



MENUKAART

lunch - borrel - diner



In het opkomende Nieuw-West is ons 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

Geroosterde tomatensoep 8
met parmezaan crumble & basilicumolie

Bisque van strandkrabben 8
met rivierkreeft, dille-olie & croutons

SPECIALS

Mortadella 13,5
op een focaccia met stracciatella van burrata, parmezaanse kaas, pistache & extra vierge olijfolie

Pikante salami 13,5
op een focaccia met rucola, tomaat, gegrilde paprika, parmezaanse kaas & extra vierge olijfolie

Gegrilde aubergine 12,5
op een focaccia met buffelmozzarella, parmezaanse kaas, basilicum-granaatappelbalsamico & extra vierge olijfolie

Crispy chickenburger 12,5
op een brioche met baconmayonaise & rauwkost

Baguette rendang 13,5
met koolsalade, chilimayonaise, krokante ui & bosui

SALADES

Aubergine 15
met buffelmozzarella, granaatappelbalsamico & parmezaanse kaas

Crispy chicken 16
met rode ui, teriyaki & cashew

Tonijnsalade 16
met kapperappels, dillemayonaise & komkommer

VOOR DE KLEINTJES

Croissant 3
(met jam of kaas +0,5)

Kleine tosti 5,5
met ham en/of kaas

KLASSIEKERS

Tuna melt 12
met gesmolten cheddar, dillemayonaise, verse sla & kappers

Uitsmijter 12
met kaas & bacon

Bourgondiër kroketten 12,5
op brood met Franse mosterd

Cas & Kas vegan kroketten 12,5
op brood met truffelmayonaise

Tosti ham & kaas 7,5
geserveerd met ketchup

GEBAK

Puddingbroodje van suikerbrood 6,5
met vanillesaus & hangop

Appeltaart 5,5
met karamel & slagroom

EXTRA VERMAAK

High tea 24 p.p*
met een soep naar keuze gevolgd door een mixplateau van zoet & hartig

High wine 39 p.p
met 3 kleine gerechtjes en 3 bijpassende glazen wijn

**een high tea is alleen beschikbaar op reservering*

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

van 12:00 tot 16:00

LUNCHKAART



BORRELKAART

vanaf 12:00

KOUD

Olijven 5,5

gemarineerd in een huisgemaakte zoete marinade

Bruschetta p.st. / 4 stuks 4 / 12

met tomaat, parmezaanse kaas & avocado

WARM

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

van Cas & Kas met mosterdmayonaise

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

van de Bourgondiër met mosterdmayonaise

Borrelmaatjes bittergarnituur 12 stuks 11

Nacho's uit de oven 11

met tomatensalsa, crème fraîche & avocado

Gyoza (ook vega mogelijk) 5 stuks 8

met kip, bosui en teriyaki

Torpedo 11,5

7 stuks garnalen met chilimayonaise

Flammkuchen 12

met tomaat, prosciutto & rode ui

PLANKEN

Industrie borrelplank 19,5

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

Industrie borrelplank XL 29,5

verschillende ambachtelijke charcuterie, oude en jonge kaaspuntjes, molenaarsbrood 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

*Onze favoriete
borrel snack!*



Breng ons op de hoogte van je allergiën en dieetwensen!

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 (ook vega mogelijk) 5 stuks **8**
met kip, bosui en teriyakisaus

Bisque van strandkrabben 8
met rivierkreeft, dille-olie & croutons

Geroosterde tomatensoep 8
met parmezaan crumble & basilicumolie

Pinsa romana 7,5
met parmezaan & truffelmayonaise

VLEES

Gebakken kwartelfilet 14,5*
met pompoencrème, hangop, gepekeld pompoen & krokante salie

Tataki van bavette 12,5*
met een toszu-dressing, frisse groenten & een pindacrumble

Spicy varkenswang 14,5
met een miso- & bataatcrème, bimi & een knoflook-gemberjus

Kalfsribeye 16
met bearnaisesaus, spruiten & pastinaakcrème

VIS

Roodbaarstartaar 12,5*
met een brunoise van chorizo, een ras el hanout dressing, crème fraîche, zoetzure koolrabi & een koraalkrokant van zwarte curry

Tonijntataki 13,5*
met wasabimayonaise, een wakameschuim, furikake crumble & ponzdressing

Gebakken heilbot 14,5
met bospeencrème, mini shiitake, bearnaise saus & sugarsnaps

Gebakken zeebaars 14,5
met gebrande tomaatjes, balsamico met granaatappel, beurre blanc met gerookte paprika

BIJGERECHTEN

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

Groene salade 5
met zoetzure komkommer en pitten

Zoete aardappelfrites 7,5
met parmezaan en dragonmayonaise

*Alle gerechten met een sterretje worden koud geserveerd!

van 17:00 tot 21:00

DINERKAART

VERRASSINGSMENU ✂

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

3-gangen verrassingsmenu	40
4-gangen verrassingsmenu	48
5-gangen verrassingsmenu	54

VEGETARISCH

Gebrande bloemkool 12*
met een crème van bloemkool, gebruneerde hazelnootjes, een zwarte-knoflookmayonaise & een dressing van sesam

Ceviche van knolselderij 12*
met een crème van knolselderij, crispy chili-olie, coconut sambol, yuzudressing & krokant rijstpapier

Pompoenrisotto 12,5
met een macadamiacrumble, parmezaanse kaas & een schuim van salie

Dry-aged rode biet 14,5
beurre blanc met tomasu, een crème van biet, reductie van rode biet & appelstroop

KIDS

Pasta 6,5
keuze uit pesto of rode saus

Friet 4,5 (+2 met snacks)
keuze uit frikandel, kipnuggets of bitterballen

DESSERTS

Ferrero-rocher-twist 9
melkchocolade panna cotta met een chocolade- & hazelnootcrèmeux & karamel

Puddingbroodje van suikerbrood 9
met vanillesaus, hangop, crumble & vanille-ijs

Doyenne du comice 9
sabayon met Amaretto, siroop van steranijs en kaneel, meringue, gesuikerde amandel & nougat-ijs

Kazen van Oudwijcker 12,5 / 15
3 of 4 kazen met appelstroop en nootjes

Vraag naar onze (dessert) cocktailkaart

Friandises 8
4 lekkernijen met koffie of thee

Meer heb je niet nodig!



TAPBIEREN

Heineken 0,22 / 0,25 / 0,5 cl **3,4 / 3,6 / 7,2**

Ciney Blond **4,9**

Texels Skuumkoppe **5,5**

Texels Skiller Wit **5,5**

Brand Weizen 0,25 / 0,5 cl **5,2 / 8**

Filou **5,2**

Two Chefs Funky Falcon **5,5**

Oersoep wisseltap vanaf **5,5**

FLESBIEREN

Wit en blond bieren

Kwaremont Blond **5,1**

Two Chefs White Mamba **6,2**

Lowlander Citrus Blonde **5,5**

Hoppig

Oersoep Hopfather IPA **6,5**

Oersoep Lazy Daisy saison **5,9**

Two Chefs Bon Chef NEIPA **6,1**

Dubbel

Affligem Dubbel **5**

Westmalle Dubbel **5,2**

Zwaar Blond en Tripel

Duvel **5,3**

Gouden Carolus Tripel **6**

Karmeliet Tripel **5,8**

Wisselbieren

vraag ons personeel

Alcoholvrij / -arm

Amstel Radler 0.0% **3,9**

Heineken 0.0% **3,8**

Paulaner Weizen 0.0% **4,8**

Affligem wit 0.0% **4,8**

Affligem blond 0.0% **4,9**

Jopen NON IPA 0.3% **5,6**

Desperados 0.0% **4,6**

Big Bob IPA 0.3% **5,6**

Two Chefs Bon Chef 0,5% **5,5**

Fris en Fruitig

Amstel Radler 2.0% **3,9**

Amstel Rosé **4,4**

Kasteel Rubus **5,6**

Desperados **5,1**

Bucket Desperados 6 stuks **25,5**

WARME DRANKEN

Koffie van Peeze **3,2**

Espresso **2,9**

Dubbele Espresso **3,9**

Cappuccino **3,5**

Koffie verkeerd **3,9**

Latte macchiato **4**

Chai latte (Dirty + 0,8) **4,1**

Flat white **4**

IJskoffie **4,5 (siroop + 0,5)**

Verse Thee van Puritea **3,3**

Verse citroen-tijm thee **3,9**

Verse gemberthee **3,9**

Verse muntthee **3,9**

Verse sinaasappel-kaneel thee **3,9**

Warme chocomelk (slagroom + 0,5) **4**

Special Coffee

Latte Macchiato (siroop + 0,5) **4**

Pumpkin spice / Karamel / Brownie

Baileys Coffee **8,6**

French / Italian / Irish / Spanish **8,6**

Extra's

Decafé/haver/slagroom +0,5

DRANKENKAART



Zin in lekkers bij de koffie? Ga voor onze Friandises!

LEMONADES

Classic lemonade 4,2
Lime lemonade 4,4
Mango & elderflower lemonade 4,6
Limoen & gember lemonade 4,6
Passievrucht & orange lemonade 4,5
Limoen & passie lemonade 4,6
Ice Tea Peach 4,2
Cassis lemonade 4,4
Orange lemonade 4,4
Grapefruit lemonade 4,4
Meer opties?
vraag het personeel

FRISDRANKEN

Ranja 2,5
Claudfontaine Blauw / Rood 3,3
Finley Bitterlemon 3,4
Finley Tonic 3,4
Fristi / Chocomel 3,4
Almdudler 3,5
Coca-Cola / Coca-Cola Zero 3,4
Fuze Tea Regular / Green / mango 3,5
Batu Kombucha - Ginger & lemon 4,6
Fever-Tree Ginger Ale 4,4
Fever-Tree Ginger Beer 4,4
Fever-Tree Mediterranean Tonic 4,4
Fever-Tree Elderflower Tonic 4,4
Stella Maris plat / bruisend 75 cl 6,8

SAPPEN

Appelsap van Schulp 3,8
Appel-perensap van Schulp 3,8
Tomatensap 3
Verse jus 4,6

SPRITZ

Aperol Spritz 7,2
Elderflower Spritz 7
Limoncello Spritz 7,3

GIN-TONIC

Gordon's Pink Gin 9,2
Finley Tonic / rood fruit
Tanqueray Classic Gin (ook in 0,0%) 9,2
Mediterranean Tonic / citroen
Tanqueray Flor de Sevilla Gin (ook in 0,0%) 10,7
Elderflower Tonic / sinaasappel
Hendrick's Gin 10,7
Mediterranean Tonic / komkommer

WHISKEY

Jameson 4,9
Oban 7,7
Dalwhinnie 7,2
Johnnie Walker Red Label 5
Johnnie Walker Black Label 6
Caol Ila 7
Glennfiddich 6
Glenmorangie 6

COGNAC

Remy Martin VSOP 7,5
Courvoisier VSOP 7

PORT & SHERRY

Ruby 5
Tawny 5,3
Pedro Ximénez 6

LIKEUREN

Baileys - Cointreau - Disaronno Amaretto
Grand Marnier - Limoncello - Sambuca -
Tia Maria - Salmari - Frangelico 4,4

DRANKENKAART



WIJNKAART

WIT

Zio Baffa | Pinot Grigio | Sicilië, Italië | 6 / 31,5
fruitig / rond / biologisch

Alvarez y Diez | Verdejo | Rueda, Spanje | 6,5 / 34,25
fruitig / fris / citrus

Comtesse de Bessières | Chardonnay | Pays D'oc, Frankrijk | 7 / 36,75
vol / houtrijping / rond

Fattoria Pagano | Greco di Tufo | Campanië, Italië | 8 / 42
100% Greco druif / mineraliteit / terroir / citrus

ROOD

Noche en Blanco | Tempranillo | Rioja, Spanje | 6 / 31,5
zwart en rood fruit / specerijen

Les Vignes Du Prince, Principauté d'Orange | Grenache | Provence, Frankrijk | 6,5 / 34,25
aromatisch / kersen / fruitig

El Castilla | Syrah | Midden-Spanje | 7 / 36,75
vol / kruidig / bramen

Finca el Origen | Malbec Reserva | Uco Valle, Argentinië | 7,5 / 39,5
vol / kruidig / houtrijping

ROSÉ

Lion & The Lily Rosé | Merlot | Bordeaux, Frankrijk | 6 / 31,5
blush rosé / vol / fruitig

ZOET

Lorch Klosterwold | Riesling, Muller-thurgau, Sylvaner | Loch, Duitsland | 5,5
zoet / rijp fruit

DESSERTWIJN

El Candado | Pedro Ximénez | Jerez, Spanje | 6
rozijn / pruim / dessert

Chateau Saint-Roch | Muscat | Languedoc, Frankrijk | 6
vol / perzik / rozenblaadjes



WIJNKAART



*Deze wijnen zijn
enkel per fles te
bestellen*

WITTE WIJNEN

Barbanera | Sangiovese | Toscane, Italië | 35

zwarte kers / sinaasappel / kweepeer

Mantel Blanco | Sauvignon Blanc | Rueda, Spanje | 42

tropisch fruit / grapefruit / citrus

Siegbert Bimmerle | Spätburgunder Blanc de Noirs | Baden, Duitsland | 42

fris / appel / citrus / elegant

Bodega Heredad Pangua Sodupe | Viura | Rioja, Spanje | 42

geel tropisch fruit / kruidig / licht fris

Astrolabe | Pinot gris | Marlborough, Nieuw Zeeland | 45

citrus / groene appel / subtiele kruiden

Apostelhoeve | Riesling | Maastricht, Nederland | 49

appel / limoen / bloemig

RODE WIJNEN

Domaine Perruche Terroir de Craie | Cabernet Franc | Loire, Frankrijk | 39

framboos / kers / peper

Corte Giara Valpolicella Ripasso DOC | Corvina & Rondinella | Veneto, Italië | 42

zwarte bessen / peper / zachte tannines

Sebastiani | Zinfandel | Californië, USA | 45

zwarte bes / bramen / eikenhout

Lagar de Pangua | Tempranillo | Rioja, Spanje | 45

kers / cacao / eikenhout

Prados | Syrah | Aragon, Spanje | 49

pruimen / wilde vruchten / truffel



APERITIEF

*Start met een sprankelende
noot: oesters of bruschetta met
bubbel!*

La Gresca Cava Brut | Macabeo, Parellada, Xarel-lo | Catalonië Spanje | 6,7 / 37,5
droog / appel / citrus

CHAMPAGNE

Champagnes van Gruet

Het verhaal van het Gruet-huis is al eeuwenlang nauw verweven met dat van de Côte des Bar, een historische regio in de Champagne. Sinds 1670 heeft de Gruet-familie haar thuis in Buxeuil. Daar wordt al generaties lang de kennis, kunde en passie doorgegeven. Sinds 1975 staat Claude Gruet aan het hoofd van het champagne huis en produceert hij zijn eigen cuvées met hulp van zijn vrouw en zoon. Hun diepgewortelde liefde voor de wijnstokken, de uitgebreide kennis van de wijnbouw en de vurige passie voor het product champagne uit zich in elke fles.

Gruet Brut Sélection | ½ Fles 30 | 49

De Brut Sélection van Champagne Gruet is een zorgvuldig geblende wijn bestaande uit Pinot Noir, Pinot Meunier en Chardonnay.

Gruet Brut Millésimé 2016 | 61

Deze prestigieuze wijn wordt alleen in uitzonderlijke jaren gemaakt en heeft een delicate mousserende smaak die de royale smaak benadrukt. Deze millésimé is een blend van Pinot Noir & Chardonnay



