



NESTOR
RESTAURANT - BRASSERIE

MENUKAART

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:

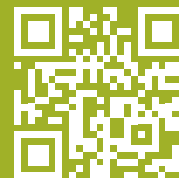
125 punten	=	1 koffie
250 punten	=	1 glas cava Mas d'Ancosa
1.000 punten	=	1 fles Sauvignon Blanc, Maître Sommelier, Vin Pays d'Oc IGP Frankrijk OF 1 fles Cabernet Sauvignon, Maître Sommelier, Vin Pays d'oc IGP Frankrijk
1.500 punten	=	1 hoofdgerecht: Kabeljauwhaasje Nestor OF Entrecote Wit-Blauw (+/-330gr) met peperroomsaus en frietjes OF Gebakken gepelde tijgerscampi 7 stuks Met klein fris slaatje, huisbereide verse tartaarsaus en frietjes.
2.500 punten	=	1 fles Champagne Compte Remy de Vaillicourt (Brut)

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 download de **Joyn app** (Apple App Store & Google Play) en maak een account aan. Zo heb je klantenkaart altijd op zak!



TIPS

- **Zijn de teksten in onze kaart net iets te klein?** We hebben leesbrilletjes ter beschikking. Vraag er gerust één aan uw kelner.
- **Bent u allergisch aan een bepaalde grondstof?** Laat het ons tijdig weten bij uw bestelling. Of vraag uw kelner naar de allergenen informatie.
- **Inspiratie nodig voor een leuk geschenk?** Geef een Nestor cadeaubon (waarde 25 euro)! Hier mee te nemen of online te bestellen via www.brasserienestor.be.
- **Heeft u soms wat weinig tijd om zelf te koken?** Dan zijn onze meeneemgerechten op misschien een mooi alternatief! Kijk op pagina 24 voor meer informatie.

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. Hij loopt er altijd rond met een dienblad of plumeau. 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 25 jaren heel wat unieke Kuifje-objecten die we hier graag tentoon stellen.

We zijn een 20-koppig team dat een typisch Belgische keuken serveert met seizoensgebonden suggesties. Dagvers bereid met kwaliteitsingrediënten.

's Middags en in de namiddag hebben we een brasserie aanbod: zie onze lunch, snacks en alle gerechten die doorlopend verkrijgbaar zijn aangeduid met dit ☺ symbool.

's Avonds bieden we een restaurant-keuken. Bekijk ook ons suggestiebord voor nog meer inspiratie!

Om uw gerechten snel en gelijktijdig te serveren stellen we voor grotere tafels het volgende voor:

- **Vanaf 6 personen:** gelieve maximum 5 verschillende à la carte gerechten te kiezen per gang.
- **Vanaf 8 personen:** gelieve maximum 4 verschillende à la carte gerechten te kiezen per gang. Of bekijk ons uitgebreid groepsmenu, vraag info aan uw kelner.

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.
- Gelieve uw **laatste bestelling** (uitgezonderd supplementen en desserts) door te geven vóór 20u15 (op zondag vóór 19u00). Want een half uurtje later sluiten we onze keuken.
- **Dranken** zijn te bestellen tot 22u (op zondag tot 20u30). Uw kelner zal rond dit tijdstip langskomen mocht u nog iets wensen te bestellen.

Betalen en Geregistreerd Kassa Systeem

We werken met het Geregistreerd Kassa Systeem. Hierdoor is uw kassaticket tevens uw BTW-bewijs. Per tafel kunnen we slechts één rekening opmaken; rekeningen kunnen dus niet opgesplitst worden. Slechts één exemplaar van het kassaticket kan afgeleverd worden. Het BTW-kassaticket met geregistreerd nummer is geldig als boekhouddocument. Dit impliceert dat wij ook geen bijkomende facturen opstellen.

Betalen kan met Bancontact/ Maestro, Visa, Mastercard of contant. We aanvaarden vanaf nu ook elektronische maaltijdcheques en consumptiecheques.

Dank u voor uw vertrouwen en smakelijk!

APERRO

GIN



Nestor Premium Gin | 6cl | België | 40%

€ 10,40

Created by Thomas naar een idee en samenstelling van Bart, Mia, Tom en Steven. Kruidige gin met accenten van perzik, peer, laurier, rozemarijn, jeneverbes, ...

Bombay Sapphire | 6cl | United Kingdom | 40%

€ 9,40

De gekende blauwe fles, op basis van de 10 klassieke botanicals waarmee het allemaal begint: amandel, citroenzeste, zoethout, jeneverbes, iriswortel, engelwortel, koriander, kassiebast, staartpeper en paradijsgranen. **Smaak:** Indrukken van kruiden en pepers, met hints van jeneverbes en zeste van citrusvruchten.

Gin Mare | 6cl | Spanje | 47%

€ 12,10

Spectaculaire gin geïnspireerd op Mediterraanse smaken: Arbequina olijven, basilicum, tijm en rozemarijn. Bevat ook 3 typische botanicals: jeneverbes, koriander, kardemom. **Smaak:** zeer kruidig met aroma van olijven en rozemarijn.

Monkey 47 Scharzwald Dry Gin | 6cl | Duitsland | 47%

€ 14,20

Gemaakt met maar liefst 47 verschillende handgeplukte botanicals en water uit een lokale bron. Veenbes zou het ingrediënt zijn dat deze gin zo uniek maakt. **Smaak:** In de neus puur jeneverbes. Hierna citrustoetsen en florale aroma's tot zelfs een peperige toets. Om af te sluiten subtiel bitter fruit en een lange finish.

Combineer onze gins met

Schweppes Premium Mixer Tonic Original

€ 3,40

Schweppes Premium Mixer Tonic & Hibiscus

€ 3,40

Schweppes Premium Mixer Tonic & Pink Pepper

€ 3,40

TRENDY

Mojito 14,9%	€ 7,10
Dark & Stormy Cocktail 35% Bruine Rum, Ginger beer, limoen, citroen, ijs	€ 9,60
Hierbas de Mallorca "Túnel" 30% Hierbas de Mallorca "Túnel" medium dry (6cl) + premium Indian Tonic. Anijslikeur afkomstig van het eiland Mallorca.	€ 10,00
Huisbereide Limoncello 25% Met Schweppes Premium Mixer Tonic & Hibiscus	€ 9,90

CLASSICS

Apéro Maison (Cava + Crème de Cassis)	€ 7,30
Porto Rood of Wit	€ 6,20
Martini Rood of Wit	€ 6,20
Sherry Dry	€ 6,20
Kirr (droge witte wijn met crème de Cassis)	€ 6,50
Gancia Puur	€ 6,20
Pineau Des Charentes	€ 6,20
Picon witte wijn	€ 8,70
Ricard met flesje plat water	€ 7,90
Pastis Henri Bardouin 45% met flesje plat water	€ 8,40
Campari puur	€ 7,30
Pisang puur	€ 7,30
Aperol puur	€ 7,30
Aperol cava	€ 9,60

CAVA & CHAMPAGNE

SPAANSE BUBBELS

Een perfect alternatief voor Champagne! De fijne bubbels en de volle smaak, gecombineerd met frisse zuren, maken van deze cava's een heerlijk aperitief.

Glas Cava Mas D'Ancosa	€ 6,90
Fles Cava Mas D'Ancosa	€ 31,80
Glas Cava Rosé Portium, DO Brut	€ 8,00
Fles Cava Rosé Portium, DO Brut	€ 38,50

FRANSE BUBBELS

Glas Champagne Comte Remy de Vaillcourt (Brut)	€ 11,00
Fles Champagne Comte Remy de Vaillcourt (Brut)	€ 51,00

Een zeer lekkere champagne

ALCOHOLVRIJ

NIEUW Nona Spritz alcoholvrij 6cl België	€ 9,10
NONA Spritz is de eerste alcoholvrije Spritz op basis van bloedsinaasappel en sinaasappelzeste met een subtiele toets van bittere gentiaanwortel. Ontwikkeld op basis van 100% natuurlijke en hoog-kwalitatieve ingrediënten.	
Met Schweppes Premium Mixer Tonic	+ € 3,40
NONA June alcoholvrije gin 6cl België	€ 9,10
Nona June is een alcoholvrije en biologische spirit als alternatief voor de klassieke gin. Ontwikkeld door bio-ingenieur Charlotte, oprichtster van de Gentse startup NONA. Er werd samengewerkt met gekende Belgische topchefs en topsommeliers om een perfect uitgebalanceerd smakenpallet te verkrijgen, waar een dominante citrusmaak gevolgd wordt door een kruidige toets. NONA - negen in het latijn - verwijst naar de negen botanicals waaruit de non-alcoholische spirit is gemaakt. Natuurlijk mocht de hoofdcomponent van gin, de jeneverbes, niet ontbreken. Vandaar de naam "June", verwijzend naar de jeneverbes (Juniper Berry).	
Met Schweppes Premium Mixer Tonic	+ € 3,40
Schweppes Mojito	€ 4,20
Een mojito maar dan zonder alcohol.	
NIEUW Martini Alcoholvrij	€ 6,80
Crodino	€ 3,90
Crodino met Schweppes Tonic	€ 6,90
Funny Bitter (Campari-style) met flesje fruitsap	€ 6,50
Funny Tropical (Paoa-style) met flesje fruitsap	€ 6,50

VERS FRUITSAP

Vers geperst appelsiensap	€ 5,00
----------------------------------	--------

RESTO

Woensdag tot zaterdag van 11u45 tot 14u30 en van 17u30 tot 20u15.
Zondag van 12u tot 14u30 en van 17u tot 19u.

- 🍃 Gerechten met dit symbool zijn vegetarisch
- 🍃⁺ Gerechten met dit symbool zijn vegan

VOORgerechten*

*De naam zegt het al, we serveren deze enkel vóór een hoofdgerecht.

🍃 Verse soep van 't moment	Zie suggestiekaart
🍃 Tomatensoep Vers huisbereid met een vleugje room	€ 6,30
🍃 Artisanale kaaskrokot 1 stuk / 2 stuks Met frisse garnituur	€ 6,40 / € 12,80
Artisanale grijze garnaalkrokot 1 stuk / 2 stuks Met frisse garnituur	€ 8,50 / € 17,00
Duo artisanale kaas- en garnaalkrokot Met frisse garnituur	€ 14,90
🍃 Artisanale spinaziekrokot 1 stuk / 2 stuks Met frisse garnituur	€ 6,40 / € 12,80
🍃 Duo artisanale kaas- en spinaziekrokot Met frisse garnituur	€ 12,80
Artisanale suggestiekrokot Met frisse garnituur	Zie suggestiekaart
Carpaccio van rund Met waterkers, olijven, parmezaan, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en truffelmayo	€ 16,30
Extra zachte gerookte zalm Met ajuin, lente-ui, waterkers, sla en wasabimayo	€ 17,90
Scampi look Scampi in geklaarde boter met look, ui, peterselie en pijpajuin	€ 18,10
Scampi op Thaise wijze Met rode en gele kerrie, gember, citroengras kokosmelk en kokosroom, pittig	€ 18,30
Canadees half kreeftje uit de oven Met kruidenboter, lente-ui, zongedroogde tomaat en salad pea	Dagprijs

Serveren we met brood

HOOFDgerechten

VLEES

Steak tartaar 220gr	€ 23,80
Met klassieke garnituren, niet geprepareerd, krokant slaatje	
Argentijnse rib-eye 330gr	€ 30,90
Met saus naar keuze, krokant slaatje	
Filet-pur Havian 230gr	€ 36,50
Met saus naar keuze, krokant slaatje	
Varkenshaasje 250gr	€ 22,60
Mals, licht gerookt, met saus naar keuze, krokant slaatje	

* Kies uw saus

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

GEVOGELTE

Gevulde Mechelse koekoekfilet	€ 23,50
100% graangevoerd. Vulling van gehakt, chorizo, champignon en tomaat, vergezeld van een lichte room-cognacsaus (roomsaus verrijkt met kalfsfond en cognac)	

Serveren we met één portie frietjes, kroketjes, krieltjes, aardappelpuree, aardappelrosti's, pasta of brood, tenzij anders vermeld

HUISGEMAAKTE BELGISCHE KLASSIEKERS

Koninginnenhapje	€ 21,40
Mechelse koekoekfilet, gehaktballetjes, champignons en krokant slaatje	
Rundstoofvlees met Tongerlo Nox	€ 22,20
Met krokant slaatje	
Balletjes in tomatensaus	€ 19,10
Handgerold, mozzarella, licht gegratineerd	

Serveren we met één portie frietjes, kroketjes, krieltjes, aardappelpuree, aardappelrosti's, pasta of brood, tenzij anders vermeld

VIS

Bouillabaisse	€ 28,90
Met toast, rouille, geraspte emmental	
Kabeljauwhaasje Nestor	€ 29,00
Met grijze garnalen, jus van kreeft en garnalen. Dit signaturegerecht wordt enkel met preipuree geserveerd.	
Kabeljauwhaasje op zuiderse wijze	€ 26,90
Met tomaat, ui, paprika, champignons, zongedroogde tomaatjes, lente-ui, olijven en olijfolie	
Scampi look	€ 24,00
Scampi in geklaarde boter met look, ui, peterselie en pijpajuin	
Gepelde tijgerscampi op Thaise wijze	€ 24,50
Met rode en gele kerrie, gember, citroengras kokosmelk en kokosroom, pittig	
Gepelde tijgerscampi a la planca	€ 24,00
Gebakken, met huisbereide tartaarsaus en krokant slaatje	
Tagliatelle op Thaise wijze met scampi	€ 24,50
Met Thaise kerrie, gember, citroengras, salad pea, pittig	
Canadees heel kreeftje uit de oven	Dagprijs
Met kruidenboter, lente-ui, ui, zongedroogde tomaat, salad pea en brood	

Serveren we met één portie frietjes, kroketjes, krieltjes, aardappelpuree, aardappelrosti's, pasta of brood, tenzij anders vermeld

PASTA'S

🍷+ Tagliatelle op zuiderse wijze *	€ 18,50
Met tomaat, ui, paprika, champignons, zongedroogde tomaatjes, lente-ui, olijven en olijfolie	
Tagliatelle op zuiderse wijze met Parmaham *	€ 21,00
Met tomaat, ui, paprika, champignons, zongedroogde tomaatjes, pijpajuin, olijven en Parmaham	
Tagliatelle op Thaise wijze met kip	€ 21,00
Met Thaise kerrie, gember, citroengras, salad pea, pittig	
Rigatoni Nestor *	€ 18,30
Rigatoni is vergelijkbaar met penne, maar is iets groter, geribbeld en aan de uiteinden recht afgesneden. Met bolognese, ui, wortel, tomaat, selder, erwten, geraspte emmental, licht gratineerd.	

Supplementen

* Ook verkrijgbaar met glutenvrije penne	+ € 2,50
Portie geraspte Emmental	+ € 1,20
Portie parmezaanschaafsel	+ € 1,20

WAT ANDERS...

Carpaccio van rund	€ 24,10
Met waterkers, olijven, parmezaan, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en truffelmayo	
Extra zachte gerookte zalm	€ 24,90
Met ajuin, lente-ui, waterkers, sla, wasabimayo	
👍 Artisanale kaaskroket 3 stuks	€ 18,00
Met frisse garnituur	
Artisanale grijze garnaalkroket 3 stuks	€ 23,00
Met frisse garnituur	
Krokettenkermis 3 stuks	€ 19,40
Spinazie-, kaas- en garnaalkroket met frisse garnituur	
👍 Artisanale spinaziekroket 3 stuks	€ 18,00
Met frisse garnituur	
👍 Krokettrio vegetarisch 3 stuks	€ 18,00
1 kaas- en 2 spinaziekroketten met frisse garnituur	
Artisanale suggestiekroket 3 stuks	zie suggestiekaart
Met frisse garnituur	

Serveren we met brood

Liever met frietjes, kroketjes, krieltjes, aardappelpuree, aardappelrosti's of pasta? + € 2,50

SLAATJES

- Slaatje kip Caesars** € 20,60
Sla met kip, ei, groene boontjes, croutons, kerstomaat, ansjovis en dressing
- Salade geitenkaas spek** € 21,10
Slamix met gerookte spekreepjes, zongedroogde tomaat, rozijnen, noten, pijnboompitten, salad pea en frambozenvinaigrette
- ✔ **Salade geitenkaas** € 21,10
Slamix met zongedroogde tomaat, rozijnen, noten, pijnboompitten, waterkers en frambozenvinaigrette
- ✔+ **Moestuin** € 16,40
Slamix met koude seizoensgroenten, kriel en basilicumvinaigrette

Serveren we met brood

Liever met frietjes, kroketjes, krieltjes, aardappelpuree, aardappelrosti's of pasta? + € 2,50

VEGAN

Kiest u uit dit aanbod, laat dit dan uitdrukkelijk weten aan de bediening

- ✔+ **Vegan & Crunchy Valancia & Indian** € 16,90
Kroket Valencia (plantaardige filetstukjes, rijst, gegrilde rode en gele paprika, Romano en cannellini bonen, paellasaus in een krokant korstje) en kroket Indian (plantaardige filetstukjes, spinazie, linzen, bloemkool, kikkererwten, gegrilde muskaatpompoe, kruidige kokos-currysaus in een krokant jasje) vergezeld van een fris slaatje met basilicumolie met koude seizoensgroenten
- ✔+ **Pasta op zuidere wijze** € 18,50
Met tomaat, ui, paprika, champignons, zongedroogde tomaatjes, lente-ui, olijven en olijfolie
- ✔+ **Slaatje moestuin** € 16,40
Slamix met koude seizoensgroenten, kriel en basilicumvinaigrette

Serveren we met brood

Liever met frietjes, kroketjes, krieltjes, aardappelpuree, aardappelrosti's of pasta? + € 2,50

KINDERGERECHTEN (tot 11 jaar)

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

Koninginnenhapje	€ 12,30
Met mayo en tomatenketchup	
Balletjes tomaat 3 stuks	€ 11,30
Met mayo	
👍 Kaaskroketjes 2 stuks	€ 14,80
Met mayo en tomatenketchup	
Grijze garnaalkroketjes 2 stuks	€ 18,90
Artisanaal bereid. Met mayo en tomatenketchup.	
Kinder pasta Bolognaise	€ 9,20
Kinder pasta Bolognaise met geraspte Emmental	€ 10,40
Chicken run	€ 10,40
Kipnuggets met frietjes, mayo en tomatenketchup	
Fish crunch	€ 11,20
Krokant gefrituurde kabeljauwblokjes (= kibbeling) met mayo en tomatenketchup	
Lange jan curryworst 2 stuk / 3 stuks	€ 8,00 / € 10,20
Met mayo, tomatenketchup	
Kids mac Nestor	€ 11,60
Hamburgerbun, rundsburger, cheddar, sla, frietjes, mayo en tomatenketchup	

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)	€ 2,50
Mayonaise, honing-mosterd dressing, frambozenvinaigrette, tomatenketchup, rouille	€ 1,00
Verse tartaar, verse cocktail, tonijnmayonaise, truffelmayonaise	€ 1,20
Fris klein slaatje	€ 1,00
🍷 ⁺ Koud tomatenslaatje (zomerseizoen)	€ 4,00
Geraspte Emmental, parmezaanschaafsel	€ 1,20
Extra sharing bord en bestek (per persoon)	€ 1,50

! 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.

DESSERTEN

IJSKLASSIEKERS

Van Ijsboerke natuurlijk!

Kinderijsje	€ 3,00
1 bolletje vanille-ijs + Smarties	
Kinderijsje mokka	€ 3,50
1 bolletje moka-ijs + Smarties	
Coupe vanille 2 bollen	€ 5,50
Coupe mokka 2 bollen	€ 6,50
Coupe mix 2 bollen	€ 6,00
1 bolletje vanille-ijs + 1 bolletje moka-ijs	
Coupe brésilienne 2 bollen	€ 7,50
Dame blanche 2 bollen	€ 7,00
Coupe advocaat * 2 bollen	€ 7,80
Met ambachtelijke advocaat: Den Ouden Advokaat uit Sint-Niklaas	
Coupe Nestor 2 bollen	€ 8,80
Vanille-ijs, chocoladesaus en ambachtelijke advocaat: Den Ouden Advokaat uit Sint-Niklaas	
Ijskoffie	€ 9,00
Café glacée, 1 bol vanille en 1 bol mokka, met echte koffie	
* Ijsjes kunnen ook verkregen worden met lactose-vrij vanille-ijs	

Extra's

1 bol vanille-ijs	€ 2,50
1 bol mokka-ijs	€ 3,00
Extra portie warme fondant chocoladesaus	€ 1,00
Extra portie caramelsaus	€ 1,00
Extra portie ambachtelijke advocaat	€ 2,30
Den Ouden Advokaat uit Sint-Niklaas	
Verse slagroom	€ 1,30

ZOET

Glaasje ambachtelijke advocaat met een toefje slagroom

Advocaat 14,9° van Den Ouden Advokaat (Sint Niklaas)

€ 5,80

Verwenbordje

Mini chocomousse, mini crème brûlée, advocaat, slagroom, bolletje vanille-ijs

€ 7,50

Crème brûlée

€ 7,90

Chocomousse

€ 6,80

Homemade tiramisu

Gemaakt met Funny Amaretto (alcoholvrij)

€ 8,40

Ijsgekoelde nougat

Op een spiegel van mangopuree

€ 8,90

Moelleux au chocolat

Met een bolletje vanille-ijs

€ 8,60

Appeltaart met vanille-ijs

Hagelandse warme appeltaart van bij Erwin de bakker uit Scherpenheuvel

€ 6,60

Appeltaart met slagroom

Hagelandse warme appeltaart van bij Erwin de bakker uit Scherpenheuvel

€ 5,60

Appeltaart met vanille-ijs en slagroom

Hagelandse warme appeltaart van bij Erwin de bakker uit Scherpenheuvel

€ 8,10

VERSE PANNENKOEKEN*

* Serveren we enkel tussen 14u30 tot 17u

Pannenkoek suiker

€ 4,50

Pannenkoek boter, siroop of confituur

€ 5,90

Pannenkoek Eskimo

Met vanille-ijs

€ 7,00

Pannenkoek mikado

Met vanille-ijs en warme fondant chocoladesaus

€ 8,00

MEENEEM

Heeft u soms wat weinig tijd om zelf te koken?
Maar staat u op lekkere verse bereidingen?
Dan zijn onze meeneemgerechten een mooi
alternatief! We verpakken ze in bakjes geschikt
voor de magnetronoven, dus makkelijk zelf op
te warmen.

Af te halen op vrijdagmiddag,
zaterdagmiddag en zondagvoormiddag

Ons huidig aanbod kan u terug vinden op onze
website **www.brasserienestor.be** waar u ook
gemakkelijk uw bestelling kan plaatsen.

Of bel ons op **016 95 88 84**.

NESTOR

RESTAURANT-BRASSERIE

Staatsbaan 261
B-3210 Lubbeek

T **016 95 88 84**

www.brasserienestor.be

OPENINGSUREN

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

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