



DRANKKAART

Warme dranken

Koffie	€ 2.20
Espresso	€ 2.20
Pickwick thee	€ 2.20
Cappuccino	€ 2.50
Latte Macchiato	€ 2.50
Warme chocomelk	€ 2.50
Bio thee	€ 3.50

(vraag naar ons divers aanbod)

Alcoholvrije bieren

Carlsberg 0.0	€ 3.00
Liefmans Fruitesse alcohol free	€ 3.00

Wijnen

Glas witte huiswijn "Pura Sicilia - purato- CATARRATTO PINOT GRIGIO (vegan friendly!)"	€ 3.00
Glas rosé huiswijn "Pura Sicilia - purato - ROSÉ (vegan friendly!)"	€ 3.00
Glas rode wijn "De Bortoli - AUS - Shiraz"	€ 3.00
Flesje rode wijn (Cabernet - 250ml)	€ 6.00
Flesje cava (250 ml)	€ 8.00
Fles huiswijn (wit/rosé - 75cl)	€ 15.00
"Pura Sicilia - purato- CATARRATTO PINOT GRIGIO" (wit)	
"Pura Sicilia - purato - ROSÉ" (rosé)	

Frisdranken

Ritchie: Cola/Lemon/Grapefruit/Orange	€ 3.00
Schweppes	€ 3.00
Almdudler	€ 3.00
Spa bruis/plat	€ 2.50
Pepsi Max	€ 2.50
Looza: Orange/Ace	€ 2.50

Bieren

Strubbe (blond - 5%)	€ 2.50
Vedett (blond - 5.2%)	€ 3.00
Liefmans Fruitesse (rood - 3.8%)	€ 3.00
Duvel (blond - 8.5%)	€ 4.00
Orval (amber - 6.5%)	€ 4.00
Duuntje (blond - 7.7%)	€ 3.50
Keyte Trippel (blond - 7.7%)	€ 3.50
Keyte Dobbels (donker - 9.2%)	€ 3.50
Poppelou (blond - 6%)	€ 3.50
Ichtegem's Grand Cru (rood - 6.5%)	€ 3.50
Papegaai (blond - 8%)	€ 3.50
Redenaar (blond - 6.5%)	€ 3.50
Mille (blond - 6.7%)	€ 3.50
Farang (blond - 8%)	€ 3.50
Stoffoasje (blond - 8%)	€ 3.50
Jus De Mer (blond - 7.2%)	€ 3.50
Bier van de maand	€ 3.50



Welkom in deze kleine stadsoase!

't Leeshuus is een originele **ontmoetingsplaats**, waar pareltjes van tweedehandsboeken en een keur aan **lekkere dranken** worden aangeboden om authentieke mensen te laten genieten van een moment van **rust en verwondering**.

't Leeshuus is altijd een beetje thuis komen.

Dit **boekencafé** is een initiatief van de onafhankelijke **vzw 't Leeshuus**. Een fantastisch team van **vrijwillige medewerkers** staat in voor de bediening en zorgt voor het onderhoud. Zij maken van 't Leeshuus één van de meest authentieke en zalige plekken in Oostende. Een originele plaats voor originele mensen

In 't Leeshuus vind je **een schat aan tweedehandsboeken**. Deze zijn te koop aan de prijs die je vindt op de eerste pagina binnenin. Maar je kan ze gewoon ook zitten lezen in een luie zetel bij een kopje koffie. Feel free.

Heb je **zelf boeken teveel**? In 't Leeshuus zijn ze altijd **welkom**. Mensen brengen boeken bij ons binnen die wij dan tweedehands verkopen. Hiermee betalen we de **kosten van onze werking**. We zijn hen daar heel dankbaar om!

Ook vinden we het belangrijk dat het boekencafé uitstraalt waar we belang aan hechten, **solidariteit, verbondenheid, zorg voor elkaar ...** Daarom geven we ook met trots mee dat 't Leeshuus deel uitmaakt van het netwerk van **De Hartelijke Handelaar** die gedragen wordt door de organisatie **Enchanté**. Zo kan je bijvoorbeeld een **boekenbon van 5 of 10 euro** schenken aan een persoon die het financieel niet makkelijk heeft. Benieuwd naar onze **andere diensten** die we organiseren in het kader van **De Hartelijke Handelaar**? Vraag onze medewerkers naar meer informatie!

Naast onze **warme ontmoetingsplaats, authentieke tweedehandsboekhandel** & tal van **creatieve en originele medewerkers** hebben we ook een zeer **opvallende drankkaart**! Gezien de norm van **warmte en eerlijkheid** trekken we deze gedachte ook door in ons **drankaanbod**. Daarom vinden we het belangrijk dat alle producten **zo lokaal mogelijk** zijn. Wij werken bijvoorbeeld samen met een brouwer die gelegen is in het nabije Izegem: **D'oude Maalderij**, waar we regelmatig ons aanbod uitbreiden met ongerepte bieren. Daarnaast is ook ons limonade gamma van Ritchie volledig Belgisch! Welke probeer jij als eerst?

't Leeshuus organiseert ook **tal van activiteiten**: leesgroepen, events en infoavonden ... Blijf je graag op de hoogte? Volg ons op **facebook**, of via onze **website**. Of geef je naam en contactgegevens door aan de bar. Dan nodigen we je graag uit voor een volgende activiteit.

Een aantal van onze **medewerkers** hebben een **verhoogde kwetsbaarheid** of hebben een **beporing** - wie van ons niet overigens? J -. Graag uw **respect, begrip en geduld** voor hun inzet, ook al verlopen de dingen niet altijd feilloos. Door mee te functioneren in de werking ervaren deze medewerkers een gevoel van zelfwaarde. Vaak slagen zij erin door te **groeien naar verdere inclusie of re-integratie in onze samenleving**. Mocht er toch wat fout lopen tijdens hun taakopname, spreek gerust de medewerker aan die telkens mee aanwezig is als begeleider. Ongetwijfeld kan deze het probleem verhelpen. Alvast dank voor het begrip! Onze medewerkers en onze klanten samen maken van 't Leeshuus een bijzondere plaats van en voor warme mensen. **Dank voor jouw bijdrage in dit verhaal!**

Contact

website www.leeshuus.be

wifi - wachtwoord: Babbelhuus2014

webwinkel www.leeshuus.shop/store

facebook Leeshuus

Instagram [t_leeshuus](https://www.instagram.com/t_leeshuus)

mailadres welkom@leeshuus.be

telefoon 0465 / 07 61 25

Kennis voor Kenners:

Onze bieren:

Belgische Klassiekers met klasse

Duvel:



Duvel is een natuurlijk bier met een subtiele bitterheid, een verfijnd aroma en een uitgesproken hopkarakter. Het aparte brouwproces, dat zo'n 90 dagen duurt, garandeert een pure stijl, een delicate pareling en een aangename alcoholzoete smaak. Gerst is het belangrijkste ingrediënt van Duvel. Gemoute gerst wordt tot kiemen gebracht en zetmeel breekt af tot suikers. Deze suikermassa heet wort. In een volgende stap wordt de wort gekookt. Het bier krijgt zijn typische bitterheid door de toevoeging van verschillende aromatische hopsoorten uit Slovenië en Tsjechië. Nadien zorgt een centrifuge ervoor dat alle hopresten verdwijnen.

Duvel gist voor een eerste keer in kuipen, bij 20 tot 26°C. De brouwer gebruikt hiervoor zijn eigen kweekcultuur. De oorspronkelijke giststam is afkomstig uit een lokale brouwerij in Schotland, die Victor Moortgat in de jaren 1920 zelf selecteerde. Na de rijping in de lagertanks, waar het bier wordt afgekoeld tot -2°C, is de drank klaar om te bottelen.

Door de toevoeging van extra suikers en gist hergist het bier opnieuw in de fles.

Dat gebeurt in de warme kelders (24°C) en duurt twee weken.

Nadien komt het bier terecht in koude kelders, waar het zes weken rijpt.

Een team van bierspecialisten controleert dagelijks het proces door middel van smaakanalyses.

Pas wanneer Duvel na 90 dagen zijn rijke smaakpalet heeft bereikt, mag het de brouwerij verlaten.

Stijl: Speciaalbier met hergisting op fles

Smaak: Licht fruitig, droog aroma, welgehopt, en met een licht bittere nasmaak

Hop: Saaz-Saaz & Styrian Golding

Kleur: Blond

Brouwerij: Duvel Moortgat

8.5% vol.

Orval:



De brouwerij van Orval, die binnen de abdij gevestigd is, werd in 1931 opgericht om de grootscheepse werken voor de heropbouw van Orval te financieren. Van in het begin werft de brouwerij leken als werkkrachten aan, onder wie de eerste meester-brouwer Pappenheimer, aan wie het recept toe te schrijven is. Het commercieel beleid van de brouwerij wordt aangepast aan de waarden die de kloostergemeenschap hanteert. De inkomsten van het merk worden besteed aan sociaal hulpbetoon en aan het onderhoud van de gebouwen.

De GRONDSTOFFEN van het bier van Orval zijn bronwater, gemoute 'tweerijge' lentegerst, aromatische hopvariëteiten en vloeibare kandisuiker.

BROUWEN

Na het schroten en zogenoemde brouwen 'met infusie' volgens Engelse methode, en een filtering gaat de wort naar een kookketel, om er anderhalf uur te koken. Tijdens dit kookproces wordt de hop toegevoegd. Daarna wordt de wort afgekoeld.

GISTING

Tijdens de hoofdgisting die vier à vijf dagen zal duren, zetten de gisten de suiker om in alcohol en koolzuurgas. In Orval ondergaat het bier een zogenaamde "hoge" gisting bij een temperatuur tussen de 15° en 23 °C.

LAGERING

6.2% vol.

In de lagertanks worden een tweede giststam en grote zakken gevuld met hopbellen aan het bier toegevoegd. Twee tot drie weken zullen deze hopbellen "trekken" in het bier en hun essentiële oliën afscheiden. Dit wordt drooghoppen of dryhopping genoemd.

AFVULLING

Na het centrifugeren, worden bovengenoemde gisten en vloeibare kandisuiker toegevoegd om de hergisting op fles in te zetten, en het bier afgevuuld. De brouwerij van Orval produceert maar één enkel flessenbier. Voortdurende controles staan borg voor optimale kwaliteit.

GISTING OP FLES

Het gebottelde bier zal nu drie tot vijf weken nagisten in de « warme » kamers, op een constante temperatuur van 15°C. Geserveerd op deze keldertemperatuur komt het bier goed tot zijn recht. De kegelvormige fles werd speciaal ontworpen voor dit bier, zodat bij het uitschenken het gistbezinksel in de fles blijft en u kunt genieten van een schitterend bier. Dit gistbezinksel is rijk aan vitamine B en kan nadien worden opgedronken.

Vedettte Blond



Vedett is hét cultbier in België. Het heeft onlangs ook zijn intrede gemaakt in trendy bars in Londen. Vedett is alternatief, niet al te ernstig, en combineert retro en modern met design. Vedett ziet in 1945 het levenslicht. Aanvankelijk volgt het bier in het spoor van de Export-bieren, die in die tijd populair zijn. In die tijd is Vedett enkel verkrijgbaar in een aantal plaatselijke cafés in de buurt van de brouwerij. In 2004 neemt een Brusselse ondernemer Vedett onder zijn hoede en introduceert hij het in zijn trendy cafés. Dankzij mond-tot-mondreclame en zijn aanwezigheid in de juiste cafés wordt Vedett een groot succes in België, vooral in de grote steden.

Kleur: Blond

Brouwerij: Duvel Moortgat

Inhoud: 33cl

5.2% vol.

Liefmans Fruitesse



Fruitesse on the rocks

Liefmans Fruitesse on the rocks is als citytrippen naar Berlijn, de sfeer opsnuiven in Milaan en cultuur ontdekken in New York. Ideaal om lekker lang van te genieten, in een leuke bar of gezellig chillend bij vrienden. Dit sprankelende aperobier met zijn lichtrode kleur komt helemaal tot zijn recht in het stijlvolle, maar speelse Liefmansglas. Geniet van de frisse & intense smaak van aardbeien, frambozen, krieken, vlierbessen en bosbessen. Parelend, sprankelend én boordevol fruit, wat wil je nog meer om een avondje uit op smaak te brengen? En wat een verfrissend idee om dit drankje on the rocks te serveren...

Liefmans Fruitesse is een rood fruitbier met een alcoholpercentage van 4,2%. Het is een mengeling van bier, gerijpt op echte krieken, met natuurlijke vruchtensappen van aardbei, framboos, kriek, bos- en vlierbes. De moussering doet denken aan een Kir Royal.

Historiek

Het verhaal van Liefmans begint in de 17de eeuw, toen Jacobus Liefmans zich als brouwer vestigde in Oudenaarde. De originele brouwininstallaties zijn bewaard gebleven en maken deel uit van een levend museum. Pas rond 1900 begon Liefmans op kleine schaal rijpingstanks te vullen met krieken. Lokale landbouwers brachten hun overschot aan krieken naar Liefmans en in ruil daarvoor kregen ze bier. De smaak en de kleur van dit kriekbier hebben sindsdien een metamorfose ondergaan. Eén figuur speelt daarin een sleutelrol: Rosa Merckx, een dame vol talenten (waaronder balletdansen), was decennialang nauw betrokken bij de werking van de brouwerij. Onder haar impuls evolueerde het kriekbier naar een onvervalst succesverhaal. Een straffe, eigenzinnige dame die meer dan haar mannetje heeft gestaan om het verschil te maken in de wereld van de Belgische bieren. Samen met de huidige brouwmeesters waakt ze op die manier nog steeds over de kwaliteit van de verschillende Liefmansproducten.

Kleur: Zachtrood

Brouwerij: Duvel Moortgat

4.2% vol.

En onze enige 'exotisch' niet-Belgisch bier: Carlsberg 0.0



Ontdek de NIEUWE CARLSBERG 0,0%,
Alcoholvrij, caloriearm bier met een heerlijke smaak. De volle smaak en bitterheid van
Carlsberg 5,5%, maar dan zonder alcohol.

Voedingswaarde per 100ml:
Energie 60kJ / 14kcal
Vetten 0g
waarvan verzadigde vetzuren 0g
Koolhydraten 3g
suikers 0,1g,
Eiwitten 0,2g;
Zout 0g.

Streekbieren met karakter!

Strubbe Greatest Pils



Het Bijzonder lekkere pils uit de regio.

Fris Bitter.

bier wordt gebrouwen in Brouwerij Strubbe te Ichtegem.

Het is een blond bier met een alcoholpercentage van 5%.

Tot het einde van de Eerste Wereldoorlog wordt alleen bier met hoge gisting gebrouwen bij Brouwerij strubbe, daarna schakelt de brouwerij geleidelijk om naar het brouwen van lagegistingsbieren, eerst Bock en nadien Pils.

In 2007 wordt de oude benaming "Superpils" veranderd in de huidige naam.

Streekbieren met karakter!

Keyte Tripel



Op en top Oostends!

Het 'Keyte-Ostens Belegeringsbier' werd in 2004 voor het eerst gebrouwen ter herdenking van het Beleg van Oostende (1601-1604), op initiatief van de Zythos-vereniging De Oostendse Bierjutters. In de 16de eeuw werd reeds een hoploze Keyte gebrouwen, dat werd gedronken in de plaats van het veelal besmette water. De naam Keyte (coyte, kuit, keite, kueyt,...) is afgeleid van het Franse cuire of 'prendre une cuite', wat betekent 'boven je theewater' geraken'.

De huidige 'Keyte-Oostendse tripel' die vandaag in Oostende en omstreken wordt geschonken is een zachte gouden-blonde tripel van hoge gisting. Je ruikt fruit en de specifieke geur van kandijsiroop. Na een vrij zoete aanzet krijg je een stevige fruitsmaak (peren/mango) en indrukken van alcohol en hop.

Ingrediënten: bronwater, pils en Münich gerstemout, hoppellets, verse gist, bleke kandij

Eigenschappen: blond bier. van hoge gisting met nagisting op fles

Brouwerij: Strubbe Ichtegem.

7,5 %vol.

Streekbieren met karakter!

Keyte Dobbel -Tripel:



“Drink vanaf nu regelmatig, doch... zéér matig... onze ...”

KEYTE-OOSTÉNDSE DOBBEL-TRIPEL

het stevig ‘bruin broertje’ van: KEYTE-OOSTÉNDSE TRIPEL *** (Ostêns Belegeringsbier °2004)

Gisting: bovengisting

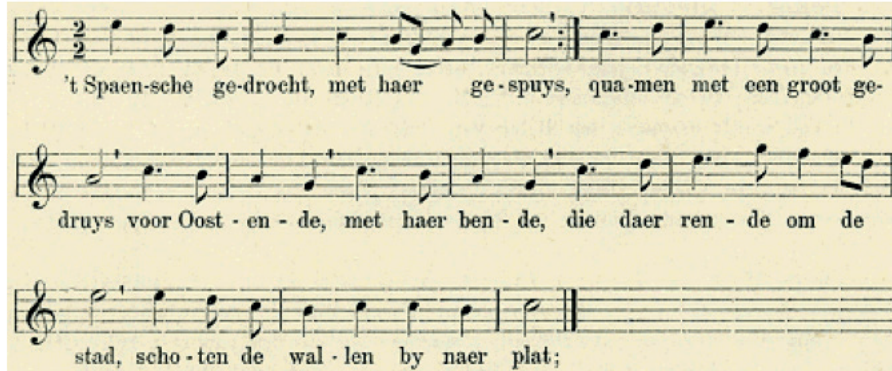
Graan: gerst

Lagering: lagertanks

Afwerking: nagisting op fles

Kleur: amber

9,2% vol.



1.

't Spaensche gedrocht, met haer gespuys,
quamen met een groot gedruys
voor Oostende, met haer bende,
die daer rende om de stad,
schoten de wallen by naer plat;

2.

Mynden en stormden gantsch verwoet,
spaerden oock geen menschen bloet,
om te dwingen en te brengen
sonderlingen na haer sin,
dese daer uyt, en zy daer in.

3.

Maer die van binnen pasten oock
wat te raken int gesmoock,
en sy schoten onverdroten,
dat de kloten treften wel
menig jong, kloeck en fraey gesel.

4.

Trommel en' fluyt en oock trompet
hoorde men seer soet te met;
't vroylyck wesen werd gepresen,
al wast vreesen noch so groot,
in blydschap werd' verwacht de doot.

5.

't Is waer, de stad werd Spanjaerts prooy;
laet hem wesen daer met mooy;
ons, op heden, syn vier steden
weer met vreden aen ons land,
daer voor gebracht tot synder schand.

Streekbieren met karakter!

Duuntje



GEEN FEEST ZONDER DUUNTJE !

'Duuntje' is een creatie op basis van blonde Keyte, een bier op basis van gerstemout en met nagisting op fles. Het wordt gebrouwen door brouwerij Strubbe te Ichtegem. De opbrengst van dit bier komt geheel ten goede aan de cliënten van de voorziening voor mensen met een beperking 'Duinhelm'.

Culinair genot en sociale bewogenheid samen onder één kroontje.

7.7% vol.

PoppoLou Classic:



PoppoLou is een bijzonder bier dat gebrouwen werd in opdracht van de eigenaars van het Oostends café 'Manuscript'. De naam combineert de namen van de twee kinderen van eigenaars, Glenn Rotsaert en Vanessa Demeij en is goudblond van kleur, net als hun twee jongens. De frisse 'touch' van de zee was essentieel bij het maken van dit bier: het moest gewoon een lange, zachte afwerking hebben met veel smaak. De PoppoLou ook heeft een licht zoute nasmaak en is een lekkere dorstlesser. De surfer op het etiket verwijst naar Poppo's passie voor surfen. De pop verwijst naar de prille leeftijd van zijn broer Lou toen het bier voor de eerste keer werd gebrouwen. Het gebruikte lettertype is enigszins toevallig 'Thirsty'. Dit laatste geldt ook voor de vele stamgasten en klanten, die er blijkbaar niet genoeg van krijgen. De vele kunstenaars die hier leven trekken zeker niet hun neus op voor een glas PoppoLou. Er moet iets in de zeelucht zitten.

Gisting: hoge gisting, ongefilterd, niet gepasteuriseerd, hergist in de fles.

Ingrediënten: bronwater, gerstemout (100% pils mout), hop ("Cascade"), (saison)gist, suiker en brouwerszout voor de 'touch van de zee'.

Kleur: goudblond bier met fijn parelend schuim, zoals het zeeschuim op het strand.

6,0% vol.

Streekbieren met karakter!

Ichtegem's Grand Cru



Ichtegem's Oud Bruin is een Belgisch bier van gemengde gisting. In 2006 kwam Ichtegem's Grand Cru op de markt, het oud bruin bier gerijpt op eiken vaten.

Grand Cru, donkerbruin bier

Gebrouwen met 3 mouttypes en 4 hopsoorten. Typische zurige oud bruin, meer dan 2 jaar spontaan gegist op eikenhouten vat.

Het bier wordt gebrouwen in Brouwerij Strubbe te Ichtegem.

Na de hoofdgisting gaat 80% van het bier voor twee maanden in lagertanks en 20% in open bewaartanks voor 18 maanden. Dit natuurlijk verzuurd bier wordt gemengd met het jongere zoete bier. Het recept van dit bier is gebaseerd op het oude recept van hun sinds 1928 gebrouwen "Hengstenbier".

Papegaei



Papegaei is een blond bier. Het bier is licht drinkbaar en heeft een rijk bouquet van hoparoma's.

Papegaei wordt bereid met verse hopbellen, d.w.z. de hopbellen worden gedroogd maar zijn niet verwerkt tot extract of pellets en behouden dus hun natuurlijke vorm (en smaak!). Het beslag (mout) van Papegaei bestaat uit gerstemout, tarwemout en haver. Papegaei is een bier van hoge gisting en met nagisting in de fles. Het bier is niet gefilterd en niet gepasteuriseerd. Papegaei wordt gebrouwen en gebotteld door Adam Verstraete in de installaties van brouwerij Deca te Woesten. 8% vol.

!!!Drink nooit tien Papegaeikes na elkaar zonder tussenpauze van minstens drie minuten. Doe je het toch, laat je dan bijstaan door een deskundig team van betrouwbare supporters!!!

Streekbieren met karakter!

Jus de Mer



Op een hopscheut van het Middelkerkse strand vindt u de brouwerij JUS DE MER van de 2 bierfanaten Bart Mortier en Alexander Verlinde . Hun passie voor het bier bracht hen samen in oktober 2014.

3 jaar werd er volop geëxperimenteerd in de garage . Het eerste brouwsel van 20 liter zag het licht in de herfst van 2014. Elke maand werd er op zondag gesleuteld aan het recept tot dat Alexander en Bart voor 100% tevreden waren van het resultaat.

Hun eerste bier, Jus De Mer blond, is meteen een voltreffer. Zowel bierkenners als occasionele bierdrinkers kunnen deze fruitige blonde tripel zeker appreciëren.

Het is een hoppig bier van hoge gisting van 7,2 °met mooie helderheid. Goed doordrinkbaar met eigen karakter, mooi in balans en voldoende body.

Jus de mer wordt nog steeds ambachtelijk gebrouwen met natuurlijke ingrediënten zonder toevoeging van smaak kleur of ander additieven. Ongefilterd en gepasteuriseerd.

Aroma: subtiel fruitig en licht gekruid.

Smaak: volmondig met aangename bitterheid en een evenwichtige afdronk.

Foodpairing: mosselen, gerookte zalm, gegrild vlees.

7.2% vol.

D' Oude Maalderij uit Izegem heeft een keur aan lekkere eigenzinnige bieren. Wij presenteren er graag enkele aan jou in 't Leeshuus:



Redenaar



Brouwfirma D'Oude Maalderij werd gesticht in 2011 te Koolskamp.

Op een plaats waar decennialang graan gemalen en gemengd werd ontstonden de eerste brouwsels in een kleine brouwinstallatie. Vier vrienden, liefhebbers, bierproevers en ex-Lichterveldenaren sleutelden er nachtenlang als obscure alchemisten aan nieuwe recepturen. Tot op vandaag blijft D'Oude Maalderij oprecht en eerlijk de aloude traditie en meesterlijke kunst van het brouwen beoefenen. Enkel door het gebruik van authentieke producten worden stap na stap nieuwe zuivere en ongerepte bieren gecreëerd. Voor de productie van onze bieren zochten wij soelaas bij bevriende en gelijkgezinde brouwers die ons toelaten hun installatie te huren. In het voorjaar van 2016 wordt onze eigen 10HL installatie in gebruik genomen in Izegem. Het is voor d'Oude maalderij van uitermate belang om bij het tot stand komen van deze brouwsels de roerstok steeds zelf ter hand te nemen, teneinde de kwaliteit van het bier te vrijwaren en om ons ervan te vergewissen dat enkel kwalitatief hoogstaande ingrediënten gebruikt worden en alle processen op een correcte manier verlopen. Durf proeven, leer genieten! 'Redenaar' is een natuurlijk en artisanaal bier, met veel smaken en aroma's, waarbij evenwicht één van de belangrijkste factoren was. Zodoende kwam dit donkerblond en troebel bier ter wereld na een combinatie van 6 mouten

en 3 hopvariëteiten. Terwijl de volmondige zachte moutige smaken die primeren in de hoofdsmaak, doen denken aan een degustatiebier, zorgt de lichtbittere, zoete en droge afdronk voor een heerlijk doordrinkbier. Ingrediënten: gerstemout, tarwemout, hop, gist, water & rietsuiker.

Alc. 6,5% vol.

Farang



Farang zegt men in Thailand tegen een 'vreemdeling'.

Farang is een Thaise stijl tripel. Het toevoegen van galanga (een Thaise versie van gember) in dit bier stimuleert de kruidigheid. Dit oranje-blond biertje is zeer makkelijk drinkbaar.

Oorspronkelijk ontworpen voor een Thais restaurant. Dit bier reist over de hele wereld vanwege zijn unieke karakter.

Het aroma van Farang is kandij-zoet, wat bitter van de gist, abrikoos, braambes, kruisbes, biscuïtmout en een toets alcohol.

De smaak van Farang is ook kandij-zoet met abrikoos, braambes en kruisbes, biscuïtmout, wat koriander, een pepertoets en een lichte alcoholtoets. In de mond geeft Farang het gevoel van een volle body te hebben met een volmondige textuur en een normale koolzuurgas tinteling. De 'galanga' (Thaise gember) is perfect gedoseerd. Geeft geen overheersende smaak maar wel een fijne meerwaarde.

Echt een harmonieus biertje.

8% vol.

Qantelaar



Qantelaar is een ongefilterd bier van hoge gisting met smaakevolutie en hergisting op fles. Het is een donkerbruin bier met zacht robijnrode schijn. Het heeft een rijk aroma van drop, zoethout, gedroogd fruit en caramel. Smaakpalet en body zijn complex met toetsen van gebrande mout, caramel, gedroogd fruit, drop, chocolade en een subtiele hopbitterheid. Samen met de romige textuur en de lange lichtzoete en gebrande afdronk zorgt dit bier voor een unieke belevenis.

Qantelaar is een artisaanale gebrouwen bier dat met uitzondering van enige kandij-suiker voldoet aan het Reinheitsgebot. Het bevat dus geen enkel kruid, specerij of chemisch additief. Het recept van dit bier is tot stand gekomen uit een weloverwogen selectie van vijf moutsoorten en twee Belgische hopvariëteiten.

8% vol.

The Mash



Licht wazig, donker goudkleurig , pittige carbonatatie.
Zachtaardig moutaroma met licht fruitige afdronk..
Als pilsvervanger een zeer goede dorstlesser
5.3% vol

‘Bier van de maand’:

’t Leeshuus heeft ook geregeld tijdelijke bieren in de aanbieding.
Vraag er naar bij onze medewerkers. Ze geven graag toelichting.

Onze Wijnen

2 Purato bio-wijnen:



Stefano Chioccioli is de wijnmaker van The Wine People.

Elke wijn die buitengaats heeft zijn goedkeuring. Zijn ervaring is ongeëvenaard, hij heeft voor verschillende internationale wijnhuizen gewerkt, zowel grote als kleine en in bijna elk gebied van Italië.

Al zijn wijnen hebben vandaag de dag een groot internationaal succes.

Meer dan 70 van zijn wijnen hebben de hoogste waardering gekregen van Gambero Rosso, namelijk "Tre Bicchieri". Robert Parker en The Wine Spectator hebben sommige van zijn wijnen zelfs met 100 punten beloond. Dit is een score die enkel de duurste Château wijnen in Frankrijk

Wit Purato (Catarrato / Pinot Grigio) 75 cl.



Het huwelijk tussen deze twee druivensoorten is schitterend. Een bouquet intense aroma's van citrus en exotisch fruit. De smaak is rond en fruitig met een frisse afdrank die aangenaam in de mond blijft hangen.

De wijngaarden voor de druiven bevinden zich in de regio Trapani. Deze wijngaarden zijn de meest karakteristieke en typische voor dit gebied. Veel zon overdag en de koelte in de nacht, dit zorgt voor druiven van hoge kwaliteit. De wijnstokken op deze wijngaarden hebben allemaal een leeftijd van minstens 20 jaar.

Druivensoort: 60% Catarrato en 40% Pinot Grigio.

Awards: Gouden medaille Mundus Vini

Gouden medaille International Organic Wine Awards

Onze Wijnen

Rood Purato (Nero d'Avola / Terre Sicilliane) 75cl.



Dit is de beroemdste rode wijn uit Sicilië, Nero d'Avola. Deze druivensoort heerst hier en l evert enorm lekkere wijnen. Deze wijn heeft een prachtige structuur en verschillende geuren van donker fruit zoals braambes, pruimen en bosbessen. Verder ontdek je ook specerijen en het aardse van de terroir in deze wijn.

De smaak is heel vol en in de eerste aanzet is er het donkere fruit, nadien komen de andere smaken zoals de specerijen en een lichte vanilletoets. De zachte tannines en frisse zuurtjes maken deze wijn compleet en mooi uitgebalanceerd. De druiven komen van de heuvels in de regio Trapani. Deze wijn wordt uitsluitend gemaakt van biologisch verbouwde druiven, op de meest milieuvriendelijke manier. Beleef Sicilië op zijn puurst. Nero d' Avola is de meest voorkomende druivensoort op Sicilië en is karakteristiek voor het eiland. Onze Purato Nero d' Avola heeft een mooie structuur, zachte tannines met mooie bessenaroma's. Een toegankelijke wijn met enige kruidigheid.

Druivensoort: 100% Nero d'Avola

Awards: Bronzen Medaille International Wine and Spirit Competition

Rood Purato (Nero d'Avola / Terre Sicilliane) 75cl.



Willowglen is één van de merken van het Australische wijnhuis De Bortoli.

Dit is een groot Australisch wijnbedrijf dat nog in familiebezit is.

De basis werd gelegd in 1928 door een Italiaans immigrantenpaar. De Bortoli heeft wijngaarden en productiefaciliteiten in verschillende gebieden als Riverina, Yarra Valley, King Valley en Hunter Valley. De veelzijdigheid van dit wijnhuis is ook af te lezen aan de grote verscheidenheid Willowglen wijnen gemaakt van diverse druivensoorten uit diverse wijngebieden.

Bordeaux, rood in het glas, neus: rijpe pruimen en bessen met een hint van kruidige eiken. Mond: pruim en bessen domineren met een hint van zwarte bessen gecombineerd met een aantal smakelijke noten en kruidige eiken.

Onze Wijnen

Cava Pere Ventura tresor reserva 20cl.



Winnaar van de gouden medaille 'Concours Mondial Brussel'. Volgens wijnjournalist Frank van der Auwera één van de beste Cava's die er zijn en uniek voor de Benelux. Hoort bij de beste 100 schuimwijnen beneden 15 volgens de bekende Belgische wijnjournalist Frank Van der Auwera. Deze Brut Nature Trésor is de nieuwe trendy schuimwijn zonder toevoeging van suikerlikeur. Is een schat binnen ieders bereik. Subtiële balans tussen frisheid en complexiteit met een brede waaier aan aroma's zoals citrus en wit fruit en een toets van gist en honing, dankzij een lange rijping van minstens 30 maanden.

Pere Ventura is een gerenommeerd Catalaans wijnhuis gevestigd op de weg van San Sadurn d'Anoia naar Villafranca de Penedès. De geschiedenis van het huis gaat terug tot de 19e eeuw, de geboortejaren van de cava. De grootvader van de huidige generatie was oenoloog met een training in Dijon en de Champagne. Anno 2011 staat het huis voor cava van hoge kwaliteit, met veel finesse en elegantie. Naast een reeks cava's wordt ook stille wijn gemaakt, zowel wit, rood als rosé. De Chardonnay Xarel.lo rijpte vier maanden op barriques van Amerikaans eiken. Dagelijks vond batonnage plaats (omroeren van de lie).

De geschiedenis van dit huis is het verhaal van een familie met als rode draad het streven naar perfectie.

Alles begon in 1845 met Pere Ventura Claramunt, een moedige en gepassioneerde wijnbouwer die de moeilijke jaren van Phyloxera-aanvallen op de streek overleefde. Opgevolgd werd hij eerst door zijn zoon en later door zijn kleinzoon, Pere Ventura Peracaula, beiden gerespecteerde oenologen die aan het begin van de 20ste eeuw bij de grote namen van de "cava" gerekend werden. Tot slot is het, vanaf 1991, dat de toen 29-jarige achterkleinzoon, Pere Ventura Vendrell, ook wijnbouwer en ondernemer, het bevel over de kelders begon te voeren. Vandaag de dag belooft de verkoop zo'n 900.000 flessen per jaar, waarvan 50% cava, 10% witte en rosé wijn, en 40% rode. Voor de rode wijnen gebruikt Pere Ventura Franse en Amerikaanse eiken barriques die om de 5 jaar vernieuwd worden. De uitbouw van CAVA gebeurt volgens de 'méthode traditionnelle'. Pere Ventura vindt een onberispelijke presentatie even belangrijk als de wijnbouwer en de vinificatie.

Onze Frisdanken

Nieuw, limonade van vroeger. Prettig geprikkeld

Ritchie



ORANGE
GRAPEFRUIT
LEMON
RITCHIE COLA

Er was eens de fifties, met zijn doo-wop rock, hoelaheop, Brigitte Bardot-in-bikini en ... Ritchie: lekkere limonade van eigen bodem, lustig op de markt tot laat in de jaren '70. Toen nam Ritchie een lange, deugddoende vakantie en nu staat 'ie er weer, geüpdatet. Prettig bruisend als de tijd van toen en tegelijk helemaal mee met de 21e eeuw dankzij smaakduo's van nu. Ideaal bij het facebooken, netflixen, spotifyen of na het surfen in het echt.



BELGISCH

Na de saxofoon, de pil, pralines en bakeliet, is Ritchie limonade alweer een product van Belgische makelij om pret mee te beleven. Zonder risico's op een kater.



SAPPIGER

Ritchie bevat meer sap dan andere limonades, flink minder suiker plus natuurlijke ingrediënten van hoge kwaliteit, zoals daar is: rietsuiker. Je zal het geproefd hebben.



SCHROEFDOP

Jammer voor de stoere binken die kroonkurkjes met de tanden openen, daar gaat dat kunstje. Ritchie's dopje draai je er in een handomdraai af. En weer op. Makkelijk, wat?

Onze Frisdanken

Almdudler



De drank werd in 1957 in Wenen ontwikkeld door W. Weber en E. Klein en momenteel (2005) geproduceerd door de firma Almdudler Limonade, A. & S. Klein GmbH & Co KG. Almdudler wordt verkocht in flessen waarop een in klederdracht gestoken paartje staat afgebeeld. Bekend is de slogan: "Wenn die kein Almdudler hab'n, geh' i wieder ham!" ("Als ze geen Almdudler hebben, ga ik weer naar huis!"). Almdudler is verkrijgbaar in vier soorten: Almdudler Traditionell (traditioneel), Almdudler Light (suikervrij), Almdudler G'Spritzt (meer koolzuur toegevoegd) en Almdudler Still (niet-koolzuurhoudend). Almdudler is een mix van half bier en half Almdudler. Sinds 1994 wordt het ook onder licentie geproduceerd in Duitsland, België, Zwitserland en Polen. Per jaar wordt ongeveer 80 miljoen liter geproduceerd.

Looza



Looza heeft een rijke geschiedenis om op terug te kijken. De fruitsappen van Looza worden al sinds 1947 in België gemaakt en met smaak gedronken. Looza heeft tot op de dag van vandaag een sterke band met Borgloon, waar het al sinds 1958 getbotteld wordt.

Looza is ontstaan op de hereboerderij van de Heer de Laminne de Bex. Hij was een fruitboer in Zuid-Limburg (Haspengouw), eigenaar van het landgoed "Comté de Looz" en van het familiebedrijf "l'Etablissement du Comté de Looz".

Er werd een kortere naam bedacht voor de fruitsappen van "l'Etablissement du Comté de Looz": zo ontstond de merknaam "Looza".



Looza Orange:

Het sinaasappelsap van Looza is vers en zacht van smaak. 100% sap met een perfecte zoetzure balans en rijk aan vitamine C.



Looza Orange:

Het ACE Original recept van Looza blijft uniek in zijn soort: de nectar bevat 8 tropische vruchten en wortelsap.

Met zijn feloranje kleur en volle zachte smaak bekoort de Looza ACE Original jong en oud. Looza ACE Original is rijk aan vitamine C, E en provitamine A. De ideale dorstlessen voor actieve mensen.

Onze Frisdanken

Schweppes Tonic



1783: Na meer dan tien jaar zoekwerk slaagt Jacob Schweppe, een juwelier uit Genève, er in de laatste hand te leggen aan de eerste machine die water koolzuurhoudend maakt. Door zijn uitvinding zal hij een revolutionair product kunnen ontwikkelen: het "Schweppe's Soda Water", dat meteen een overdonderend succes zal kennen en het begin betekent van het merk "Schweppes". Jacob Schweppe wou daarmee de heilzame werking van het thermaal water toegankelijk maken voor de gewone sterveling. "Schweppe's Soda Water" wordt gezien als een aanvulling op de behandeling van spijsverteringsproblemen: de artsen raden het aan voor het koolzuurgehalte en de hoge graad van carbonisatie. Daardoor kon het ook verkocht worden in apotheken.



Indian Tonic baseert zich op de gebruiken van de Engelse kolonisten in India, die kinine, suiker en de schil van bittere sinaasappelen mengden als middel tegen malaria. Deze unieke smaak en stijl zullen de hele wereld veroveren en Schweppes verheffen tot een wereldmerk dat tot in de verste uithoeken gekend is en erkend wordt. De precieze verhouding van de ingrediënten en de fijne, krachtige luchtbelletjes staan borg voor de verfrissing, die haar gelijke niet kent. De sprankelende frisheid van Schweppes komt tot uiting zowel in zijn oorspronkelijke vorm als in combinatie met alcohol, zoals het alom bekende « Gin-Tonic ». Schweppes Indian Tonic is de ideale softdrink voor mensen op ontdekking...

Onze Theeën

Er is Lipton -thee voor de die-hards...



En er zijn heerlijke speciale theeën voor de liefhebbers.
Die halen we bij onze burens op de Groentemarkt.



Dit assortiment is wisselend. Vraag het aanbod van de dag.
Onze medewerkers geven graag toelichting.

Onze Frisdanken

Spa Rood/Blauw



Spa Reine / Spa Blauw



Het unieke water van SPA® Reine wordt, na een ondergrondse reis van 2 à 3 jaar doorheen de gedemineraliseerde rotsen van de Venen in Spa, gewonnen op een diepte van 50 à 100 meter. Dankzij deze ondergrondse reis verkrijgt SPA® Reine haar unieke samenstelling:

Uiterst mineraalarm

SPA® Reine is uiterst mineraalarm: het heeft een droogrest van slechts 38 mg per liter. Dit is de hoeveelheid mineralen die overblijft na verdamping van het water. Mineraalarm water belast je lichaam niet onnodig.

Spa Intense / Spa Rood



SPA® Intense is een intens bruisend natuurlijk mineraalwater.

Het heeft er al een reis van enkele jaren opzitten voor het in je flesje belandt. Doorheen de rotsen in de ondergrond van de Venen in Spa baant het zich een weg. Zo wordt het water natuurlijk gezuiverd en bekomt het zijn unieke mineraalarme samenstelling. Vervolgens voegen we er koolzuurgas aan toe, zodat het zijn typisch intens bruisende karakter krijgt.

Vroeger werd deze bron "Beau ruisseau de Sart" genoemd, het "mooie beekje te Sart". Vandaar dat we de bron waar SPA® Intense gewonnen wordt vandaag nog steeds "Barisart" noemen.

Onze Koffies

Al onze koffies worden gemaakt met koffie van hoge kwaliteit.



Pure Delight Mokafina is een mengeling van de beste Zuid-Amerikaanse Arabica's, ambachtelijk gebrand, die bovendien het fairtrade-label Max Havelaar draagt.



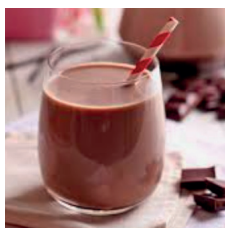
Espresso

Mokka

Cappuccino

Latte-Machiato

Onze Warme Chocomelk



Lekker warme chocolademelk op basis van Chocoladepoeder van Mokafina.