



*Burgernomie in town*

---

## **FINGERFOOD BY ALFONS**

Gedroogde Holstein ribye "BY BART DE POORTER" (50 g)	10.00
Artisanale Serano ham (100 g)	11.90
Nachos met Guacamole	6.20
Cheese & Meat (Oude Brugge kaas & Parmezaan & Serano ham / ribye)	15.00
Artisanale mini kaas kroket (6)	6.70
Artisanale Bitterballen (5) + mosterdsaus met gember	10.00
Beignet van gerookte uien (8) – BBQ-saus met yuzu	6.20
Chicken Nuggets ( 6 ) – BBQ-saus met yuzu	6.70
Brusseleir trilogie (bitterballen, kaaskroket, uien beignet)	15.70
Crazy Alfons (Oude Brugge kaas, Serano ham, ribye holstein, bitterballen, kaaskroket, uien beignet)	27.50

## **POUR COMMENCER AVEC ALFONS**

Dryed Ribye Holstein "By BART DEPOORTER" (50 g)	10.00
Jambon Serrano artisanal (100 g)	11.90
Nachos & Guacamole	6.20
Cheese & Meat (Vieux Brugge & Parmesan & Serrano & Ribye)	15.00
Mini croquettes artisanales au fromage (6)	6.70
Bitterballen artisanales (5) + sauce moutarde au gingembre	10.00
Chicken Nuggets ( 6 ) – BBQ-saus met yuzu	6.70
Beignet d'oignons fumés (8) – Sauce BBQ au yuzu	6.20
Trio Brusseleir (croquettes au fromage, bitterballen, beignet d'oignon fumé)	15.70
Crazy Alfons (Fromage Vieux Brugge, Serrano, ribye Holstein, bitterballen, croquette au fromage, beignet d'oignon)	27.50

## **FINGERFOOD BY ALFONS**

Dryed Holstein ribye "BY BART DE POORTER" (50 g)	10.00
Traditional Serano ham (100 g)	11.90

Nachos & guacamole	6.20
Cheese & Meat (Old Bruges & Parmesan & Serano ham & Ribye)	15.00
Cheese croquette (6)	6.70
Bitterballen (craft) (5) & mustard sauce with ginger	10.00
Chicken Nuggets ( 6 ) – BBQ-saus	6.70
Smoked onions rings (8) – BBQ sauce with yuzu	6.20
Alfons trio (Bitterballen & cheese croquette, smoked onions ring)	15.70
Crazy Alfons (Old Bruges cheese, Serano ham, holstein ribye, bitterballen, Cheese croquette, onions ring)	27.50

# BURGER / GLUTEN VRIJ / NO BUN

Regular

/ Maxi

- 1 FRIENDLY "Houd het maar simpel en lekker" 9.90 / 13.40  
Irish Black Angus, tomaat, augurken, sla, Brusseleir saus
- 2 BRUGGELAAR 12.90 / 16.40  
Irish Black Angus, tomaat, sla, gekonfijte uien met "Brugge Triple",  
« Oude Brugge » kaas, spek, BBQ-saus
- 3 UNCLE SAM 12.50 / 16.00  
Irish Black Angus, tomaat, augurken, sla, rode uien, cheddar,  
geroosterde bacon, Brusseleir & BBQ-saus
- 4 CARDINI 11.50  
Kipfilet gemarineerd & gegrild, tomaat, sla, gekonfijte uien,  
Parmezaan, Brusseleir saus
- 5 BIG BEN 12.50 / 16.00  
Irish Black Angus, tomaat, sla, cheddar, geroosterde bacon, pickles,  
BBQ saus
- 6 SIRTAKI (vegetarisch) 11.90  
Feta, rucola, rode uien, gegrilde aubergine, tomaat, komkommer,  
uienbeignet, mousse van olijven, look mayonaise, BBQ-saus
- 7 EL NACHO 12.90 / 16.40  
Irish Black Angus, tomaat, sla, rode uien, cheddar, guacamole, nachos,  
pimentos, BBQ-saus
- 8 BIQUETTE (vegetarisch) 11.90  
Geaffineerde geitenkaas, tomaat, gekonfijte rode peper, rucola sla,  
rode uien, tapenade, nachos, Brusseleir saus
- 9 BREUGHEL 12.00 / 15.0

Irish Black Angus, witloof met mayonaise, witloof met witbier  
gekonfijt, Breugel hesp, emmenthaler, mayonaise met muskaat noot

10 DI MARE 18.50

Verse zalm, tomaat, sla, gemarineerde rode uien, guacamole, tapaenade  
van zwarte olijven, tartaar & BBQ saus

11 SWEET PEPPER by Pierre Résimont - 2\*\* Michelin  
13.00 / 16.50

Irish Black Angus, buns met pompoenpitten, pickles van rode uien,  
"Morbier" kaas, kropsla, mayonaise van gerookte spek en 10 pepers,  
augurken, tomaat

12 TOSCANO by Giovanni Bruno - 1\* Michelin 15.00

Italiaanse saucisse (varken), olijfolie, trévisé sla, Grana Padano,  
espumas van Grana Padano, saus "Moda Cipriani", gekonfijte tomaat

CHEF'S BURGER " SMOKED SEPIA" by Ferdy Debecker -  
1\* Michelin 13.50 /  
17.00

Deze Hamburger werd samengesteld door een sterren chef voor Alfons Burger  
Irish Black Angus, sla, rucola sla, tomaat, gegrilde inktvis, gel van  
ponzu, mayonaise met plantaardige houtskool

Spare ribs (non bun) 15.90

Gemarineerde varkensribben, gegaard op laagtemperatuur & gegrild,  
tomaten, sla, fritten, BBQ saus

Zonder specifieke vraag, wordt de Regular Burger (saignant/ medium)  
gebakken - Regular : vlees / 150 g - Maxi : vlees / 230 g

**HOT DOG**



BELGIAN TOUCH 10.00

Piccolo, ambachtelijke gerookte worst, gekonfijte uien met bier &  
pickles, kropsla, mosterdsaus met gember, crispy uien, ketchup

FIFTH AVENUE 10.00

Piccolo, ambachtelijke gerookte worst, coleslaw sla, crispy uien,  
augurken, mosterd, ketchup

**IETSKE MEER**

Frieten op zijn Belgisch (100% in rundvet gebakken) + saus  
naar keuze 3.00

Alfons frieten (zoet aardappel met specerijen gebakken) + saus  
naar keuze 3.50

Coleslaw (kool, wortel, rozijnen, mayonaise met yoghurt) 3.00

Origin green salade 3.00

Cheddar 1.00

**BURGER / SANS GLUTEN / NO BUN** Regular  
/ Maxi

1 FRIENDLY "Faisons simple mais bon" 9.90  
/ 13.40

Irish Black Angus, tomate, salade, cornichon sauce Brusseleir

2 BRUGGELAAR 12.90 / 16.40

Irish Black Angus, tomate, salade, oignons confits à la "Brugge  
Triple", fromage Vieux Brugge, bacon rôti, sauce BBQ

3 UNCLE SAM 12.50 / 16.00

Irish Black Angus, tomate, cornichon, salade, oignons rouges, cheddar,  
bacon rôti, sauce Brusseleir & BBQ

4 CARDINI 11.50

Filet de poulet mariné & grillé, tomate, salade, oignons confits,  
fromage Monteray, sauce Brusseleir

5 BIG BEN 11.50 /15.00

Irish Black Angus, tomate, salade, cheddar, bacon rôti, pickles, sauce  
BBQ

6 SIRTAKI 11.90

(végétarien)

Feta, roquette, oignons rouges, tomate, aubergine grillée, concombre,  
beignet d'oignon, mousse d'olives, mayonnaise à l'ail, sauce BBQ

7 EL NACHO 12.90 / 16.40

Irish Black Angus, tomate, salade, oignons rouges, cheddar, guacamole,  
nachos, pimentos, sauce BBQ

- 8 BIQUETTE (végétarien) 11.90  
 Fromage de chèvre affiné, tomate, poivrons confits, salade roquette, oignons rouges, tapenade, nachos, sauce Brusseleir
- 9 BREUGHEL 12.00 / 15.50  
 Irish Black Angus, chicons mayonnaise, chicons confits/Blanche de Hoegaarden, jambon à l'os, emmenthal, mayonnaise à la muscade
- 10 DI MARE 18.50  
 Saumon frais, tomate, salade, oignons rouges, guacamole, tapenade d'olives, sauce tartare & BBQ
- 11 SWEET PEPPER by Pierre Résimont - 2\*\* Michelin 13.00 / 16.50  
 Irish Black Angus, pickles d'oignons rouges, "Morbier", laitue, mayonnaise au lard fumé & 10 poivres, cornichon, tomates
- 12 TOSCANO by Giovanni Bruno - 1\* Michelin 15.00  
 Irish Black Angus, salade, pickles d'oignons, oignons confits/vin rouge, Roquefort, sauce Brusseleir, sauce BBQ
- CHEF'S BURGER " SMOKED SEPIA" by Ferdy Debecker - 1\* Michelin 13.50 / 17.00  
 Ce burger créé pour Alfons par un chef étoilé, vous fera découvrir un savant et savoureux équilibre, et ce pour votre plus grand plaisir gustatif  
 Irish Black Angus, salade, roquette, tomate, calamar grillé, gel de ponzu, mayonnaise fumée au charbon végétal
- Spare ribs (non bun) 15.90  
 Travers de porc mariné, cuit à basse température & grillé, salade, frites, sauce BBQ
- Sans demande spécifique, le Regular Burger sera cuit (saignant / à point) - Regular : viande / 150 g - Maxi : viande / 230 g
- HOT**  **DOG**  
 BELGIAN TOUCH 10.00  
 Piccolo, saucisse fumée artisanale, oignons confits à la bière et pickles, laitue, mayonnaise moutarde ancienne/gingembre, oignons frits, ketchup

FIFTH AVENUE 10.00

Piccolo, saucisse fumée artisanale, salade coleslaw, oignons frits,  
cornichon, moutarde, ketchup

## **UN PEU PLUS**

Frites à la belge (100% à la graisse de bœuf) + sauce au choix  
3.00

Frites Alfons (patates douces aux épices) + sauce au choix 3.50

Coleslaw (chou, carotte, raisins, mayonnaise au yaourt) 3.00

Origin green salad 3.00

Cheddar 1.00

## **BURGER / VIKING BURGER / GLUTEN FREE\* / NO BUN**

---

Regular / Maxi

1 FRIENDLY "keep it simply" 10.00 /  
13.50

Irish Black Angus, tomaat, cornichon, sla, saus Brusseleir

2 BRUGELAAR 12.00 / 15.50

Irish Black Angus, tomaat, sla, oignons confits à la "Brugge Triple",  
fromage Vieux Brugge, bacon rôti, sauce BBQ

3 UNCLE SAM 12.90 / 16.40

Irish Black Angus, tomaat, cornichon, salade, oignons rouges, cheddar,  
bacon rôti, sauce Brusseleir & BBQ

4 CARDINI 12.00

Filet de poulet mariné & grillé, tomate, salade, oignons confits,  
parmesan, sauce Brusseleir

5 BIG BEN 11.90 / 15.40

Irish Black Angus, tomaat, salade, cheddar, bacon rôti, pickles, sauce  
BBQ



- 6 FRENCHY  
12.90 / 16.40  
Irish Black Angus, tomaat, salade, oignons rouges marinés, Emmenthal de Savoie, jambon blanc, sauce estragon & BBQ
- 7 EL NACHO  
12.90 / 16.40  
Irish Black Angus, tomaat, salade, oignons rouges, cheddar, guacamole, nachos, pimentos, sauce BBQ
- 8 BIQUETTE (vegetarisch) 11.90  
Fromage de chèvre affiné, tomate, poivrons confits, salade roquette, oignons rouges, tapenade, nachos, sauce Brusseleir
- 9 PATA NEGRA  
15.00 / 19.00  
Pata negra, poivrons confits au paprika, salade roquette, oignons rouges, tapenade d'olives, bacon rôti, sauce Brusseleir
- 10 DI MARE 17.90  
Salmon , tomate, salade, oignons rouges, guacamole, tapenade d'olives, sauce tartare & BBQ
- 11 ASIAN GLORY  
18.50 / 26.50  
Bœuf wagyu, sauce pad thaï, oignons rouges marinés, salade, omelette à l'ail et coriandre, cacahuètes, sauce au curry rouge
- 12 CHEF'S BURGER \*\*(bord suggestie) From the  
1st of July  
Deze Hamburger werd samengesteld door een sterren chef. Hij zal u laten ervaren van een .....
- Spare ribs (non bun) 15.90  
Gemarineerd varkensribben, gegaard op laagtemperatuur & gegrild, tomaten, sla, fritten, BBQ saus

\*  
gluten ( + 1,70 € )

without

Without specific request, the Regular Burger will be baked (medium rear/medium)

## **SOME MORE**

---

Belgian Fries (baked in beef fat) + choice of sauce	3.00
Alfons Fries (sweet potatoes with spices) + choice of sauce	3.50
Coleslaw (cabbage, carrot, raisins, mayonnaise with yogurt)	3.00
Origin green salad	3.00
Cheddar	1.00
Grilled Bacon	1.00

## **ORIGIN GREEN**

---

**CAESAR** 14.80

Gemarineerde & gegrilde kipfilet, romeinse sla, kerstomaat, gemarineerde uien, broodkorstjes, Parmezaan, ansjovis, Caesar saus

**ALFONS** 13.00

Gebakken spek reepjes, Oud Brugse kaas, romeinse sla, kerstomaat, gemarineerde uien, hazelnoten, broodkorstjes, framboosazijn vinaigrette

**GREEKS (vegetarisch)** 13.50

Feta, romeinse sla & rucola, kerstomaat, gekonfijte paprika's, komkommer, rode ui, olijven, pompoenpitten

---

**CAESAR** 14.80

Poulet mariné & grillé, salade romaine, tomates cerises, oignons marinés, croûtons, Parmesan, anchois, sauce Caesar

**ALFONS** 13.00

Bacon rôti, fromage Vieux Brugge, salade romaine, tomates cerises, oignons marinés, noisettes, croûtons, vinaigrette framboise

**GRECQUE** 13.50

Feta, salade romaine & roquette, tomates cerises, confit de poivrons, concombres, oignons rouges, olives, graines de courges

---

**CAESAR** 14.80

Marinated & grilled chicken, roman salad, sherry tomatoes, bread crouton, Parmigiano, Caesar sauce

**ALFONS** 13.00

Baked bacon, Old Bruges cheese, roman salad, sherry tomatoes, marinated onions, hazelnut, bread crouton, raspberry vinaigrette

**GREEKS (vegetarian)** 13.50

Feta, roman salad & rocket salad, sherry tomatoes, pepper, cucumber, red onions, olives, pumpkin seeds

## **VOOR DE KLEINTJ'S**

---

Kids burger & frieten "Houd het maar simpel" : Vlees, medium bun, tomaat, sla, Brussels saus	8.90
Gegrilde kipfilet, slaatje, frieten, saus naar keus	8.90
Chicken nuggets ( 8 ), frietjes, saus naar keus	8.90
Cheddar,	+ 1.00
Geroosterde bacon	+ 0.80

## **POUR NOS PETITS CHERIS**

---

Kids burger & frites "Keep it simply": viande, medium bun, tomates, salade, sauce Brussels	8.90
Filet de poulet, petite salade, frites, sauce au choix	8.90
Chicken nuggets (8), frites, sauce au choix	8.90
Cheddar	+ 1.00
Bacon grille	+ 0.80

## **KIDS CORNER**

---

Kids burger & Belgian fries "Keep it simply" Small bun, meat, salad, tomatoes, sauce Brussels	8.90
Chicken filet, small salad, Belgian fries, sauce	8.90
Chicken nuggets (8), Belgian fries, sauce	8.90
Cheddar	+ 1.00
Grilled Bacon	+ 0.80

## **SAUS / SAUCES / SAUCES**

---

Brusseleir (secret story)	incl.
BBQ	incl.
Tartaar	incl.
Rode curry / curry rouge / red curry	incl.
Tartufo (lichte mayonaise, tartufattta - mayonnaise légère, tartufatta - light mayonnaise with tartufattta)	0.50

## **MENU**

---

LUNCH TIME (van maandag tot zaterdag - 11.30 tot 14.00 – niet op  
feestdagen) 14.80 /  
18.80

Burger Friendly + Ietske meer + softdrink of Stella

ALFONS MARKET 23.00 /  
27.00

Keuze tussen Burger 1 tot 8 + Ietske meer + nagerecht (crème brûlée,  
dame blanche, chocolademousse) softdrink of Stella

---

LUNCH TIME (du lundi au samedi - 11.30 à 14.00 – pas les jours  
fériés) 14.80 /  
18.80

Burger Friendly & un peu plus & softdrink ou Stella

ALFONS MARKET 23.00 /  
27.00

Le choix entre les Burgers de 1 à 8 + un peu plus + pour terminer...  
(crème brûlée, dame blanche, mousse au chocolat) soft drink ou Stella

---

LUNCH TIME (from Monday till Saturday - 11.30 till 14.00 – not on  
public holiday) 14.80 /  
18.80

Burger Friendly + some more + soft drink or Stella

27.00

Choice between Burger 1 till 8 + some more + sweet Alfons (crème brûlée, dame blanche, chocolademousse) softdrink or Stella

Onze buns zijn gemaakt met de beste bloem en gemengd met granen en zeezout. Ze zijn dagelijks gebakken door onze bakker Laurent Richard « La Fleur du pain »

Onze bereidingen bevatten sommige allergenen

Basé sur des préparations ARTISANALES, nos buns à base des meilleures farines, graines diverses, fleur de sel et sont cuits tous les jours par Laurent notre Boulanger (la fleur du pain)

Nos préparations sont susceptibles de contenir d'éventuels éléments allergènes.

Based on home-made preparations, our buns at base of the best flours, seeds, sea salt and are cooked daily by our Baker Laurent (La Fleur du Pain )

Our preparations are likely to contain potential allergens elements.

## **ALFONS NAGERECHTEN**

---

Dame Blanche	7.90
Milkshakes (vanille / mokka / speculaas / chocolade)	6.50
Chocolade moelleux - crème brûlée roomijs - crumble van chocolade	7.90
Tatin taart met abrikozen, vanille roomijs	8.50
Crème brûlée	6.90
Brusselse wafel - suiker of Chantilly	5.50 /
5.90	
Chocolademousse met koffie geparfumeerd	6.00
Sorbet van de dag	6.00
Kinderijsje (2 bollen)	5.00

## **POUR TERMINER AVEC ALFONS**

---

Dame Blanche	7.90
Milkshake (vanille / moka / spéculoos / chocolat)	6.50
Moelleux chocolat - glace crème brûlée - crumble de chocolat	7.90
Tatin aux abricots, glace vanille	8.50
Crème brûlée	6.90
Gaufre de Bruxelles- sucre ou chantilly	5.50 /
5.90	
Mousse au chocolat parfumée au café	6.00
Sorbet du jour	6.00
Glace enfant (2 boules)	5.00

## **BE SWEET**

---

Dame Blanche	7.90
Milkshake (vanilla / mocha / spéculoos / chocolate)	6.50

Chocolate moelleux - crème brûlée ice cream – crumble with chocolate	7.90
Tatin with apricots, vanilla ice-cream	8.50
Crème brûlée	6.90
Brussel waffles – sugar or Chantilly	5.50 /
5.90	
Chocolate mousse flavoured with coffee	6.00
Sorbet of the day	6.00
Kids ice cream (2 bowls)	5.00





## APERERO & COCKTAILS

Alfons Aperero

6.90

Fonzy Aperero ( 0,0%  
alcohol / alcool )

5.50

Apérol Spritz

7.50

Coupe Cava

6.50

Kirr

4.50

Porto

4.20

Martini, Gancia, Camapri

4.40

Pastis

4.90

Mojito

9.00

Kremlin Vodka

6.00

Bacardi

5.90

### Gin

Bombay Sapphire / tonic

12.50

Langtons N°1 / tonic

13.90

Hendrick's / tonic

13.50

Rogue Society / tonic

13.50

Belgin "St Cruyt" / tonic

16.90

## Whisky

J&B

6.00

Jack Daniels

8.00

Oban West

11.80

lagavullin

13.50

Glenfiddich 12Y

10.20

## BUBBELS

Coupe Cava

6.50

Cava « Gran Troya » brut

75cl

32.0

Champagne Déricbourg

55.0

Champagne Veuve Clicquot

90.0

## BEER

Stella Artois - 25 cl -

33 cl  2.70

- 3.50

Leffe blond - 25 cl - 33

cl  3.00

- 3.90

Leffe Brune - 25 cl - 33

cl  3.00

- 3.90

Jupiler 0,0 % (alcohol  
vrij)  
2.80

Kriek "Bellevue" – 25 cl  
3.00

Witte van Hoegaarden – 25  
cl  
2.90

Leffe Royale IPPA  
"Whitbread" – 33 cl  
5.25

Hoegaarden Grand Cru – 33  
cl  
5.10

Cubanisto – 33 cl  
4.70

Corona – 35.5 cl  
5.25

Duvel – 33 cl  
4.10

Tripel Karmeliet – 33 cl  
4.10

## **O<sup>2</sup> & SOFT DRINKS**

San Benedetto bruis &  
plat ( glas – verre )  
2.30

San Benedetto bruis &  
plat ( 50cl )  
4.90

Coca cola regular – light  
– zero  
2.70

Kola Caleb's 33 cl  
( natural & kraft ) **NEW**  
3.20

Ritchie limonade : Orange  
( natural & kraft )  
3.55

Ice Tea  
2.70

Sprite  
2.70

Schweppes Tonic – Agrum  
2.70

Schweppes Pink Pepper /  
Ginger & cardamom  
3.50

Sinaasappel, tomatensap,  
appelsap  
2.70

Siroop munt, grenadine  
0.50

### **Homemade lemanade**

2.90

Citroen / *Citron* / Lemon

Aardbeien / *Fraises* /  
Strawberries

Tropical

## **WIJN / VIN / WINE**

### **Alfons Selection**

Wit / Rosé / Rood – *Blanc* /  
*Rosé* / *Rouge* – White / Rosé / Red

Mas de la Tour – Coteaux  
D'Ensérune 2015 – 2016

Glas/ verre

3.90

50 cl

12.90

Fles /  
bouteille / bottle  
19.00

## The Selection

### Wit / Blanc / White

Petit Chablis 2014 / 2015  
29.00  
*Domaine de Millet*

Sancerre - Le Chêne Marchand  
2013 42.00  
*Reverdy - Ducroux*

Pouilly Fumé - La Chateliere  
2015 42.00

### Rosé

Lou By Peyrassol 2016  
26.00  
*Côtes de Provence*

### Rood / Rouge / Red

Domaine de la Clapière -  
Languedoc 2014  
24.00  
*Jardin de Jules*

Gran Sasso - Primitivo  
(Italy) 2015  
26.00  
*Belle Addormentata*

Saumure Champigny - Loire  
2015 32.00  
*Domaine de la Perruche*

Les Hauts de la  
Gaffelière 2014  
44.00  
*Saint Emilion*

## DIGESTIF

Jenever Filliers  
6.00

Ameretto  
6.00

Grappa  
6.00

Limoncello  
6.00

Sambucca  
7.50

Armagnac Ducastaing  
6.50

Calvados  
6.50

Cognac Otard V.S  
7.10

Baileys  
7.00\_

## HOT DRINKS

Espresso, Mokka, Déca  
2.50

Dubbel espresso  
3.40

Cappuccino melk / lait / milk  
2.90

Cappuccino slagroom / *crème* /  
cream  
3.20

Latte Macchiato  
2.90

Cécemel ( warm of koud – *chaud*  
*ou froid* - warm or cold )  
2.60

Thee (natuur, kamille,  
rozenbottel)  
3.00

Thee verse munt / *menthe fraiche*  
/ fresh mint  
3.50

Irish coffee  
8.50