



Organic Vegetarian Cuisine

### **Aperitief**

Kirr (cassis en witte wijn)	€3,50
Rode porto	€4,00
Pineau des Charentes AOC	€4,00
Aperitief Avalon	€4,50
Muskaatwijn (glas) Muscat petit grain (muskaatwijn en vlierbloesemdrank)	€4,00
Glas appelcider	€3,00
Fles appelcider	€12,50
Cava brut Azimut	
Fles	€32,00
Glas (min 2)	€ 6,00

### **Bieren**

Budels pils 5° (NI)	€2,20
fris bier met volle en toch zachte verfijnde smaak	
Witbier 'Ginette' 5° (Be)	€2,40
lichtbier, zacht met vleugje bitterheid	
Saison Dupont 5,5° (Be)	€2,40
koperblond aromatisch bier	
Moinette 7,5° (Be)	€3,00
blond, zacht en fruitig bitter	
Gageleer 7,5° (Be)	€3,50
moutig bier, ietwat zoetig, fruitig en kruidig	
Biolo 6,4° (Be)	€3,00
troebel geelblond, lichtbitter, kruidig	

### **Pajottenlander biologische sappen**

Appelsap	€2,10
Appel-peer / -kriek/ -mango / -veenbes	€2,10
Rood druivensap	€2,10
Vlierbloesemdrank	€2,10

Kombucha Groene Thee (Thylbert)	€2,40
Kombucha Rooibos (Thylbert)	€2,40

### **Vers geperst sap**

Wortel	€3,50
Wortel (50%) en Appel (50%)	€3,50
Wortel, Appel en Gember (5%)	€3,70

### **Een glaasje biologisch fris**

Plat water (Mont Roucou) (F)	
Glas 20cl	€1,70
Karaf ½l	€3,40
Bruiswater (Lauretana) (I)	
Glas 20cl	€1,70
Karaf ½l	€3,40
Pineo water (per fles) (SP)	€5,50
Plat / Bruis	
Limonade (Whole Earth 33cl – gezoet met diksap)	
Cranberry (veenbes)	€2,65
Appel-framboos	€2,65
Lemon (citroen)	€2,65
Cola	€2,65

### **Warme dranken**

#### **Kannetje thee**

Sencha (groene thee)	2,40€
Kukicha (geroosterde groene thee)	
Mu thee (16-kruiden)	
Huisgemaakte Ayurvedische thee	€3,00
Op basis van appelsap, gember, kruidnagel, kardemom, kaneel en gedroogde sinaasappel	
Kannetje verse muntthee (zomer)	€2,80

#### **Koffie**

Espresso 'Simon Levelt Corazon	€2,20
Décafeiné 'Simon Levelt'	€2,20
Koffie verkeerd	€2,40
Granenkoffie 'Lima'	€1,80
Met melk, sojamelk of rijstmelk	

#### **Huiswijn**

Rode Huiswijn (Fr) 'Michel Delacroix, Cuvée Esquisse' Vin de Pays du Gard, 2008	
Witte Huiswijn (Fr) 'Biocéan' – Sauvignon Vin de Pays du Charentais, 2009	
Rosé Huiswijn (Fr) 'Biocéan' Vin de Pays du Charentais, 2007	

Glas	€ 3,00
¼ karaf (25 cl)	€ 4,50
½ karaf (50 cl)	€ 9,00
Fles	€14,00



Organic Vegetarian Cuisine

### ***Witte wijn (per fles)***

Punctum - Chardonnay (Sp)	€16,50
Vino de la Tierra de Castilla, 2009	
Volle, fruitige, kruidige en karaktervolle wijn, op eik gerijpt	
Domaine Eugène Meyer – Pinot Blanc(Fr)	€28,00
Vin d'Alsace, 2008	
Zacht en fruitig van smaak	
Sancerre – Caillottes (Fr)	€35,00
Loire, AOC	
Zeer verfijnde droge wijn	
Riesling – Eymann – Classic (D)	€22,00
Fris zure, licht parelende witte wijn	

### ***Rode wijn (per fles)***

Punctum - Tempranillo (Sp)	€17,00
Vino de la Tierra de Castilla, 2009	
Volle rode wijn met toetsen van rood fruit, gerijpt op eik	
Domaine Bassac - Syrah (Fr)	€18,00
Vin de Pays des côtes de thongue, 2007	
Krachtige, pittige wijn met karakter	
Château le Gorre - Bordeaux Supérieur (Fr)	€20,00
Grand vin de Bordeaux, AOC, 2007	
Een elegante wijn met rijk boeket	
Château Beauséjour – Saint Emilion (Fr)	€32,00
Grand vin de Bordeaux, AOC, 2007	
Volle fruitige aroma's, een wijn met klasse	
Harmonie - Pinot Noir (Fr)	€27,00
Vin d'Alsace, 2008	
Fruitige rode wijn, harmonieus in de mond	



Organic Vegetarian Cuisine

### **Avalon Lunch**

Verse miso-soep €4,50  
Met wakamé, tofu, gember, pijpajuin,  
geroosterde sesamoliel

Verse dagsoep €3,50  
Varieert naar gelang het seizoensaanbod

Met brood (en boter) €1,50

**Dagschotel** €11,80  
Portie graan, bereide groenten,  
eiwitbron, slaatje+geperste groentjes '

Extra warme groenten €1,00

Extra graan €1,00

Extra eiwit €1,00

### **Menu**

Soep, dagschotel, koffie of thee €16,00

Soep, dagschotel, nagerecht €17,50

Soep, dagschotel, koffie/thee + dessert €19,00

Alles wordt zorgvuldig en dagvers klaargemaakt. We gebruiken bijvoorbeeld geen microgolf waardoor het op drukke momenten iets langer kan duren... Alvast bedankt voor het begrip!

### **Avalon Vaste Kaart**

Pasta 'kalamata' €11,00  
Volkoren pasta, tomatensaus met geroosterde  
groenten en kalamata (zwarte) olijven  
Geraspte Parmezaanse kaas op verzoek

Groententaart €12,50  
Huisgemaakt kruimeldeeg met een kruidige  
groenten-tofuvulling, rauwkostslaasje en  
warme groentjes

Temphe 'Rueben' €12,50  
Torentje van sneetjes zuurdesembrood,  
overheerlijke temphe met zuurkool, gebakken ui  
en diverse koude groenten en een Russian dressing.

Huisgemaakte vegetarische lasagne €11,50  
Op basis van tomaten en een sojabéchamel  
+ slaasje en brood

### **Heerlijk zomers...**

Maaltijdsalade met Falafel €12,00  
Graan van de dag, gemengde salades met  
mosterddressing, falafelballetjes met tahinsaus,  
zwarte olijven en zongedroogde tomaten

Zomerse Salade 'Avalon' €12,50  
Rucolaslaasje met balsamicodressing, tofukroketjes  
met milde chili en rozemarijn, basilicumpesto en groene  
olijven. Geserveerd met brood

Pasta Pesto €12,00  
Volkoren pasta met huisgemaakte vegan pesto  
op basis van olijfolie, pijnboompitjes, rucola,  
peterselie, look en basilicum  
Geraspte Parmezaanse kaas op verzoek

### **Voor de kleintjes (tot 12 jaar)**

Kinderspaghetti €6,00

Kinderdagschotel €6,00

Kindergroententaart €7,00

Kinderschotel voor volwassenen €9,00

### **Nagerechten**

Gebak van de dag €5,00

Dessertje van de dag €4,50

Havershake met fruit (zomer) €4,00  
Havermelk, rijststroop en fruit (allerhande  
bessen, peer, banaan,...)

*Zie suggestiebord of vraag ernaar...*

### **Afrekenen op het terras**

**Op drukke momenten wordt er soms ook afgerekend op het terras, zoniet kan je naar goeie gewoonte aan de toog betalen.**

**Laat het u smaken!**