



SAS 3 - 3150 TILDONK - 016 85 46 80 - INFO@CAFE-MARITIME.BE - WWW.CAFE-MARITIME.BE

SLUITINGSDAGEN:

ZOMER: MAANDAG : GOED WEER - OPEN
VANAF 11 U TOT ... [VANAF 1 APRIL TOT EN MET 31 OKTOBER]

WINTER: GESLOTEN
[VANAF 1 NOVEMBER TOT EN MET 31 MAART]

VOLG ONS OP FACEBOOK



CAFÉ MARITIME

Sinds 1763 is Café Maritime de naam van het sashuis langs het kanaal Leuven-Dijle, toen al café-restaurant. Het is het enige 18^e eeuwse sashuis langs de vaart dat bewaard is gebleven samen met dat van het Zennegat.

Dit beschermd monument in classicistische stijl dateert uit de periode van prins Karel van Lotharingen, de Oostenrijkse Gouverneur-generaal van de Nederlanden. Hij deed op 9 februari 1750 de eerste spadesteek voor “de vaart”. Dit gebeurde met een zilveren spade, waarna een 500-tal arbeiders het 30 kilometer lange kanaal in 2 jaar voltooiden.

Op 21 december 1752 werd het met water gevuld. Het vrij grote verval van het water werd opgevangen door 3 sluisen: Kampenhout, Mechelen en 1 aan het Zennegat. Na een aantal dijk- en sluisbreuken moest met de taak van de sluis van Mechelen overnemen door 3 nieuwe sluisen te bouwen: Boortmeerbeek, Battel en Tildonk die in 1763 klaar waren.

De sluis in Tildonk is van het type “buiksas”, zo genoemd naar de halfronde uitsparingen in de wanden. De muren van de 18e eeuwse sluis zijn nog praktisch overal volledig authentiek. Het is een dubbele schutsluis met 2 opeenvolgende kolken van het buiktype, waarvan de tussendeuren werden weggehaald (lange schepen). De bediening gebeurde vroeger d.m.v. kaapstanders, numetlieren. Samen met de sluis werd ook de sluiswachterswoning gebouwd, niet alleen bedoeld als woning maar ook als café, restaurant en hotel.

In de mooie gewelfde kelders konden de trekpaarden uitrusten. Schippers en vissers konden er terecht voor een natje en een droogje. Bewoners uit de buurt kwamen er hun voorraad mosselen afhalen, die per paardenschuit vanuit het Zennegat via Mechelen werden aangevoerd.

Na een halve eeuw “droog” te staan langs het water werd deze herberg door Brouwerij Palm gerestaureerd en heropend tijdens de zomer van het millenniumjaar 2000. De monumentale houten trap en een prachtige plavuizen vloer zijn de eerste blikvangers, spoedig gevolgd door de voorsteven van wijlende “Balboa” die als bar dienst doet.

De inhuldiging van dit historisch geklasseerd monument gebeurde op 29 mei 2000 door Steve Stevaert, toenmalig vicepresident van de Vlaamse regering en voogdijminister van de NV Zeekanaal.

FEESTM OGELIJKHEDEN

Heb je zin in een BBQ voor familiefeestjes, verjaardagsfeestjes, bedrijfsfeesten ...?

Dan kan je terecht in Café Maritime.

Hiervoor hebben we dan ook enkele mooie troeven in handen:

- De kinderen ravotten in een afgesloten tuin met speeltuin
- Er is een ruime parking in de dreef naast het café.
- Je kan het feestgeweld eventjes opzij zetten en een potje gratis petanquen.

Met zo een locatie is het logisch dat er veel vraag is naar tuinfeesten. “En wat met dat Belgisch weer?” hoor ik je denken. Wel, dat raakt onze koude kleren niet. Wij werken steeds met tenten. Is er teveel zon dan blijft enkel het dak erop. Is er teveel regen of wind dan hangen we de voor- en zijstukken met vensters ervoor. Is het te koud dan zetten we verwarming.

wifi paswoord : cafemaritime

**Wij aanvaarden geen krediet- of bankkaarten
Gelieve cash of mobiel te betalen**

DRANKENLIJST

Bieren Op Vat

| | |
|---|-----------------|
| Estaminet (25cl – 33cl – 50cl) (5.2 %) | €2.60/3.00/4.60 |
| Brugge Tripel (33cl) (8.5 %) | €4.60 |
| Steenbrugge Dubbel-Bruin (33cl) (6.3 %) | €4.20 |
| Boon Kriek (33cl) (4.0 %) | €4.20 |
| Rodenbach (5.20 %) | €3.20 |
| La Trappe Quadrupel (10.0 %) | €4.70 |

Bieren Op Fles

| | |
|---|-------|
| Boon Framboise (6.20 %) | €4.10 |
| <small>Is een bier van spontane gisting, bereid uit oude en jonge lambiek van Lembeek, gerijpt op eiken vaten. De kwaliteit wordt gewaarborgd door het gebruik van 250 gram frambozen per liter bier.</small> | |
| Boon Geuze (6.50 %) | €4.10 |
| <small>Oude geuze-lambiek BOON is een klassieker onder de belgische bieren. Door de spontane gisting en een rijping van 2 jaar op eiken vaten, bekommt het bier de zeer speciale wijnsmaak die het reeds meer dan 200 jaar kenmerkt.</small> | |
| Cornet (8.50 %) | €4.30 |
| <small>Sterk blond Belgisch bier met een unieke vanillatoets, eikeschilfers</small> | |
| Cornet Smoked (8.50 %) | €4.70 |
| <small>Sterk blond Belgisch bier met een unieke vanillatoets, eikeschilfers met een unieke smoked smaak</small> | |
| Duvel (8.50 %) | €4.30 |
| <small>Hoge gisting en hergisting op fles. Lichte moutzoetige smaak.</small> | |
| Duvel Tripel Hop (9.50 %) | €4.60 |
| <small>Met frisse toetsen van pompelmoes en tropisch fruit.</small> | |
| Hof ten Dormaal Witloof (8.00 %) | €4.90 |
| <small>Hoevebier van hoge gisting, gebrouwen op de hoeve in Tildonk. Met respect voor de oude hoevetradities.</small> | |
| Leuvense Tripel (9.00 %) | €4.20 |
| <small>Amberkleurig biertje met een zeemzoete smaak en een toets van fruit en hout.</small> | |
| Palm (5.20%) | €2.70 |
| <small>Flotdrinkend amberkleurig bier fruitigheid van zijn zelf geselecteerde PALMgisten krijgt in PALM Royale een extreme expressie.</small> | |
| Rodenbach Grand Cru (6.00 %) | €4.60 |
| <small>Is het uitzonderlijke Vlaams roodbruin bier, erkend als traditioneel streekproduct. De “gemengde” hoofdgisting en de rijping op eikenhouten vaten geven haar een zacht-zure smaak en complexe, intense fruitigheid met een zeer lange afdrank net als een Grand Cru wijn</small> | |

Bieren Op Fles

| | |
|---|-------|
| St. Bernardus Abt (10.50 %) | €4.70 |
| Hoge gisting en hergisting op fles. Fruitig aroma en zachte volmondige smaak. | |
| Steenbrugge Blond (6.50 %) | €4.10 |
| Het Abdijbier Steenbrugge blond is een blond bier met een warme, volle smaak en een licht gerookt gistingsaroma in combinatie met het subtiele Brugse kruidenmengsel "Gruut". | |
| Steenbrugge Witbier (5.00 %) | €2.70 |
| Het Abdijbier Steenbrugge wit-blanche is een witbier met een verfrissende smaak in combinatie met het subtiele Brugse kruidenmengsel (Gruut). Bier van hoge gisting met nagisting in de fles. | |
| Vlierbeek Grand-Cru (8.50 %) | €4.30 |
| Een volmondig goud blond abdijbier met lichte fruittoetsen en een fluwele afdronk | |

Trappisten

| | |
|---|-------|
| La Trappe Bruin (6.50 %) | €4.10 |
| Een warme, robijnrode kleur. Een tikkeltje zoet van smaak met een fris en zacht aromatisch karakter. | |
| La Trappe Tripel (8.00 %) | €4.30 |
| Krachtig, donkerblond en vol van kleur. De fruitige en bitterzoete smaak zorgt voor een bijzonder karakter. | |
| Orval (6.20 %) | €4.90 |
| Hoge gisting. Nagisting op fles. Amberkleurige, volle en specifieke smaak van Orvalgist met hoppig aroma. | |
| Westmalle Tripel (9.50 %) | €4.60 |
| Hoge gisting en hergisting op fles. De smaak is fruitig en volmondig, sterk gehopt en een lange afdronk. | |

Alcoholvrije Bieren

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Palm 0.0 Alcoholvrij (0.00 %) | €2.70 |
| Estaminet 0.0 (0.00 %) | €2.60 |
| Carlsberg 0.0 (0.00 %) | €2.90 |
| Cornet Oaked 0.0 (0.00 %) | €4.20 |

Frisdranken

| | |
|---------------------------------|-------|
| Chaudfontaine Plat/Bruis (25cl) | €2.60 |
| Chaudfontaine Plat/Bruis (1L) | €8.00 |
| Coca-Cola/Light/Zero | €2.60 |
| Fanta Orange | €2.60 |
| Lipton Ice Tea/Green Tea | €2.60 |
| Gini | €3.10 |
| Canada Dry | €3.10 |
| Schweppes Tonic/Agrum | €2.80 |
| Tönissteiner Citroen | €2.80 |
| Tönissteiner Vruchtenkorf | €2.80 |
| Fristi | €2.80 |
| Cécémel | €2.80 |
| Aquarius Lemon (can 33cl) | €3.60 |

Fruitsappen

| | |
|---|-------|
| Minute Maid Appelsap/Sinaasappel/Pompelmoes | €2.80 |
| Pomto (Pompelmoes + Tonic) | €5.40 |
| Oranto (Sinaasappelsap + Tonic) | €5.40 |
| Vers geperst sinaasappelsap | €6.50 |

Warme Dranken

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Espresso/kleine espresso | €2.70 |
| Deca | €2.80 |
| Cappucino (Italiaans & Belgisch) | €3.20 |
| Koffie Verkeerd | €3.90 |
| Warme Melk/Choco | €2.80 |
| Chochino | €3.30 |
| Thee Natuur/Melk/Citroen | €2.70 |
| Thee Green tea/Kamille/Rozebottel | €2.70 |
| Thee met verse munt | €3.30 |
| Irish Coffee | €8.50 |
| Italian Coffee | €8.50 |
| French Coffee | €8.50 |

Wijnen

Huiswijn:

Wit: Chardonnay/Grenache (Domaine Preignes le Vieux)

Rood: Syrah (Domaine Preignes le Vieux)

Rosé: Syrah (Cave de Pomerols)

| | |
|------------------------------|--------|
| Per glas: wit, rosé en rood: | €4.60 |
| Karaf ¼ l | €8.50 |
| Karaf ½ l | €16.50 |
| Fles ¾ l | €23.00 |

Flessen wijn:

Wit:

Pino Grigio Le Masure (Italië, Friuli) €28.00

(een droge witte wijn met lichte mineraliteit, een pittige, vrijgevige en elegante wijn)

Rood:

Montepulciano d' Abruzzo (Italië, Cantina Zaccagnini Abruzzo) €28.00

(een prachtig boeket van rijpe zwarte bessen, bloemen, likeur en rook)

Cava

Cava Gold Brut Jaume (Spanje, Penedes)

Fles ¾ l €29.00

Glas €6.50

Gins & Premium Mixers

Hendrick's + Fentimans Tonic €15.00

Cocktails:

| | |
|--|-------|
| Cocktail Maritime | €9.00 |
| (Gin, Cointreau, Witte Martini, grenadine, sinaas) | |
| Mojito | €9.00 |
| (Havana club, limoensap, rietsuiker, munt) | |
| Gin Fizz | €9.00 |
| (Gin, citroen, rietsuiker) | |
| Dark 'n Stormy | €9.00 |
| (Havana club, gember bier) | |
| Moscow Mule | €9.00 |
| (Vodka, gember bier) | |

Aperitieven - Alcoholvrij

| | |
|----------------------|-------|
| Funny Bitter | €4.20 |
| Finley Mojito | €4.60 |
| Crodino | €4.20 |

Aperitieven

| | |
|----------------------------|-------|
| Aperol Spritz | €8.00 |
| Martini Wit/Rood | €5.50 |
| Porto Rood | €5.50 |
| Kir | €5.50 |
| Kir Royale | €7.50 |
| Pineau De Charentes | €5.50 |
| Campari Puur | €6.50 |
| Campari Orange | €8.00 |

Sterke Dranken

| | |
|----------------------------|-------|
| Gin Gordon's | €8.00 |
| Pastis Ricard | €8.00 |
| Amaretto Di Saronno | €8.00 |
| Cognac Bisquit | €8.00 |
| J & B | €8.00 |
| Cointreau | €8.00 |
| Havana Club 3 años | €8.00 |
| Calvados | €8.00 |
| Glenfiddich | €9.00 |
| Limoncello | €8.00 |

MENU

Onze keuken is geopend van 12.00u tot 14.30u & van 17.30u tot 20.30u
Gerechten met een ☼ zijn doorlopend verkrijgbaar

Hapjes ☼

| | |
|---|--------|
| Portie Kaas of Salami (7) | €6.80 |
| Portie Gemengd (7) | €6.80 |
| Portie Olijven | €5.00 |
| Portie Bitterballen (10 stuks) (1,3, 6, 7, 8, 9) | €7.00 |
| Portie Kippenhapjes | €8.00 |
| Portie Maritime (kaas/salami/bitterballen/loempia/olijven) (1, 3, 6, 7, 8, 9, 12) | €15.00 |
| Chips Zout/Paprika (30 gr.) (1) | €1.80 |

Voorgerecht

| | |
|---|--------------|
| Soep ☼ | €5.00 |
| Kaaskroketten (2 of 3 stuks) (1, 3, 6, 7) | €13.00-16.00 |
| Garnaalkroketten (2 of 3 stuks) (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9) | €17.00-20.00 |
| Duo van Kaas & Garnaal | €15.00 |
| Suppl. Kaaskroket (1 stuk) | €4.00 |
| Suppl. Garnaalkroket (1 stuk) | €6.00 |

Pasta

| | |
|--|--------|
| Spaghetti Bolognaise ☼ (1, 3, 6, 7, 9, 10) | €13.50 |
| Spaghetti Maritime (scampi en garnalensaus) (1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 14) | €18.00 |
| Lasagne Bolognaise ☼ (1, 3, 6, 7, 9, 10) | €15.00 |
| Vegetarische Lasagne ✓ ☼ (1, 3, 6, 7, 9, 10) | €17.00 |

Croques

| | |
|--|--------|
| Croque Monsieur ☼ (1, 7) | €8.00 |
| Croque Veggie ✓ ☼ (1, 7) | €8.00 |
| Croque Hawaïenne ☼ (1, 7) | €10.50 |
| Croque Maritime (met brie, spek, pijnboompitten) (1, 7, 8) | €15.00 |
| Croque uit 't vuistje ☼ (1, 7) | €6.00 |

Salades

| | |
|--|--------|
| Salade Niçoise (tonijn, boontjes, ei, ansjovis, olijven) (3, 4, 7) | €17.00 |
| Salade Grecque (feta, olijven, uiringen, paprika)  (3, 7) | €17.00 |
| Salade Neptune (scampi, gerookte zalm, garnalen, uien, olijven) (2, 3, 4, 7, 8, 10) | €22.00 |
| Speksalade met geitenkaas (appel, geitenkaas, honingvinaigrette) (3, 6, 7, 8, 10) | €19.00 |
| Cesar Salade (kip, crouton, parmezaanschilders en ceasardressing) (2, 7, 12) | €18.00 |

Slaatjes worden geserveerd met brood & boter

Supplement frietjes €2.50

Hoofdgerechten

| | |
|--|--------|
| Vol au Vent met frietjes (1, 2, 4, 6, 7, 14) | €22.00 |
| Steak Tartaar (250 gr.) met sla en frietjes (vers gemalen, niet geprepareerd) (3) | €23.00 |
| Stoofvlees met frietjes (1, 3, 7, 10) | €21.00 |
| Vispannetje met kroketjes (1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 14) | €24.00 |
| Ribbokes Gemarineerd (Full Rack) met BBQ saus en frietjes (1, 7, 10) | €21.00 |
| Ribeye (250 gr.) met sla en frietjes | €25.00 |
| Sauzen: béarnaise (3, 7, 9, 10), provencaal (9), peperroom (7), champignonroom (7) | €3.00 |

Supplement extra frietjes €2.50

Kindergerechten

| | |
|---|--------|
| Kinderspaghetti  (1, 3, 6, 7, 9, 10) | €10.00 |
| Balletjes in Tomatensaus en frietjes (9) | €13.00 |
| Ribbokes Gemarineerd (1/2 Rack) en frietjes (1, 7, 10) | €13.00 |
| Stoofvlees met frietjes (1, 3, 7, 10) | €13.00 |
| Vol au Vent met frietjes (1, 2, 4, 6, 7, 14) | €13.00 |

Scampi

| | |
|--|--------------|
| Look (6 of 12 stuks) (2, 7) | €15.00-20.00 |
| Brabantse wijze (witloof) (6 of 12 stuks) (2, 7) | €16.00-20.50 |
| Curry (6 of 12 stuks) (2, 7, 9, 10) | €16.00-20.50 |

Alle scampi's worden geserveerd met brood en boter

Supplement Frietjes €2.50

Pannenkoeken (Alleen verkrijgbaar tussen 14u30 - 17u30)

| | |
|---|-------|
| Pannenkoeken (suiker, confituur, siroop) ⁽⁷⁾ | €6.00 |
| Pannenkoeken met vanille ijs ⁽⁷⁾ | €7.50 |
| Pannenkoeken Mikado (ijs en warme chocoladesaus) ⁽⁷⁾ | €8.50 |

Dessert

| | |
|--|-----------------|
| Breugheltaart met slagroom (+ijs/+ijs met calvados) ⁽⁷⁾ | €4.00-5.50-7.00 |
| Brusselse wafel met bloedsuiker ⁽⁷⁾ | €6.00 |
| met slagroom ⁽⁷⁾ | €7.00 |
| Coupe Vanille ⁽⁷⁾ | €5.00 |
| Coupe Mokka ⁽⁷⁾ | €5.50 |
| Coupe Chocolade ⁽⁷⁾ | €5.50 |
| Dame Blanche ⁽⁷⁾ | €6.50 |
| Dame Noir ⁽⁷⁾ | €6.50 |
| Coupe Brésilienne ^(7, 8) | €7.00 |
| Coupe Advocaat ^(3, 7) | €8.00 |
| Banana Split ⁽⁷⁾ | €8.00 |

(Slagroom inbegrepen)

Alleen voor onze kleinsten

Kinderijs met hoorntje ⁽⁷⁾

| | |
|----------|-------|
| 1 Bol | €2.60 |
| 2 Bollen | €4.50 |

Milkshakes

| | |
|---|-------|
| Keuze uit : Vanille, Chocolade, Aardbei, Banaan of Mokka ⁽⁷⁾ | €5.50 |
|---|-------|

Allergenenmelding: de klant wordt verzocht zich te wenden tot het personeel. De samenstelling van de producten kan veranderen.

Allergenenwetgeving

Heeft u een allergie? Meld het ons. Onze medewerkers kunnen uw vragen vervolgens beantwoorden

De samenstelling van onze gerechten kan van dag tot dag veranderen.

De verschillende allergenen zijn:

1. Gluten
2. Schaaldieren
3. Ei
4. Vis
5. Aardnoten
6. Soja
7. Melk - Lactose
8. Noten
9. Selderij
10. Mosterd
11. Sesamzaad
12. Sulfiet
13. Lupine
14. Weekdieren

PRIJSOFFERTE BARBECUE

Voor uw barbecue heeft Cafe Maritime volgende formules:

BBQ FORMULE 1: € 24.00 / pers. btw incl.

- kippenbouten
- hamburger
- merguez
- worstjes
- gemarineerde spare ribs

BBQ FORMULE 2: € 31.00 / pers. btw incl.

- gemarineerde varkensbrochette
- gemarineerde kipfilet
- merguez
- chipolata
- rundersteak

BBQ FORMULE 3: € 39.00 / pers. btw incl.

- brochette met gamba's
- papillotte seizoensvis met garnalensaus
- gemarineerde lamskoteletten
- brochette met varkensvlees, ajuin, paprika's...
- gemarineerde kipfilet
- rundersteak

Hierbij serveren wij u bij alle formules:

- een uitgebreid assortiment van verse seizoensgroenten
- brood, aardappel- en pastagarnituur
- eigen bereide, 3 warme en 3 koude sausjes
- ruime porties, eten à volonté

..../....

KAASTAFEL: € 10.00 / pers. btw incl.:

Een assortiment van 5 verschillende kazen uit België, Frankrijk, Italië.....

DESSERTENASSORTIMENT: € 9.00 / pers. btw incl.

- verse fruittaart
- chocolademousse
- huisbereide fruitsla

DRANKENPAKKET BIJ DE DOOR U GEKOZEN BBQ FORMULE: € 16.00 / pers. btw incl.:

- aperitief (cava gedurende één uur)
- ½ liter huiswijn (wit, rood of rosé) + water
- koffie

Na de koffie worden eventuele dranken aangerekend volgens tariefprijzen.
Het drankenpakket is niet verplicht. Dranken kunnen besteld worden aan de gewone tariefprijzen.

Groepen tot 200 personen welkom !!!!!

Voor reservaties of verdere inlichtingen kan u steeds vrijblijvend terecht op onze website of mail: info@cafe-maritime.be

Het aantal deelnemers moet min. 1 week vóór de bbq medegedeeld worden. Tot 48 uur vóór de bbq aanvaarden wij wijzigingen in aantallen. Nadien is de reservatie definitief.

Kinderen tot 12 jaar: halve prijs !!!!!
Kinderen tot 4 jaar: gratis !!!!!

Minimum aantal personen (volwassenen): 25

Wij zijn steeds op zoek naar gemotiveerde jobstudenten, flexi-jobbers of extra's om ons team te versterken op drukke momenten (Vooraf weekends & feestdagen)

Heb je zin om je handen uit de mouwen te steken en een centje bij te verdienen? Aarzel niet en laat het ons weten via info@cafe-maritime.be (Enige ervaring en beheersing van de Nederlandse taal zijn vereist)

wifi paswoord : cafemaritime

Bij groepen vanaf 8 personen vragen wij om zich te beperken tot 4 gerechten met uitzondering van kindergerechten

1 tafel is gelijk aan 1 rekening

**Wij aanvaarden geen krediet- of bankkaarten
Gelieve cash of mobiel te betalen**



Sluitingsdagen:

**Zomer: maandag / goed weer - open
vanaf 11 u tot ... (vanaf 1 april tot en met 31 oktober)**

**Winter: gesloten
(vanaf 1 november tot en met 31 maart)**