

# WELKOM BIJ NESTOR!

Vernoemd naar het personage uit de Kuifje-strips. Nestor is de trouwe bediende op het kasteel van Molensloot en later de butler van kapitein Haddock. Net als de butler willen we u op uw wenken dienen en laten genieten van onze verfijnde keuken. Als fans van Kuifje verzamelden we de voorbije 20 jaren heel wat unieke Kuifje-objecten die we hier graag tentoon stellen. Dank u voor uw vertrouwen en smakelijk!

## RESTO

Woensdag tot zaterdag van 11u45 tot 14u30 en van 17u30 tot 20u15. Zondag van 17u tot 19u30.

- ✔ Gerechten met dit symbool zijn vegetarisch
- ✔\* Gerechten met dit symbool zijn vegan

## VOORGERECHTEN

Serveren we met brood

✔ <b>Tomatensoep met basilicum</b>	€ 6,00
Vers huisbereid	
✔ <b>Dagsoep</b>	Zie suggestiekaart
✔ <b>Artisanale kaaskrokot</b>   1 stuk / 2 stuks	€ 6,40 / € 12,80
Met frisse garnituur	
<b>Artisanale grijze garnalkrokot</b>   1 stuk / 2 stuks	€ 8,30 / € 16,60
Met frisse garnituur	
<b>Duo artisanale kaas- en garnalkrokot</b>	€ 14,70
Met frisse garnituur	
✔ <b>Artisanale spinaziekrokot</b>   1 stuk / 2 stuks	€ 6,40 / € 12,80
Met frisse garnituur	
✔ <b>Duo artisanale kaas- en spinaziekrokot</b>	€ 12,80
Met frisse garnituur	
<b>Artisanale suggestiekrokot</b>	zie suggestiekaart
Met frisse garnituur	
<b>Carpaccio van rund</b>	€ 15,50
Met waterkers, olijven, parmazaan, zongedroogde tomaat, pijnboompitten	
<b>Extra zachte gerookte zalm</b>	€ 17,10
Met ajuin, lente-ui, waterkers, sla, wasabimayo	
<b>Scampi op Thaise wijze</b>   5 stuks	€ 17,50
Met rode en gele curry, gember, citroengras, pittig, kokosmelk, kokosroom	
<b>Scampi op Italiaanse wijze</b>   5 stuks	€ 17,50
Met pittige arrabiata saus	
<b>Canadees half kreeftje uit de oven</b>	€ 20,00
Met kruidenboter, lente-ui, zongedroogde tomaat, salted peas	

## HOOFDGERECHTEN

Serveren we met een portie frietjes, krokettjes, krieltjes, aardappelpuree, pasta of brood

## VLEES

<b>Steak tartaar</b>   220gr	€ 22,50
Met klassieke garnituren, niet geprepareerd, krokant slaatje	
<b>Mechelse koekoekfilet</b>   100% graangevoerd	€ 21,00
Met saus naar keuze, krokant slaatje	
<b>Argentijnse rib-eye</b>   330gr	€ 27,70
Met saus naar keuze, krokant slaatje	
<b>Filet-pur Havian</b>   230gr	€ 33,00
Met saus naar keuze, tomatenslaatje	
<b>Varkenshaasje</b>   230gr	€ 22,00
Met saus naar keuze, krokant slaatje	

### Kies uw saus

Champignonroomsaus | Licht gebonden vlees(bak)jus | Peperroomsaus | Zuiderse saus (tomaten, ui, paprika, champignons, zongedroogde tomaatjes, pijpajuin, olijven en olijfolie) | Aspergeroomsaus (seizoen) | Witloofroomsaus (seizoen) | Kruidenboter

## VIS

<b>Bouillabaisse</b>	€ 26,60
Met toast, rouille, geraspte emmental	
<b>Kabeljauwhaasje Nestor</b>	€ 28,50
Met grijze Noordzeegarnaaltjes, jus van kreeft en garnalen en preipuree	
<b>Kabeljauwhaasje op zuiderse wijze</b>	€ 26,00
Met tomaat, paprika, ui, lente-ui, champignons, olijven, zontomaat	
<b>Kabeljauwhaasje volgens suggestie</b>	Zie suggestiekaart
<b>Gepelde tijgerscampi op Thaise wijze</b>   7 stuks	€ 23,50
Met rode en gele curry, gember, citroengras, pittig, kokosmelk, kokosroom	
<b>Gepelde tijgerscampi op Italiaanse wijze</b>   7 stuks	€ 23,00
Met pittige arrabiata saus	
<b>Gepelde tijgerscampi a la planca</b>   7 stuks	€ 23,00
Gebakken, met huisbereide vers tartaarsaus, krokant slaatje	
<b>Canadees heel kreeftje uit de oven</b>	€ 38,00
Met kruidenboter, lente-ui, zongedroogde tomaat, salted peas en brood	

## VEGAN

✔* <b>Pasta Spaanse wijze</b>	€ 18,00
Met tomaat, ui, paprika, champignons, zontomaat, pijpajuin, olijven	
✔* <b>Pasta Italiaanse wijze</b>	€ 17,50
Met arrabiata saus	
✔* <b>Slaatje moestuin</b>	€ 16,00
Slamix met koude seizoengroenten, kriel, honing-mosterd vinaigrette	
✔* <b>Groentenwoksotel</b>	€ 21,00
Met groene boontjes, ui, wortel, erwten, aubergine, boterboontjes, courgette, suikererwt, tomaat, romanesco, peultjes, zongedroogde tomaatjes en krieltjes	

# BRASSERIE

Doorlopend tot 20u15, zondag tot 19u30

✔ Gerechten met dit symbool zijn vegetarisch

✔+ Gerechten met dit symbool zijn vegan

## BELGISCHE KLASSIEKERS

Serveren we met een portie frietjes, kroketjes, krieltjes, aardappelpuree, pasta of brood

<b>Koninginnehapje</b>	€ 19,50
Mechelse koekoekfilet, gehaktballetjes, champignons, krokant slaatje	
<b>Rundstoofvlees met Tongerlo Nox</b>	€ 20,20
Met koolsla, rozijnen, walnoten	
<b>Balletjes tomaat</b>   5 stuks	€ 18,00
Handgerold, mozzarella, licht gegratineerd	

## PASTA'S

Penne of tagliatelle

✔+ <b>Spaanse wijze</b>	€ 18,00
Met tomaat, ui, paprika, champignons, zongedroogde tomaatjes, pijpajuin, olijven	
✔+ <b>Italiaanse wijze</b>	€ 17,50
Met arrabiata saus	
<b>Italiaanse wijze Parmaham</b>	€ 20,00
Met arrabiata saus, Parmaham, pittig	
<b>Thaise wijze kip</b>	€ 20,50
Met Thaise kerrie, gember, citroengras, salted peas, pittig	
<b>Thaise wijze scampi</b>   7 stuks	€ 23,50
Met Thaise kerrie, gember, citroengras, salted peas, pittig	
<b>Rigatoni Nestor</b>	€ 18,00
Bolognese, ui, wortel, tomaat, selder, erwtes, geraspte emmental, licht gegratineerd	

## WAT ANDERS...

Serveren we met brood

<b>Carpaccio van rund</b>	€ 23,00
Met waterkers, olijven, parmazaan, zongedroogde tomaat, pijnboompitten	
<b>Extra zachte gerookte zalm</b>	€ 24,00
Met ajuin, lente-ui, waterkers, sla, wasabimayo	
✔ <b>Artisanale kaaskroket</b>   3 stuks	€ 18,00
Met frisse garnituur	
<b>Artisanale grijze garnaalkroket</b>   3 stuks	€ 22,40
Met frisse garnituur	
<b>Krokettenkermis</b>   3 stuks	€ 19,00
Spinazie-, kaas- en garnaalkroket met frisse garnituur	
✔ <b>Artisanale spinaziekroket</b>   3 stuks	€ 18,00
Met frisse garnituur	
✔ <b>Kroketten trio vegetarisch</b>   3 stuks	€ 18,00
1 kaas- en 2 spinaziekroketten met frisse garnituur	
<b>Artisanale suggestiekroket</b>   3 stuks	zie suggestiekaart
Met frisse garnituur	

## SLAATJES

Serveren we met brood

<b>Slaatje kip Caesars</b>	€ 20,00
Sla met kip, ei, groene boontjes, croutons, kerstomaat, ansjovis, dressing	
<b>Salade geitenkaas spek</b>	€ 20,50
Slamix met zongedroogde tomaat, rozijnen, noten, pijnboompitten, salted peas, honing, frambozenvinaigrette	
✔ <b>Salade geitenkaas</b>	€ 20,50
Samix met zongedroogde tomaat, rozijnen, noten, pijnboompitten, salted peas, frambozenvinaigrette	
<b>Slaatje te land &amp; te water</b>	€ 22,00
Slamix met gerookte spekblokjes, scampi, appel, teryakki	
<b>Salade Nicoise</b>	€ 22,00
Sla met groene boontjes, kriel, tomaat, tonijn "La belle lloise" (uit blik), olijven, kappertjes, ei, ansjovis, rode ui, honing-mosterdvinaigrette	
✔+ <b>Moestuïn</b>	€ 16,00
Koude seizoengroenten met kriel, honing-mosterdvinaigrette	

## KINDERGERECHTEN

Serveren we met 1 portie frietjes, kroketjes of aardappelpuree, tenzij anders vermeld

<b>Chicken run</b>	€ 10,00
Kipdonut met kaas, bagel, sla, kipburgersaus, frietjes, mayo en tomatenketchup	
<b>Kids mac Nestor</b>	€ 10,50
Hamburgerbun, rundsburger, cheddar, sla, hamburgersaus, frietjes, mayo en tomatenketchup	
<b>Fish crunch</b>	€ 11,00
Krokante visfilet, broodje, sla, verse huisbereide tartaarsaus, frietjes, mayo en tomatenketchup	
<b>Lange jan curryworst</b>   2 stuk / 3 stuks	€ 7,80 / € 10,00
Met mayo, tomatenketchup	
✔ <b>Kaaskroketjes</b>   2 stuks	€ 13,70
Met mayo, tomatenketchup	
<b>Kinder pasta Bolognese</b>	€ 9,00
<b>Kinder pasta Bolognese met geraspte Emmental</b>	€ 10,00
<b>Koninginnehapje</b>	€ 12,30
Met mayo, tomatenketchup	
<b>Balletjes tomaat</b>   3 stuks	€ 11,30
Met mayo	

# LUNCH

Woensdag, donderdag en vrijdag van 11u45 tot 14u30

## DAGLUNCH

### Zie suggestiebord

Op woensdag & donderdag € 17,00

Op vrijdag visdag € 18,50

## LUNCHMENU

Op woensdag & donderdag € 21,00

Op vrijdag visdag € 22,50

### Tomatenroomsoep

### Daglunch

Koffie of thee (Earl grey of rozebottel)

### Extra's

Brood	€ 1,50
Frietjes, kroketjes, pasta, krieltjes, aardappelpuree	€ 2,50
Saus: champignonroom, peperroom, zuiderse saus, licht gebonden vleesjus	€ 2,00
✔ Aspergeroom, ✔ witloofroom (seizoen)	€ 3,00
Mayonaise, honing-mosterd dressing, frambozenvinaigrette, tomatenketchup, rouille	€ 1,00
Verse tartaar, verse cocktail	€ 1,20
Fris klein slaatje	€ 1,00
✔ Tomatenslaatje	€ 4,00
Geraspte Emmental, parmazaanschaafsel	€ 1,20
Koude appelmoes, warme appelmoes	€ 1,30
✔ Warme wokgroenten, ✔ gestoofd witloof (seizoen)	€ 6,50
Extra toast	€ 0,50

## LUNCHKAART

Woensdag tot zaterdag van 11u45 tot 17u30.

Zondag van 14u30 tot 17u.

Serveren we met brood

✔ Artisanale kaaskroket | 2 stuks € 13,30

Met frisse garnituur

Artisanale grijze garnaalkroket | 2 stuks € 17,10

Met frisse garnituur

Duo artisanale kaas- en garnaalkroket | 2 stuks € 15,20

Met frisse garnituur

✔ Artisanale spinaziekroket | 2 stuks € 13,30

Met frisse garnituur

✔ Duo artisanale kaas- en spinaziekroket | 2 stuks € 13,30

1 kaas- en 1 spinaziekroketten met frisse garnituur

Artisanale suggestiekroket | 2 stuks zie suggestiekaart

Met frisse garnituur

## Genieten bij Nestor is goud waard!

joyn

Want met je Joyn klantenkaart spaar je bij ons punten voor heel wat lekkers!

Op je Nestor aanrekening krijg je per Euro één Joyn punt. Die kan je bij een volgend bezoek inruilen voor:

125 punten	=	1 koffie
250 punten	=	1 glas cava Mas d'Ancosa
500 punten	=	1 appeltaart met vanille-ijs, slagroom en koffie
1.000 punten	=	1 fles Indaba, Cape Classics 🍷 100% Chenin Blanc   75cl
1.500 punten	=	1 hoofdgerecht: Kabeljauwhaasje volgens suggestie of Argentijnse rib-eye (330gr) met peperroomsaus en frietjes of gepelde tijgerscampi a la planca (7 stuks) met klein fris slaatje, huisbereide verse tartaarsaus en frietjes

### Heb je voldoende punten gespaard en wil je deze inruilen?

Laat het ons aub weten als je je bestelling plaatst.

### Heb je nog geen Joyn klantenkaart?

We geven je er graag één! Of scan de QR-code en download de **Joyn app** (Apple App St & Google Play) en maak een account aan. Zo heb je Joyn klantenkaart altijd op zak!



# DESSERTEN

## IJSKLASSIEKERS

Van Ijsboerke natuurlijk!

<b>Kinderijsje *</b>	€ 3,80
1 bolletje vanille-ijs + Smarties	
<b>Coupe vanille *</b>   2 bollen / 3 bollen	€ 4,70 / € 6,20
<b>Coupe mokka</b>   2 bollen / 3 bollen	€ 5,20 / € 6,70
<b>Coupe brésilienne</b>   2 bollen / 3 bollen	€ 6,20 / € 7,70
<b>Dame blanche</b>   2 bollen / 3 bollen	€ 5,70 / € 7,20
<b>Coupe advocaat *</b>   2 bollen / 3 bollen	€ 7,00 / € 8,50
Met ambachtelijke advocaat: Den Ouden Advokaat uit Sint-Niklaas	
<b>Coupe Nestor</b>   2 bollen / 3 bollen	€ 7,90 / € 9,40
Vanille-ijs, chocoladesaus en ambachtelijke advocaat: Den Ouden Advokaat uit Sint-Niklaas	
<b>Ijskoffie</b>	€ 7,70
Café glacée, 1 bol vanille en 1 bol mokka, met echte koffie	
* kan ook verkregen worden met lactose-vrij ijs	+ € 0,50
<b>Extra's</b>	
1 bol vanille-ijs	€ 2,00
1 bol mokka-ijs	€ 2,50
Extra portie warme fondant chocoladesaus	€ 1,00
Extra portie caramelsaus	€ 1,00
Extra portie ambachtelijke advocaat:	
Den Ouden Advokaat uit Sint-Niklaas	€ 2,20
Verse slagroom	€ 1,20

## VERSE PANNENKOEKEN\*

\*Serveren we enkel tussen 14u30 tot 17u

<b>Pannenkoek suiker</b>	€ 4,00
<b>Pannenkoek boter, siroop of confituur</b>	€ 5,00
<b>Pannenkoek Eskimo</b>	€ 5,30
Met vanille-ijs	
<b>Pannenkoek mikado</b>	€ 6,30
Met vanille-ijs en warme fondant chocoladesaus	

### ! Allergenen

Bent u allergisch aan een bepaald ingrediënt? Laat het ons tijdig weten bij uw bestelling.

Ons engagement is om u correct te informeren over het gebruik van allergenen. Elke dag bereiden wij tientallen gerechten in onze keuken. Het kan echter gebeuren dat tijdens die bereidingen bepaalde ingrediënten met allergenen in contact komen met allergenen uit andere gerechten. Kruisbesmetting van allergenen in onze keuken is dan ook nooit 100% uit te sluiten. De samenstelling van gerechten kan wijzigen. Wij danken u voor uw begrip. Vraag ernaar aan uw kelner.

## ZOET

<b>Glaasje ambachtelijke advocaat met een toefje slagroom</b>	€ 5,20
Advocaat 14,9° van Den Ouden Advokaat (Sint Niklaas)	
<b>Verwenbordje</b>	€ 7,10
Mini chocomousse, mini crème brûlée, advocaat, slagroom, bolletje vanille-ijs	
<b>Crème brûlée</b>	€ 7,50
<b>Chocomousse</b>	€ 6,30
<b>Homemade tiramisu</b>	€ 8,00
Gemaakt met Funny Amaretto (alcoholvrij)	
<b>Ijsgekoelde nougat</b>	€ 8,50
Op een spiegel van mangopuree	
<b>Moelleux au chocolat</b>	€ 8,20
Met een bolletje vanille-ijs	
<b>Passievruchtensorbet</b>   2 bolletjes	€ 7,00
<b>Passievruchtensorbet badend in Cava</b>   1 bolletje	€ 7,00
<b>Appeltaart met vanille-ijs</b>	€ 6,10
Hagelandse warme appeltaart van bij Erwin de bakker uit Scherpenheuvel	
<b>Appeltaart met slagroom</b>	€ 6,10
Hagelandse warme appeltaart van bij Erwin de bakker uit Scherpenheuvel	
<b>Appeltaart met vanille-ijs en slagroom</b>	€ 7,20
Hagelandse warme appeltaart van bij Erwin de bakker uit Scherpenheuvel	

## DESSERTWIJNEN

<b>Glaasje zoete witte dessertwijn</b>   10cl	€ 5,70
<b>Glaasje Portal d'Azenha 10 years, Porto Tawny</b>   10cl	€ 9,00
<b>Glaasje Pedro Ximenez, Don PX Gran Reserva 1987</b>   10cl	€ 18,00

Inspiratie voor een leuk geschenk? Geef een **NESTOR CADEAUBON** ter waarde van **€ 25,00!**

Hier mee te nemen of online te bestellen via [www.brasserienestor.be](http://www.brasserienestor.be).

Zijn de teksten in onze kaart net iets te klein? We hebben leesbrilletjes ter beschikking. Vraag er gerust één aan uw kelner.

# WIJNEN

- 🍷 Wijnen met dit symbool zijn biologisch
- 🍇 De druivensoort wordt vermeld bij dit symbool

## WIT

### BELGIË

**Souvignier Gris** | 🍷 Souvignier Gris | 75cl € 25,50  
Hagelandse witte wijn, een pareltje van  
Wijngaard Ten Gaerde, hier in onze buurt

**Cuvée Lien** | 🍷 Kerner Müller Thurgau | 75cl € 25,50  
Ook een Hagelands pareltje van Wijngaard Ten Gaerde,  
hier in onze buurt

### FRANKRIJK

**Caves Saint-Christophe** | Languedoc (Rousillon)  
🍷 Chardonnay € 4,60  
| Glas € 15,10  
| Karaf 50cl € 22,50  
| Fles 75cl

**Sancerre, Domaine des Clairneaux** | Loire  
🍷 100% Sauvignon Blanc € 21,40  
| 37,5cl € 39,60  
| 75cl

**Chablis AC, Jean-Marc Aujoux** | Bourgogne  
🍷 100% Chardonnay | 75cl € 37,70

**Graves AC, Chateau Les Clauzots** | Bordeaux  
🍷 Sémillon, Sauvignon Blanc | 75cl € 25,00

**TOP Saint-Véran, Jacques Dépagneux** | Bourgogne  
🍷 100% Chardonnay | 75cl € 35,80

### ITALIË

**Beando** | Veneto | 🍷 100% Pinot Grigio € 5,10  
| Glas € 16,40  
| Karaf 50cl € 24,60  
| Fles 75cl

**Az. Monte Del Frá, Ca' Del Magro, Custoza Superiore Doc** | Custoza  
🍷 40% Garganega, 20% Trebbiano Toscano,  
15% Incrocio Manzoni, 10% Cortese, 10% Chardonnay-Riesling  
Italco-Malvasia, 5% Tacai Friulano | 75cl € 27,60

### SPANJE

🍷 **Lignum Blanc, Albet I Noya, D.O. Penedes**  
Catalunya | 🍷 45% Sauvignon Blanc,  
45% Chardonnay, 10% Xarel.lo | 75cl € 29,80

**Javier Sanz, Vinicultor, Verdejo, D.O. Rueda**  
Castilla y León | 🍷 50% Verdejo, 50% Macabeo | 75cl € 30,90

### PORTUGAL

**Portal d'Azenha Reserva** | Douro € 33,30  
🍷 40% Gouveio, 30% Arinto, 30% Viosinho | 75cl

### OOSTENRIJK

**Norbert Schmelzer, Grüner Veltliner** | Burgenland  
🍷 100% Grüner Veltliner | 75cl € 27,40

### ZUID-AFRIKA

**Buiten Blanc, Buitenverwachting**  
🍷 80% Sauvignon Blanc, 10% Chenin, 10% Semillion  
| Glas € 5,50  
| Karaf 50cl € 18,00  
| Fles 75cl € 27,00  
**Indaba, Cape Classics** | 🍷 100% Chenin Blanc | 75cl € 22,90

### AUSTRALIË

**Riddoch, Coonawarra** | Zuid-Australië  
🍷 100% Chardonnay | 75cl € 29,60

### NIEUW-ZEELAND

**TOP Babich, Marlborough** | 🍷 Sauvignon Blanc | 75cl € 36,00

# WIJNEN

🍷 Wijnen met dit symbool zijn biologisch

🍷 De druivensoort wordt vermeld bij dit symbool

## ROOD

### FRANKRIJK

**Caves Saint-Christophe** | Languedoc (Rousillon)

🍷 Cabernet Sauvignon

| Glas € 4,60  
| Karaf 50cl € 15,10  
| Fles 75cl € 22,50

**Sirius** | Bordeaux

🍷 45 % Cabernet Sauvignon, 55% Merlot, Gerijpt op eiken vaten

| 37,5cl € 14,00  
| 75cl € 25,00

**Chateau Corconnac, AC Haut-Medoc** | Bordeaux

🍷 40% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon | 75cl € 35,40

**Domaine La Petite Barde, AC Montagne Saint-Émilion** | Bordeaux

🍷 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

| 37,5cl € 13,30  
| 75cl € 25,90

**TOP Paul Mas Estate, Pinot Noir Réserve** | Languedoc

🍷 100% Pinot Noir | Gekoeld op zijn best, maar u kan deze ook verkrijgen aan kamertemperatuur | 75cl € 27,90

### ITALIË

**Poggio Ai Santi** | 🍷 Montepulciano d'Abruzzo

| Glas € 5,20  
| Karaf 50cl € 16,90  
| Fles 75cl € 25,00  
| Magnum 150cl € 43,00

**Vini Menhir, Quota 29** | Salento Igt

🍷 100 % Primitivo | 75cl € 25,50

**Abate di Sant Agnese Chianti Classico DOCG** | Toscane

🍷 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino | 75cl € 27,90

### SPANJE

🍷 **Pies Negros, Artuke, D.O.C. Rioja** | Abalos

🍷 Tempranillo + Graciano | 75cl € 37,40

**Salbide D.O.C. Rioja** | La Rioja

🍷 100% Tempranillo (4m) | 75cl € 26,50

**Téofilo Reyes Roble, D.O. Ribera del Duero**

Castilla Y León | 🍷 100% Tinto Fino (7m) | 75cl € 31,70

🍷 **Urbezo Crianza, D.O. Cariñena** | Aragon

🍷 Garnacha, Cariñena, Merlot (9m) | 75cl € 32,70

### PORTUGAL

**Rede, Reserva D.O.C. Douro** | Douro

🍷 30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 40% Tinta Roriz | 75cl € 27,70

### ZUID-AFRIKA

**Excelsior (De Wet Family)** | Robertson Valle

🍷 Cabernet Sauvignon | 75cl € 24,90

## ROSÉ

### FRANKRIJK

**Rosée de la Grande Barde** | Bordeaux | 🍷 100% Merlot

| Glas € 4,80  
| Karaf 50cl € 15,70  
| Fles 75cl € 23,50

**Grâce des Anges, AOP Saint Chinian** | Languedoc (Roussillon)

🍷 30% Cinsault, 55% Grenache, 15% Syrah | 75cl € 27,50

### SPANJE

🍷 **Vinyes Roses, Jané Ventura, D.O. Penedès** | Catalunya

🍷 45% Tempranillo, 20% Merlot, 15% Syrah, 20% Sumoll: een rosado met karakter! | 75cl € 29,60

## Goede afspraken, goede vrienden

- Huisdieren laten we niet toe, ook niet op terras. Voor een geleidehond maken we uiteraard een uitzondering.
- We zijn volkomen rookvrij (ook het terras), zowel voor conventionele rookwaren als voor de elektronische sigaret. Links aan de achterzijde van het terras (zijde parking en grasveld) is er evenwel een rokerslounge.

NESTOR RESTAURANT-BRASSERIE

Staatsbaan 261  
B-3210 Lubbeek  
T 016 95 88 84

OPENINGSUREN

Woensdag tot zaterdag  
van 11u30 tot 22u00  
(aankomst tot 20u15)

Zondag  
van 12u00 tot 21u00  
(aankomst tot 19u30)

[www.brasserienestor.be](http://www.brasserienestor.be)

NESTOR