

Rouge é Blanc

Yves en Virginie en hun team heten u van harte welkom!

Lekker genieten start hier



RESTAURANT



FEESTZAAL



VERGADER
ZAAL



KAMER &
ONTBIJT



Rouge é Blanc



Lekker genieten start hier

Restaurant: In het restaurant kan u tijdens de week dagschotel of à la carte eten. Tijdens het weekend bieden we u dagverse suggesties, een maandmenu of à la carte aan. Tevens beschikken we over een mooi terras.

Zaal: Familiefeest, verjaardag, communie, babyborrel, pensioenviering, kerst - of nieuwjaarsfeest, personeelfeest, inhuldiging,... Kortom, een reden om iets te vieren is er altijd.

Rouge é Blanc helpt u graag met het praktische luik van uw dag.

Vergaderzaal: De vergaderzaal is voorzien van alle audiovisuele materiaal om uw meeting werkelijk succesvol te laten verlopen.

Kamer met ontbijt: We bieden 3 kamers aan met ontbijt inbegrepen. Zowel voor feestvierders als zakenlui. Deze ruime kamers beschikken over al het nodige om een aangenaam verblijf te voorzien.

Heb je een **allergie**? Meld het ons:

ei - gluten - lupine - melk - mosterd - noten -
pinda's - melk - schaaldieren - selder - sesamzaad -
soja - vis - weekdieren - zwavel

Gratis Wifi: netwerk rougeeb blanc

Paswoord: 123454321

www.rougeeb blanc.be - info@rougeeb blanc.be - +32 (0) 51 35 89 81



Gin's

KRUIDIG

Monkey 47 - Een gin die alle registers opentrekt met zijn 47 verschillende kruiden en 47% alcohol. - 12

Mare - Complex en kruidig met toetsen van tijm, rozemarijn en basilicum. - 12

Colombian Aged - Gedistilleerd uit suikerriet, zoete toetsen met vleugje sinaasappel en munt - 12

ZOET

Pure Gin - Niet gedistilleerde huisgemaakte gin. Bevat toetsen van kardemom, koriander en jeneverbes. - 10

Mom Gin - Overweldigende geur van rode bessen, aardbei en frambozen geeft een heerlijke fruitige gin. - 11

Bobby's Gin - Traditionele Indonesische kruiden geven zijn uniek smaakprofiel. - 11

FLORAAL

Brokers - Citrusfruit en jeneverbes hand in hand met florale smaken. - 9

Mombasa Club - Een exotische sensatie die wordt gemaakt volgens een 19e eeuwse recept. - 11

Suntory Roku Japanese Gin - Een ware ontdekking met 14 verschillende unieke botanicals. - 11

CITRUS

Blackwood dry - Overvloedig citrus met zachte florale toetsen. - 10

Bulldog - Citrus, bloemen en kruiden, harmonieus met jeneverbes. - 10

Nordes - Prominente aroma's van kardemom, gember en hibiscus. - 11

Supplement Fever tree - 3.5

Supplement Tonic schweppes - 3

Supplement Fentimans Rosé - 3.5



Aperitieven

Aperitief van het huis - 7

Glas cava - 6.5

Glas cava met vlierbloesem - 7

Kirr Royal - 10

Glas champagne - 10

Picon van het huis - 7

Pineau de charentes - 6

Kirr - 6

Witte porto (*Offley White*) - 5.5

Rode porto (*Offley Tawny*) - 5.5

Sherry - 5.5

Witte martini - 6

Rode martini - 6

Martini Bellini - 6

Borrelhapje bij aperitief?

Gouda blokjes & bistro salami - 6

Gouda blokjes & bistro salami & olijven - 7

Gefrituurde aperitiefhapjes (+/- 4 pers.) - 12

Tapasbord van het huis (4 pers.) - 16

Tapasbord van het huis (2 pers.) - 12

Rosato Royal martini - 7

Aperol Spritz - 8

Pisang orange - 8.5

Safari orange - 8,5

Passoa orange - 8.5

Campari orange - 9

Ricard - 8

Bacardi cola (*Superior*) - 9

Bacardi cola (*Reserva*) - 11

Whisky cola (*William Lawson's*) - 9

Whiskey cola (*Jack Daniel's*) - 11

Vodka orange (*Eristoff brut*) - 9

Aperitieven Bob en Bobette

Glas cava 0% - 5

Cocktail bob (zuur) - 6.5

Cocktail bob (zoet) - 6.5

Gin "pure" 0% - 7

Champagne

Champagne Haton - Classic - Brut - 47

Champagne per glas - 10

*Hoogwaardige Champagne. Fonkelend licht groen van kleur.
Schitterende zachte mousse. Levendig genot van fijne belletjes.*

Cava

Cava Vinya Pau reserva brut - 27

Cava per glas - 6.5

Samenstelling :

50% Xarello (volume en fruitigheid)

30% Parellada (structuur, bewaarcapaciteit en kracht)

20% Macabeo (fruitige aroma's, elegantie en frisheid)

Cava alcoholvrij 0%

Cava 9.5 fles 0% - 20

Cava 9.5 per glas 0% - 5

Borrelhapje bij aperitief?

Gouda blokjes & bistro salami - 6

Gouda blokjes & bistro salami & olijven - 7

Gefrituurde aperitiefhapjes (+/- 4 pers.) - 12

Tapasbord van het huis (4 pers.) - 16

Tapasbord van het huis (2 pers.) - 12

www.rougeeb blanc.be - info@rougeeb blanc.be - +32 (0) 51 35 89 81



Bieren

Stella artois (5.2°) - 2.5

Vedett (5.2°) - 3

Rodenbach (5.2°) - 2.5

Hoegaarden (4.9°) - 2.5

Kriek Liefmans (3.8°) - 2.5

Kriek Mystic (3.5°) - 2.5

Duvel (8.5°) - 3.6

Omer (8°) - 4

Le Fort Blond (8.5°) - 4

Orval (6.2°) - 4

Karmeliet triple (8.4°) - 4

Westmalle triple (9.5°) - 4

Westmalle bruin (7°) - 4

Kasteelbier bruin (11°) - 4

Kasteelbier triple (11°) - 4

Kasteelbier rood (8°) - 4

St. - Bernardus bruin (8°) - 4

St. - Bernardus triple (8°) - 4

Jupiler n.a (0.5°) - 2.5

Pensioen vieren?

We beschikken over een privé zaal waar 15 tot 35 personen kunnen genieten van het gezellig samen zijn en een menu op maat gemaakt door chef - kok Virginie.

Interesse? Laat dit gerust aan ons weten...

Dagschotel: Elke week van dinsdag tot vrijdag

Soep + hoofdgerecht: 12.5

Soep + hoofdgerecht + (dessert of koffie): 15

Frisdranken

Chaudfontaine bruisend - 2.2

Chaudfontaine niet bruisend - 2.2

Fanta orange - 2.2

Sprite - 2.2

Coca cola - 2.2

Coca cola zero - 2.2

Schweppes tonic - 3

Fever tree tonic - 3.5

Gini - 3

Appeltise - 3.5

Ice tea lipton - 3

Fuse tea zwarte thee en perzik - 2.5

Tönissteiner citroen - 3

Fruitsap - 3

Vers geperst fruitsap - 6

Appelsap - 2.5

Chaudfontaine bruisend 0.5 liter - 4

Chaudfontaine niet bruisend 0.5 liter - 4

Chaudfontaine bruisend 1 liter - 7

Chaudfontaine niet bruisend 1 liter - 7

Feest of speciale gelegenheid vieren?

We beschikken over een privé zaal waar 15 tot 35 personen kunnen genieten van het gezellig samen zijn en een menu op maat gemaakt door chef - kok Virginie.

Interesse? Laat dit gerust aan ons weten...

Dagschotel: Elke week van dinsdag tot vrijdag

Soep + hoofdgerecht: 12.5

Soep + hoofdgerecht + (dessert of koffie): 15

Keuzemenu **Rouge é Blanc**

Kies uit onderstaande gerechten **één voorgerecht, hoofdgerecht en dessert** naar keuze. Er kunnen **géén aanpassingen** worden gedaan aan deze menu. Menu enkel per tafel aub.

Voorgerechten keuze:

- Rundscarpaccio met notensla en Parmezaanse schilfers
- Noorse gerookte zalm op broodje met dille - roomkaas en granny
- Onze garnaalkroketjes
- Onze kaaskroketjes

Hoofdgerechten keuze:

- Scampi's van het Huis met slaatje en verse frietjes
- Zalmfilet met champagnesaus, seizoensgroenten en kroketjes
- Steak met saus naar keuze, slaatje en verse frietjes
- Salade met warm lauwe geitenkaas, appeltjes, spekjes en verse frietjes

Saus keuze: *Béarnaise, champignonroomsaus, peperroomsaus, kruidenboter.*

Dessert keuze:

- Irish koffie
- Dame blanche
- Crème brûlée
- Chocolade moelleux met vanille - ijs

40 p.p.

suppl. wijn arrangement: 14 p.p.



Voorgerechten

Onze garnaalkroketjes - 14

Noorse gerookte zalm op broodje met dille - roomkaas en granny - 14

Terrine van ganzelever, geconfijte zilverui en rozijnenbrioche - 16.5

Rundscarpaccio met notensla & parmesaanse schilfers - 14

Scampi's van het Huis - 14

Onze kaaskroketjes - 12

- Voorgerechten worden steeds geserveerd met brood -



Hoofdgerechten Vis en Vlees

Zeetong in hoeveboter gebakken met slaatje en verse frietjes - 28

Scampi's van het Huis met slaatje en verse frietjes - 22.5

Zalmfilet met champagnesaus, seizoensgroenten en kroketjes - 22.5

Steak met saus naar keuze, slaatje en verse frietjes - 22.5

Runds "Filet Pure" met saus naar keuze, slaatje en verse frietjes - 30

Côte à l'os met saus naar keuze, slaatje en verse frietjes - 26 (steeds per 2 personen)

Saus keuze: Béarnaise, champignonroomsaus, peperroomsaus, kruidenboter.



Pasta's en salades

Vegetarische burger met portobello, kerrie, ui en eitje met verse frietjes - 19.5

Vegetarische pasta met kaas / champignons en roquette - 17

Gebakken scampi's met currysaus, appeltjes en tagliatelli - 22

Salade "Rouge é Blanc" Royal en verse frietjes - 26

(foie- gras, ger. zalm, tom. garnaal, carpaccio, gandaham en kaaskroket)

Cesar salade met kipreepjes en Parmezaanse kaas en verse frietjes - 19.5

Salade met gebakken scampi's en appeltjes en verse frietjes - 22

Salade met warm lauwe geitenkaas, appeltjes, spekjes en verse frietjes - 20

Salade met Noorse gerookte zalm en verse frietjes - 23

Carpaccio van rund met notensla, Parmezaanse schilfers en verse frietjes - 22

Kaaskroketter met slaatje en verse frietjes (2 st) - 15

Garnaalkroketter met slaatje en verse frietjes (2 st) - 18.5

Garnaalkroketter met slaatje en verse frietjes (3 st) - 20.5

Duo van kroketter naar keuze met slaatje en verse frietjes - 17

Trio van kroketter naar keuze met slaatje en verse frietjes - 19

Extra portie frietjes - 3



Desserts en suggestie

Kinderijsje (2 bolletjes vanille) - 4

Crème brûlée - 6

Huisgemaakte chocolademousse - 6

Bladerdeeg appeltaart met vanille - ijs - 7

Huisgemaakte chocolade moelleux met vanille - ijs - 8.5

Vanille ijs met warme chocoladesaus & slagroom - 7

Chocolade ijs met warme chocoladesaus & slagroom - 7.5

Ijs “**Rouge é Blanc**” (op basis van speculoos) - 7.5

Vanille Ijs met advocaat & slagroom - 8.5

Brésilienne (vanille, mokka, caramelsaus, brésilienne nootjes, slagroom) - 7

Ijs met verse aardbeien (seizoen) - dagprijs

Suggestie dessert van de maand:

Zie dessert suggestie pag. 11



Voor de **kleine** lekkerbekken

- 1/2 Kipfilet met appelmoes & verse frietjes - 10
- Kaaskroket met appelmoes & verse frietjes (1st) - 8
- Garnaalkroket met appelmoes & verse frietjes (1st) - 10
- Frikandel met appelmoes & verse frietjes (1st) - 7
- Frikandel met appelmoes & verse frietjes (2 st) - 9
- Burger met appelmoes & verse frietjes - 9

Witte Wijn

Franse wijnen

Languedoc "Joseph - Castan" - Elegance CHARDONNAY - **Huiswijn** - 22

karaf - 15 / glas - 4.5

Bergerac "Château Grange Neuve" Moelleux - **Huiswijn zoet** - 25

karaf - 17 / glas - 5.5

Bourgogne "Domaine Félix" Chardonnay - 34

Sancerre "Maison Eric Louis" - 36

Kinder **A**peritieven

Kinder aperitief - 3.5

Zakje chips zout - 2.5

Zakje chips paprika - 2.5



Witte Wereldwijn

Italiaanse wijn

“Astoria Alisia” Pinot Grigio - 26

Spaanse wijn

“El Abuelo” - Sauvignon blanc Organic - 28

Afrikaanse wijn

“Oude Kaap” Chenin blanc - 23

Rode Wijn

Franse wijnen

Languedoc “Joseph Castan” - Elegance MERLOT - Huiswijn - 22

karaf - 15 / glas - 4,5

Bordeaux superieur “Sainte Marie” - 26

Puisseguin Saint - Emilion des Laurets - 39

Château Saint James Corbières “vieille vigne” - 32

Haut - Medoc “Château les Granges Rothschild” - 40

www.rougeeb blanc.be - info@rougeeb blanc.be - +32 (0) 51 35 89 81



Rode WereldWijn

Italiaanse wijn

“Astoria Icóna” cabernet Sauvignon - 26

Piemonte “Sordo Barolo” - 45

Spaanse wijn

“El Abuelo” - Crianza almansa Organic - 30

Afrikaanse wijn

“Oude Kaap” Cinsault/Shiraz - 23

Rosé wijn

Joseph Castan élégance syrah/grenache rosé

Dit Rosé-wijntje die weet te verrassen door zijn zuiverheid en discreet karakter. - Huiswijn - 25
karaf - 17 / glas - 5.5

Alcohol vrije wijnen

“Bonne nouvelle” Chardonnay - 19

karaf - 13 / glas - 4.5

“Bonne nouvelle” Merlot - 19

karaf - 13 / glas - 4.5



Warme dranken

Koffie - 2.8

Koffie klein - 2.5

Doppio (*sterke espresso*) - 3.5

Deca koffie - 3

Cappuccino op z'n Italiaans (*koffie, opgestoomde melk en melkschuim*) - 3.5

Cappuccino op z'n Vlaams (*koffie met slagroom*) - 3

Latte Macchiato (*opgestoomde melk met espressoshot*) - 3.9

Koffie verkeerd - 3.9

Wat straffer...

Irish koffie (*whisky*) - 7

Italiaanse koffie (*amaretto*) - 7

Normandische koffie (*calvados*) - 7

French koffie (*cognac*) - 7

Sevilla koffie (*cointreau*) - 7

Marissimo koffie (*grand marnier*) - 7

Hasseltse koffie (*jenever*) - 7

Baileys koffie (*baileys*) - 7

www.rougeeb blanc.be - info@rougeeb blanc.be - +32 (0) 51 35 89 81



Sterke dranken

Whisky (*William Lawson's*) - 7

Whiskey (*Jack Daniel's old*) - 9

Whisky (*Tomintoul 10 jaar*) - 10

Calvados (*Père Magloire VS*) - 7

Rum "Don Papa" - 10

Rum "Plantation Grande Reserva" - 9

Cognac (*Baron Otard VS*) - 7

Cognac (*Martell VS*) - 7

Jonge jenever - 7

Cointreau - 7

Baileys - 7

Amaretto - 7

Grand marnier - 7

Hierbas de las Dunas (*Ibiza*) - 7

Limoncello - 7



Thee

Kruideninfusies:

infusie 5 à 8 minuten

Munt (*Energieke en verfrissend, ideaal voor na de maaltijd*) - 3.5

Rozebottel (*Vrucht van wilde rozen: rijk aan vitamine C*) - 3.5

Camille (*Goed bij verkoudheid en voor de huid*) - 3.5

Fruitinfusies:

infusie 5 à 8 minuten

Lemon (*Fruitmengeling met vooral citroen en limoen aroma's*) - 3.5

Oma's garden (*Fruitmengeling van vooral rode vruchten*) - 3.5

Groene thee

infusie 2 à 3 minuten

Caipirinha (*Groene thee met limoenschijfjes en gele rozenknopjes*) - 3.5

Japan Bancha (*Scherp aroma met laag cafeïnegehalte, goed voor spijsvertering*) - 3.5

Klassieke thee

infusie 2 à 3 minuten

Darjeeling (*Fijne krachtige thee met zeldzame smaak van muskaat*) - 3.5



Herenhuis - Wellness



U geniet van een **privé wellness** complex bestaande uit een Finse sauna met kleurentherapie, infra rood sauna, stoombad, verwarmd binnenzwembad, regendouche en spa (jacuzzi) én privé terras.

Wellness Herenhuis verhuurt men steeds privé van 2 tot 6 personen. Grotere groepen dienen rechtstreeks contact op te nemen om de mogelijkheden na te gaan.

Arrangementen: Zin om je partner te verrassen met een leuk uitstapje, een romantische overnachting, culinair etentje ...? Bekijk onze arrangementen!

Wellness + Overnachting?: Combineer uw wellness moment met een heerlijke overnachting en uitgebreid ontbijt.

Indien u gebruik wenst te maken van onze wellness, dan kan dit steeds op reservatie.

Herenhuis - Ontbijten



Uitgebreid ontbijten: In een huiselijke en rustige sfeer kunt u genieten van een vers én uitgebreid ontbijt bij Herenhuis Izegem. Uw gastvrouw Christine verwent u met vers gebakken broodjes en toebehoren. Tevens zorgt ze voor een glaasje bubbels en vers geperst fruitsap en een smakelijke zoetheid als klap op de vuurpijl. Het is gewoon zalig om te ontbijten in het Herenhuis...

Wanneer kunt u ontbijten?: **Elke week van dinsdag tot zondag** kunt u uitgebreid komen ontbijten in het Herenhuis. De ontbijten serveren we steeds op reservatie en voor maximum 20 personen.

Prijs ontbijt?:

Volwassenen all - in ontbijt:	€ 22 per persoon
Kinderen jonger dan 12 jaar all - in ontbijt:	€ 12,5 per kind

Herenhuis - en



Klassevol overnachten, lekker ontbijt: Het statige Herenhuis beschikt over vijf volwaardige kamers waaronder een prachtige FAMILIEKAMER waar genieten centraal staat. In de gezellige ontbijtruimte komt de geur van verse koffie u tegemoet en proeft u ovenverse ontbijtkoeken en lekker fruit om uw dag topfit en goed uitgerust te starten.

Privé parking: Voor de klanten van de b&b beschikken we over een private parking zodat u steeds uw wagen veilig kunt achterlaten.

Prijs overnachten?: Vraag naar onze prijzen voor een overnachting in één van onze prachtige kamers. Koppel uw overnachting aan een wellness - beleving en haal het maximaal uit uw verblijf.

Familie kamer?: Deze ruime kamer (101m² !) biedt plaats aan 2 tot 7 personen en beschikt over 2 grote Flatscreen TV's, een WII, een klimmuur en klimwand, een glijbaan, een infraroodcabine, een ruim bad en knuffeldouche met zicht op de hemel...

Ideaal voor gezinnen of grootouders met kleinkinderen die UNIEK wensen te overnachten...

Rouge é Blanc



Openingsuren Keuken:

Ma: Gesloten

Di: 12 - 14h

Woe: 12 - 14h

Do: 12 - 14h

Vr: 12 - 14h en 18 - 21h30

Za: 12 - 14h en 18 - 21h30

Zo: 12 - 14h en 18 - 21h00

Yves Vandenabeele & Virginie Delefortrie zijn de trotse ouders van Andres Vandenabeele.

Yves staat in voor de ontvangst & de goede organisatie in het restaurant.

Virginie staat als chef - kok in de keuken.

Feest of speciale gelegenheid vieren?

We beschikken over een privé zaal waar 15 tot 35 personen kunnen genieten van het gezellig samen zijn en een menu op maat gemaakt door chef - kok Virginie.

www.rougeblanc.be - info@rougeblanc.be - +32 (0) 51 35 89 81

