



MENUKAART

Lunch - Borrel - Diner



In het opkomende Nieuw-West is een thuishaven gevestigd.
Met in het vergezicht daar waar vroeger de
fabrieken zaten maar nu met oog voor de toekomst, een
warme ontmoetingsplek met voor ieder wat wils. Voel je
welkom bij De Industrie waar eten, drinken en ontmoeten
allemaal samenkomen. Van genieten van goed eten tot
vermaak voor de hele familie, van borrel tot zakenlunch,
van date tot brainstormsessie.

Een thuishaven voor smaak en vermaak.
Voel je welkom bij de Industrie.
(behalve op maandagen, dan zijn we gesloten ;)



Dineren bij De Industrie

Bij De Industrie kun je veel smaken proberen.
Wij serveren onze gerechten in het formaat van een
tussengerecht zodat je meerdere gerechten kunt kiezen.
Ons verrassingsmenu is onze persoonlijke aanrader.
Lees hier meer over op onze dinerkaart!

SOEPEN

Japanse bouillon 8,5
met buikspek en shiitake

Tomaat-paprika 8
met pesto en bieslook

KOUDE BROODJES

Focaccia 10,5
met burrata en een balsamico glaze

Philly cheese steak 12,5
met cheddar en chipotle-mayonaise

Avocado toast 11,5
getoast brood met avocado, rookamandelen en zuivelspread

Pita 11,5
met muhammara, feta en walnoot

Tuna melt 11
met appelkapper, gesmolten cheddar en dille mayonaise

SALADES

Burrata 16
met hazelnootjes en een balsamico glaze

Avocado 15
met gerookte amandel en tomaat

Crispy chicken 15,5
met edamame boontjes en sriracha mayonaise

VOOR DE KLEINTJES

Croissantje 2,5
met jam of kaas

Boterham 3
met jam, appelstroop of hagelslag

Diner voor kleintjes?
vraag het ons personeel!

WARME BROODJES

Crispy chicken 11
op een brioche met sriracha mayonaise

Uitsmijter 12
met kaas en/of bacon

Open tosti 9,5
met tallegio, paddenstoel en pesto

Tosti 7,5
met kaas en/of ham

Kroketten vlees / vega 11,5
op brood met mosterd

ZOET

Bananenbrood 6,5
met honing en walnoten

Cheesecake 5,5
met meringue en karamel

EXTRA VERMAAK

High tea 20 p.p
met een soep naar keuze gevolgd door een mix-plateau van zoet- en hartigheden

**een high tea is alleen beschikbaar op reservering*

LUNCHKAART

- 🍷 Iedere eerste maandag van de maand pubquiz! Inloop 19:30 tot 23:00
- 🍷 Wifi wachtwoord: Wistikhetmaar
- 🍷 Vergaderen, borrelen of iets te vieren? Onze ruimte achter is af te huren! Mail naar info@deindustrie.nl.



BORRELKAART

KOUD

Brood 6,5

met roomboter en aioli

Olijven 5,5

in een huisgemaakte zoete marinade

Amandelen 5

gerookt

Bruschetta p.st. / 4 stuks | 4 / 12

met tomaat en parmezaan

WARM

Oesterzwam bitterballen 7 / 12 stuks | 7,5 / 12,5

mosterdmayo

Bitterballen 7 / 12 stuks | 7,5 / 12,5

mosterdmayo

Mixed Bitterganituur 12 stuks 11

Nacho's uit de oven 11

met salsa, crème fraîche en avocado

Gyoza 5 stuks 8

met kip, bosui en teriyaki

Flammkuchen 11

met tomaat, prosciutto en rode ui

PLANKEN

Industrie borrelplank 19,5

verschillende ambachtelijke charcuterie, oude en jonge kaaspuntjes, molenaars brood met diverse dipjes en een mix van luxe frituur hapjes

Industrie borrelplank XL 29,5

verschillende ambachtelijke charcuterie, oude en jonge kaaspuntjes, molenaars brood met diverse dipjes, olijven in huisgemaakte marinade, gerookte amandelen, mini nacho's uit de oven met crème fraîche en een mix van luxe frituur hapjes



VERASSINGSMENU

Laat je verrassen door de keuzes van de chef en kies een van onze menu's!

3-gangen verrassingsmenu	39,75
4-gangen verrassingsmenu	47,75
5-gangen verrassingsmenu	54

SOEPEN / STARTERS

Oesters Geay per stuk/ 6 stuks **4 / 20**
Lekkere bubbel erbij?

Bruschetta per stuk/4 stuks **4 / 12**
met tomaat en parmezaan

Gyoza 5 stuks 8
met kip, bosui en teriyaki

Japanse bouillon 8,5
met buikspek en shiitake

Tomaat-paprika 8
met pesto en bieslook

VLEES

Handgesneden carpaccio 12,5*
met een mayonaise van truffel, parmezaanse kaas en bulls blood sla

Buikspek 13
met een hoisin jus, gestoomde mini paksoi en een crumble van pinda

Tamme eend 14,5
eendenborst met een crème van knolselderij, een coulis van sinaasappel en gebrande beukenzwam

Bavette 13,75
met hete bliksem, katenspek en een jus van sjalotten

Vitello tonato 13*
Crème van tonijn, appelpappars en onze speciale kruidendressing

VIS

Rood baars 14*
tartaar van roodbaars met krokant gebakken chorizo, zoetzure koolrabi en een crunch van Indiase pani Puri

Gebrande zalm 13,5
met bulgur, botersaus met zwarte curry en een zoete aardappel crème

Dagvangst v.a. 14
Ons personeel licht de dagvangst graag voor je toe!

*Alle gerechten met een sterretje worden koud geserveerd!

VEGETARISCH

Gebrande bloemkool 11*
met een zwarte knoflook mayonaise, een crumble van gebruneerde hazelnoten en een oosterse dressing met sesam

Cannelloni van komkommer 10,5*
met een crème van avocado, quinoa en onze speciale kruidendressing

Rode biet 11*
met een coulis van zwarte bes, groene olie van laurier en zilte groenten

Tortellini 13
gevuld met ricotta en spinazie in een romige saus afgetoet met parmezaan

Spitskool 11
rouleau van spitskool met een crumble van cashew, een crème van bospeen en schuim van kokos

BIJGERECHTEN

Frites van "Pataad Haps" 5,5
met mayonaise (truffelmayo +0,5)

Groene salade 5
met zoetzure komkommer en pitten

Zoete aardappelfrites 7,5
parmezaan en dragonmayo

DESSERTS

Bavarois van mango 9,5
met schuim van kokos, een crumble en een huisgemaakte mango sorbet

Crème brûlée 9
met een limoen curd, amandel crunch en huisgemaakte vanille-ijs

Moelleux 8,5
chocoladegebakje waar warme manjari chocolade uitloopt, met meringue en een huisgemaakte rood fruit sorbet

Friandises 8
met koffie of thee

Kaasplank 12,5 / 15
3 of 4 kazen met appelstroop, notenmix en kletsenbrood

Espresso martini 10,5
meer heb je niet nodig!

DINERKAART



TAPBIEREN

Heineken 0,22 / 0,25 / 0,5 cl	3,20 / 3,40 / 6,40
Affligem blond	4,90
Affligem wit	4,90
Paulaner Weizen 0,33 / 0,5 cl	5,20 / 6,90
Filou	5,20
Two Chefs wisseltap	vanaf 5,10
Oersoep wisseltap	vanaf 5,10
Wisseltap	vanaf 5,10

FLESBIEREN

Wit en blond bieren

Kwaremont Blond	5,10
't IJ IJwit	5,60
Two Chefs White Mamba	5,70
Lowlander Citrus Blonde	5,50

Hoppig

Oersoep Hopfather IPA	5,60
Oersoep Lazy Daisy saison	5,60
Two Chefs Bon Chef NEIPA	5,60

Dubbel bier

Affligem Dubbel	5,00
Westmalle Dubbel	5,20

Zwaar Blond en Tripel

Duvel	5,00
Gouden Carolus Tripel	5,50
Karmeliet Tripel	5,50

Wisselbieren

vraag het personeel

Alcoholvrij / -arm

Amstel Radler 0.0	3,90
Heineken 0.0	3,40
Paulaner Weizen 0.0	4,40

Affligem wit 0.0	4,40
Affligem blond 0.0	4,60
Jopen NON IPA 0.3	5,20

Fris en Fruitig

Amstel Radler 2.0	3,90
Liefmans Fruitesse	4,40
Kasteel Rubus	4,60
Desperados	5,10
Bucket Desperados 6 stuks	22,50

WARME DRANKEN

Koffie van Peeze	2,90
Espresso	2,90
Dubbele Espresso	3,50
Cappuccino	3,20
Koffie verkeerd	3,90
Latte macchiato	4,00
Chai latte (Dirty + 0,8)	4,10
Flat white	4,00
IJskoffie	3,80
Verse Thee van Puritea	3,10
Verse citroen-tijm thee	3,50
Verse gemberthee	3,90
Verse muntthee	3,90
Verse sinaasappel-kaneel thee	3,90
Warme chocomelk (slagroom + 0,5)	3,30

Special Coffee

Latte Macchiato (siroop + 0,50)	4,00
• Pumpkin spice	
• Karamel	
• Brownie	
Baileys Coffee	7,60
French / Italian / Irish / Spanish	7,60

Opties bij de koffie

Decafé / haver / sojamelk / slagroom	0,50
--------------------------------------	------

DRANKENKAART



FRISDRANKEN

Ranja	1,80
Claudfontaine Blauw / Rood	3,00
Finley Bitterlemon	3,00
Finley Tonic	3,00
Fristi / Chocomel	3,00
Sprite	3,00
Almdudler	3,05
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	3,10
Fanta / Fanta cassis	3,10
Fuze Tea Regular / Green / mango	3,40
Fever-Tree Tonic	4,00
Fever-Tree Ginger Ale	4,00
Fever-Tree Ginger Beer	4,00
Fever-Tree Elderflower Tonic	4,10
Stella Maris plat / bruisend 75 cl	6,50

SAPPEN

Appelsap	2,80
Tomatensap	2,90
Verse jus	4,10
Vers gemixt fruitsapje	4,30
Fruit smoothie	4,60

Lemonades

Classic Lemonade	3,90
Lime Lemonade	3,90
Mango elderflower lemonade	4,30
Limoen gember lemonade	4,30
Passievrucht / orange lemonade	4,20

Meer opties?

vraag het personeel

SPRITZ

Aperol Spritz	6,60
Elderflower Spritz	6,60
Limoncello Spritz	7,10

GIN-TONIC

Gordon's Classic Gin (ook in 0,0%) Finley Tonic / citroen	8,70
Gordon's Pink Gin Finley Tonic / rood fruit	9,20
Tanqueray Classic Gin (ook in 0,0%) Mediterranean Tonic / citroen	9,20
Tanqueray Flor de Sevilla Gin Elderflower Tonic / sinaasappel	10,70
Tanqueray Blackcurrant Gin Mediterranean Tonic / rood fruit	10,70
Hendrick's Gin Mediterranean Tonic / komkommer	10,70

WHISKEY

Jameson	4,90
Oban	7,70
Dalwhinnie	7,20
Johnnie Walker Red Label	5,00
Jonnie Walker Black Label	6,00

COGNAC

Remy Martin VSOP	5,90
Courvoisier	6,00

PORT & SHERRY

Ruby	4,10
Tawny	4,30
Pedro Ximénez	4,40

LIKEUREN

Baileys	4,40
Cointreau	4,40
Disaronno Amaretto	4,40
Grand Marnier	4,40
Limoncello	4,40
Sambuca	4,40
Tia Maria	4,40

DRANKENKAART



WIJNKAART

WITTE WIJNEN

Cérvoles Colors Blanc Costers del Segre Spanje exotisch fruit / zilte mineraliteit / friszuur	6,5 / 32,25
Robert Mondavi Twin Oaks Chardonnay Californië Verenigde Staten exotisch fruit / romig / vanille	6,75 / 33,5
Fritz Fisk Riesling Trocken Moezel Duitsland fruitig / mineraal / fris	6,25 / 31
Ravasqueira Encantado White Alentejo Portugal geel tropisch fruit / kruidig / licht fris	5,75 / 28,5

RODE WIJNEN

Cérvoles Colors Negre Costers del Segre Spanje rijp fruit / zachte tannines / subtiel fris	6,5 / 32,25
Seeblick Cuvée Rot Burgenland Oostenrijk zwarte bessen / peper / zachte tannines	5,75 / 28,5
Heredad de Baroja Rioja Crianza Rioja Spanje zwart fruit / hout / elegante frisheid	6,75 / 33,5
No Pig Deal Grande Réserve Pays d'Oc Frankrijk rood bosfruit / vanille / cacao	6,25 / 31

ROSÉ

Gris Blanc Rosé Gérard Bertrand Pays d'Oc Frankrijk fris / rood fruit / mineraliteit	5,3 / 29,5 / 60 (Magnum)
AIX Rosé Provence Frankrijk elegant / aardbei / bloemig	36 / 70 (Magnum)

DESSERTWIJN

Pedro Ximénez rozijn / pruim / dessert	4
Muscat Domaine de Barroubio appel / peer / perzik	4



APERITIEF

*Start met een sprankelende noot:
oesters of bruschettas met een bubbel*

Vallformosa Cava Fest Brut | Penedès | Spanje 6,20 / 35,00
fris / appel / bloemig

Wilde Appelcider | Wijngaard Het Hamerstuk | Lent 4,50 / 12,00
zuiver / licht kruidig / vol van smaak

Appel-Mispel-Peer-Cider | Wijngaard Het Hamerstuk | Lent 4,50 / 12,00
fris / zuivere fruitsmaak / mispel (vergeten fruit)

CHAMPAGNE

Champagnes van G. Tribaut

Een familie bedrijf uit Hautvillers, een stad in de champagne streek. De gaarden zijn gelegen in de vallei van de "grote Marne". Deze heuvels zijn onderdeel van de UNESCO werelderfgoedlijst. Het bedrijf,opgericht door de grootvader in 1935, geeft al generaties de passie van het champagne proces over aan de (klein)kinderen. Laat je verrassen door deze heerlijke champagnes en waan je een weg in Hautvillers, de stad van Dom Pérignon.

Voor een speciale gelegenheid of gewoon om van te genieten!

Blanc de Noirs 1er Cru - 100% Pinot Noir 50,00

Stevige champagne met een aangename onderliggende frisheid. Een perfecte mix tussen aroma's van gekonfijt en vers fruit met in de afdrank smaakvolle tonen.

Grand Cuveé Speciale 1er Cru - 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir 62,50

Evenwichtig en vol. In de mond smaakt deze champagne vlezig, een bevestiging van de rijkdom ervan. De smaak evolueert langzaam met tonen van mirabel (soort pruim) en citrusvruchten om te eindigen in een frisse, lange afdrank.

Millésime 2017 1er Cru - 75% Chardonnay, 25% Pinot Noir 75,00

Kwaliteit met een eigen karakter. Een perfecte harmonieus millésime. Mooie balans tussen rijp en fris, een mix van zoet, geel fruit en sprankelende citrusvruchten. Een afdrank met tonen van vers zoethout.



