <i>zeevruchten - tomatensaus</i>	22.50
Pasta mozzarella - <i>zongedroogde tomaat - pijnboompitten - pesto - olijven</i>	18.90
Pasta kip - <i>spek - champignons - curry - room - kaas</i>	23.50

{ Alle pasta's worden geserveerd met brood }



• WOK •

Oosterse groentenwok - <i>kruidenolie - ketjap - pasta - kroepoek</i>	19.90
Oosterse groentenwok kip - <i>kruidenolie - ketjap - pasta - kroepoek</i>	23.90
Oosterse groentenwok rund - <i>kruidenolie - ketjap - pasta - kroepoek</i>	25.90

{ Alle wokgerechten worden bereid
met oosterse kruiden en pasta }

• KINDERGERECHTEN •

Spaghetti - <i>varkens, kalf - tomaat - paprika - ui - kaas</i>	9.50
Steak - <i>Belgisch wit blauw - slaatje - frieten</i>	18.50
Kipfilet - <i>sla - frieten</i>	13.00
Friet frikandel	8.00
Vegetarisch frikandel - <i>appelmoes - frieten</i>	8.00
Extra frikandel, vlees of vegetarisch	3.50
Koninginnenhapje met frietjes	13.20
Kinderijsje	5.50





• PANNENKOEKEN •

Enkel van 14.00 tot 17.00 uur

Pannenkoek - <i>witte of bruine suiker</i>	5.80
Pannenkoek - <i>confituur</i>	5.80
Pannenkoek - <i>siroop</i>	5.80
Pannenkoek - <i>vanille ijs - chocoladesaus</i>	8.80



SUPPLEMENT: Slagroom	1.00
-----------------------------	------

• SNOEPERIJEN •

Enkel van 14.00 tot 17.00 uur

Brusselse wafel - <i>suiker</i>	4.90
Brusselse wafel - <i>vanille ijs</i>	6.00
Brusselse wafel - <i>vers fruit - vanille ijs</i>	9.70
Brusselse wafel - <i>verse aardbeien / seizoensgebonden</i>	9.70
Warme appeltaart - <i>vanille ijs</i>	6.00

SUPPLEMENT: Slagroom	1.00
-----------------------------	------



• ZOETE ZONDE •

DESSERTS

Crème brûlée - <i>gekarameliseerd - ijs</i>	9.80
Chocomousse - <i>vanille ijs - slagroom</i>	8.50
Tiramisu	8.50
Snoepbord van de chef - <i>verrassing van de chef</i>	11.20
Huisgemaakt progres	6.30

IJSCOUPES

Coupe vanille - <i>vanille ijs</i>	7.70
Dame blanche - <i>vanille ijs - chocolade saus</i>	8.40
Dame noire - <i>chocolade ijs - chocolade saus</i>	8.40
Coupe advocaat - <i>vanille ijs - huisgemaakte advocaat</i>	8.40
Coupe brésilienne - <i>vanille ijs - espresso ijs - karamel - nootjes</i>	8.50
Banana split - <i>vanille ijs - banaan - chocolade saus</i>	9.40
Coupe vers fruit - <i>vanille ijs - seizoensfruit</i>	10.70
Coupe aardbeien - <i>vanille ijs - verse aardbeien / seizoensgebonden</i>	10.70
Kinderijsje - <i>vanille ijs - snoepjes</i>	5.50



SUPPLEMENT: Slagroom

1.00



DINEREN IN DE BOSKAR OVERNACHTEN IN DE BOSKAR



De Boskar 1773
HOTEL****

Hotel-Brasserie De Boskar • Markt 1 • 3990 Peer
www.hoteldeboskar.be • info@hoteldeboskar.be • 011 39 87 10

ONTDEK ONZE CULINAIRE INSPIRATIE PROEF ONZE UITGEBREIDE BIERSELECTIE

HET NOTARIAAT
— BRASSERIE —
BIERPUNT

Heerstraat 25 • 3940 Hechtel-Eksel
www.brasserienotariaat.be • eksel@bierpunt.be • 011 96 80 96

U KUNT BIJ ONS OOK TERECHT VOOR

Bedrijfsfeesten • Verjaardagsfeesten • Communiefeesten
Trouwfeesten • Familiefeesten • Vergaderingen

**IN EEN SFEER VAN HEERLIJKE
SMAKEN EN AROMA'S,
VAN BRUISENDE MENSEN
OMGEVEN DOOR EEN
EIGENTIJDSE ARCHITECTUUR.
MET RESPECT VOOR TRADITIE
EN DRANG NAAR ONTDEKKING
BRENGEN WE U DAGELIJKS
SMAKELIJKE CREATIES
MET DE GLIMLACH.
ONZE MOTIVATIE,
DAT BENT U.**



THANKS

STAD PEER

Burgemeester Steven Mathei
Schepenen & alle Diensten

CONCEPT

AB-Matic Automatisatie & Veiligheidssystemen
BC Matic Kassasystemen
Knoops Koeling Koeltechnieken
Schevenels Project Interieurs
Cre-@ Borduurstudio Textielborduringen
Tonny Rutten Verwarmingsservice

ONZE HOFLEVERANCIERS

Laevers Vis, Schaal- & Schelpdieren
Depot 30 Drankencentrale
Langens Keukenspecialiteiten
Hasselt Millesime Wijnen
Carmans Vlees
Rombouts Koffie
't Vitamientje Nederland Groenten & Fruit
AB Inbev Kwaliteitsbier
Unilever
Bosmans Drukkerij
Coca Cola

ZAKELIJK ADVIES

P&S Bedrijfsconsultants Accountantskantoor
Capelle Real Estate Vastgoedmakelaar
Liantes
KBC Bank
Nelis & Cardous Verzekeringen

VORMGEVING EN EVENEMENTEN

FM Goud Familieradio
Muziekkiosk - Elke zondag in juli en augustus
vanaf 18.00 uur live muziek op de kiosk
Hotel de Boskar**** 011 39 87 10

food - friends - drinks enjoy the GOODLIFE
