WARME DRANKEN

Espresso	€ 3,20
Dubbele espresso	€ 4,90
Koffie	€ 3,20
Décafeïne	€ 3,30
Americano	€ 3,40
Cappuccino melkschuim	€ 4,10
Cappuccino verse slagroom	€ 4,40
Café latte	€ 4,40
Latte macchiato	€ 4,50
Flavours: amaretto/ speculoos / hazelnoot / caramel / vanille	€ 0,80
Flat white	€ 4,50
Warme Cécémel	€ 3,60
Warme chocolademelk	€ 4,60
Verse groene thee Miroir / verse gemberthee	€ 4,20
Thee natuur / citroen / munt / groen / kamille / rozenbottel	€ 3,20
Café frappé	€ 4,80
Chai latte	€ 4,80
Verwenkoffie	€ 10,00
Irish coffee (Irish Bushmills whisky)	€ 10,00
French coffee (cognac)	€ 10,00
Italian coffee (amaretto)	€ 10,00
Normand coffee (calvados)	€ 10,00
Baileys coffee	€ 10,00
Kannetje warm water	€ 0,10

VERSE PANNENKOEKEN EN WAFELS

8.30 TOT 18.00 U.

Kinderpannenkoek	€ 3,50
Volwassenen + € 1,50	
Met boter & suiker	€ 6,00
Met chocoladesaus / slagroom	€ 6,60
Met ijs & slagroom	€ 7,70
Met ijs, slagroom & chocoladesaus	€ 8,90
Met vers fruit en slagroom	€ 10,50
Crêpe Miroir	€ 10,00
Crêpe Miroir flambée	€ 11,60

DESSERTS

11.30 TOT 22.00 U.

> Dagelijks verse taarten en andere desserts te vinden in onze taartenfrigo. Kom zeker eens kijken.

Verse chocomousse	€ 8,50
Warme appeltaart met ijs	€ 9,00
Moelleux met vanille-ijs	€ 10,00
Vers fruit & slagroom	€ 9,00
Supplement ijs / slagroom / chocoladesaus	€ 2,00

IJS

11.30 TOT 22.00 U.

Kinderijsje (supplement € 1,50 voor volwassenen)	€ 5,50
Banana split	€ 9,50
Dame blanche	€ 9,00
Coupe vanille / chocolat / Brésilienne	€ 9,00
Coupe advocaat	€ 9,50
Coupe aardbei (seizoen)	€ 10,50
Coupe vers fruit	€ 11,00

MILKSHAKES

11.30 TOT 22.00 U.

Vanille / chocolade / banaan	€ 8,00

Virginie, Johan & het volledige team
heten jullie van harte welkom bij

ESTD M 2021

AU MIROIR

BRASSERIE





We heten jullie van harte welkom in restaurant Au Miroir waar gezelligheid centraal staat. Met een prachtig zicht op de markt van Ieper kunt u genieten van een hapje en een drankje. Een extra troef is de speelhoek waar kinderen ook onbezorgd kunnen mee genieten van uw restaurantbezoek.



ONTBIJT

8.00 TOT 11.00 U.

Dagvers gebakken croissant en boter	€ 3,50
Portie brood, houthakkersbrood, wit & bruin, incl. boter	€ 3,50
Vers gebakken stokbrood, incl. boter	€ 3,00
Nutella of aardbeienconfituur van Bonne Maman	€ 1,00
Watou-kaas 2 sneetjes	€ 3,00
Chevalier hesp	€ 3,00
Watou-kaas en Chevalier-hesp	€ 4,80

8.30 TOT 11.00 U.

Portie vers gesneden fruit	€ 6,00
Hoeve yoghurt met noten en fruit	€ 9,00
Eitjes met sneetje brood en soldaatjes	
› Spiegelei 2 stuks	€ 6,00
› Roerei 3 stuks	€ 6,60
› Zachtgekookt ei	€ 4,20
Wentelteefjes 2 stuks	€ 8,50
Toast Maison (toast met guacamole, gerookte zalm en een gepocheerd ei)	€ 13,20
Eggs Benedict (toast met gebakken spek, gepocheerd ei en Hollandaisesaus)	€ 14,90
Pannenkoek of wafel	
› Met suiker	€ 6,00
› Met vers fruit en slagroom	€ 10,50



GESCHIEDENIS



Het gebouw van Au Miroir dateert al van de 15de eeuw en werd oorspronkelijk genoemd als "De Speghele". Het zogenaamde "Hôtel du Miroir" werd omgebouwd in 1923-24 volgens een ontwerp van architecten C. Petein en P. Vanderheyden. Achterliggend vinden we een voormalig stalgebouw en koetshuis dat nu fungeert als "biermagazijn".

Zogenaamd "Au Miroir" volgens opschrift van uithangbord; oorspronkelijke benaming "De Speghele" teruggaand tot de 15de eeuw. Volgens bouwaanvraag zogenaamd "Hôtel du Miroir" naar ontwerp van architecten C. Petein en P. Vanderheyden (Brussel) van 1923-24; achterliggend voormalig stalgebouw en koetshuis oorspronkelijk bereikbaar via poortgebouwtje fungerend als "biermagazijn" in de Diksmuidestraat en thans opgenomen bij nummer 8 van vermelde straat.

Breedhuis van vier traveeën en drie bouwlagen onder mansardedak (leien, mechanische pannen). Verankerde gele baksteenbouw op arduinen plint; gebruik van simili- en/ of natuursteen voor kordons en doorgetrokken onderdorpels. Rondbogige muuropeningen onder aansluitende druiplijsten van baksteen. Houten gootlijst op klossen. Vier houten dakkapellen met halfrond fronton en vleugelstukken. Voormalig poortgebouwtje van één travee en twee bouwlagen onder zadeldak. Aangepaste trapgevel.

Bron:
Delepiere A.-M., Huys M. & Lion M. 1987: Inventaris van het cultuurbezit in België, Architectuur, Provincie West-Vlaanderen, Arrondissement Ieper, Kanton Ieper, Bouwen door de eeuwen heen in Vlaanderen 11N1, Brussel - Turnhout.

Auteurs:
Delepiere, Anne Marie, Huys, Martine, Lion, Mimi

Datum: 1987







ONTBIJTFORMULES

8.00 TOT 11.00 U.

KOFFIE EN CROISSANT € 6,50

Dagvers gebakken croissant, boter
en een koffie of thee

START YOUR DAY € 14,20

Keuze van een koffie, thee of chocolademelk

3 sneden houthakkersbrood, stokbrood en boter

2 sneetjes Watou-kaas & een sneetje Chevalier-hesp

Een portie Nutella en Bonne Maman-confituur

8.30 TOT 11.00 U.

STANDARD BREAKFAST € 21,00

Keuze van een koffie, thee of chocolademelk

Vers geperst fruitsap

3 sneden houthakkersbrood, stokbrood en boter

Spiegel- of roerei

2 sneden Watou-kaas & een sneetje Chevalier-hesp

Een portie Nutella en Bonne Maman-confituur

Griekse yoghurt

TIME OUT BREAKFAST € 25,00

Keuze van een koffie, thee of chocolademelk

Vers geperst fruitsap

3 sneden houthakkersbrood, stokbrood en boter

Spiegel- of roerei of gekookt ei

Gebakken spek

2 sneden Watou-kaas & een sneetje Chevalier-hesp

Een portie Nutella en Bonne Maman-confituur

Griekse yoghurt met granola

Vers gesneden fruit

MIROIR'S BREAKFAST 2 PERS. € 66,00

Glaasje cava

Keuze van koffie, thee of chocolademelk

Vers geperst fruitsap

3 sneden houthakkersbrood, stokbrood en boter

Spiegel- of roerei of gekookt ei

Gebakken spek

Gerookte zalm

2 sneden Watou-kaas & een sneetje Chevalier-hesp

Een portie Nutella en Bonne Maman-confituur

Griekse yoghurt met noten en granola

Vers gesneden fruit

BIEREN

BIER VAN 'T VAT	25 CL	33 CL	50 CL
Stella	€ 3,20	€ 4,00	€ 6,20
Leffe blond		€ 5,20	€ 7,50
St. Bernardus tripel		€ 5,50	
St. Bernardus Abt 12°		€ 6,20	
Brugse zot		€ 5,50	
Wisselkraan / suggestie bier			

ALCOHOLVRIJ	25 CL	33 CL
Stella 0,0 %	€ 3,40	
Sportzot 0,4 %		€ 5,20
Bière des Amis 0,0 %		€ 5,30
Hommel 0,0 %	€ 4,60	
Leffe bruin 0,0 %		€ 4,90
La Trappe Nillis		€ 5,00
Liefmans "Kriek on the rocks"	€ 5,00	
Kasteelbier Rouge 0,0 %		€ 5,40

LOCALS	25 CL	33 CL	75 CL
Ypra		€ 5,00	
Omer		€ 5,00	
Omer to share			€ 11,20
St. Bernardus prior 8°		€ 5,40	
Hommelbier	€ 4,50		

BOTTLES	25 CL	33 CL
La Chouffe		€ 5,50
Martha Sexy blond		€ 5,30
Martha Brown Eyes		€ 6,00
Leffe bruin		€ 5,30
Rodenbach	€ 3,90	
Kriek Belle Vue Extra	€ 4,30	
Tripel Karmeliet		€ 5,40
Duvel		€ 5,30
Somersby apple	€ 5,00	
Bush Caractère		€ 5,70

TRAPPIST	33 CL
Westmalle dubbel	€ 5,00
Westmalle tripel	€ 5,40
Orval	€ 5,90

FRISDRANKEN

	25 CL	50 CL
Coca Cola / zero	€ 3,30	
Fanta / Sprite	€ 3,40	
Chaudefontaine plat / bruis	€ 3,20	€ 5,50
Fuze Tea Peach	€ 3,50	
Ice Tea	€ 3,50	
Minute Maid orange / appel	€ 3,60	
Schweppes Tonic	€ 3,40	
Schweppes Agrum	€ 3,50	
Tönissteiner orange / citroen / vruchtenkorf/ naranja	€ 3,40	
Gini	€ 3,50	
Cecemel / Fristi	€ 3,60	
Vers fruitsap	€ 8,00	

SIDE DISHES

Garnituren	
› Sla & tomaat	€ 3,50
› Rauwkostsalade	€ 3,80
› Witloofsalade	€ 4,20
› Portie warme groenten	€ 4,60
Portie frietjes of kroketten of puree	€ 3,00
Rijst	€ 3,00
Spaanse rijst	€ 3,50
Portie mayo / ketchup	€ 1,00
Portie Gruyère	€ 2,40
Mandje Brood	€ 3,00

SNACKS

› Keuze voor groenten vindt u bij de side dishes hierboven.

Spaghetti bolognaise, homemade, recept sedert 1978	€ 17,00
Lasagne	€ 17,50
Croque monsieur uit het vuistje, versneden croque op een plankje met mayo dip	€ 11,30
Croque boum-boum, croque monsieur met een portie bolognaise saus	€ 15,00
Croque madame, een croque met 2 spiegeleieren	€ 15,00
Slaatje kaaskroket (2 st.) + extra kroket	€ 17,00 € 5,50
Slaatje garnaalkroket (2 st.) + extra kroket	€ 20,00 € 6,50

SLAATJES

Caesar salade (rijkgevulde salade van diverse groenten en fruit, ei, gebakken kipreepjes en huisgemaakte vinaigrette)	€ 24,00
Zalm- & scampisalade (rijkgevulde salade van diverse groenten en fruit, gebakken scampi's en gerookte zalm)	€ 27,00
Salade warme geitenkaas (salade van diverse groenten en fruit, heerlijke warme geitenkaas Crottin de Chavignol, gebakken spekjes, noten, en een honing- mosterddressing)	€ 29,00

VEGETARISCH

Vegi spaghetti	€ 17,00
Tortellini ricotta mozzarella en gedroogde tomaat (vegetarisch)	€ 19,50

KIDS

› Kindergerechten t.e.m. 12 jaar, ouder toeslag van € 2,00.

Kinderspaghetti	€ 12,00
Frikandel, frietjes en appelmoes	€ 12,00
Fish & chips	€ 12,80
Kaaskroket, sla & frietjes	€ 11,60

VLEES

11.30 TOT 21.30 U.

› Onze gerechten worden geserveerd met frietjes, puree, rijst of kroketten.
› De groentenkeuze vindt u bij de side dishes op de volgende pagina.

Steak Chateaubriand (Piemontees)	€ 26,00
› Verse sauzen: champignon / peper / béarnaise	€ 4,00
Hamburger (homemade met 100% Iers rundsvlees)	€ 20,20
Stoofvlees met frietjes	€ 21,20
Vol-au-vent met frietjes	€ 20,40
Halve kip aan spit	€ 19,80
Ribs homestyle met gefrituurde wedges	€ 29,50
Américain, handgesneden rundstartaar, met frietjes	€ 21,80

VIS

Vispannetje, variëteit aan Noordzeevis, gegratineerd en frietjes	€ 32,00
Scampi op oosterse wijze, rijst en wokgroenten	€ 28,00
Catch of the day	dagprijs

MOSSELEN (JULI T.E.M. OKTOBER)

› We werken uitsluitend met dagverse mosselen om jullie de beste kwaliteit te bieden. Daardoor kan het helaas gebeuren dat onze voorraad 's avonds op is. Alvast bedankt voor jullie begrip.

Mosselen natuur	
› 800 g	€ 22,00
› 1,2 kg	€ 28,00
Mosselen witte wijn	
› 800 g	€ 24,50
› 1,2 kg	€ 30,00
Mosselen Au Miroir, op Thaise wijze, kokosmelk, rode curry, selder, gember en puntpaprika's	
› 800 g	€ 26,50
› 1,2 kg	€ 31,50



› Keuze beperken tot 4 verschillende gerechten per tafel
› 1 tafel = 1 rekening
› Extra bord = toeslag € 2.00

APERITIEVEN

Maison, Limoncello & cava	€ 10,00
Martini wit / rood	€ 6,50
Porto wit / rood	€ 6,00
Pineau des Charentes	€ 5,50
Kir, met witte wijn	€ 6,00
Kir Royal, met cava	€ 7,50
Ricard	€ 6,00
Picon (homemade by Charles)	€ 9,00
Picon bière (Rodenbach)	€ 9,10
Sangria wit / rood	€ 10,00
Hendrick's Gin, Fever Tree Tonic	€ 14,00
Gin Mare, Fever Tree Mediterranean Tonic	€ 14,90
Copperhead Gin (0,0%), Fever Tree Raspberry & Rhubarb (pink)	€ 12,00

WIJNEN & BUBBELS

› Vraag naar onze wijnkaart.

Huiswijn (wit, rood, rosé) - glas	€ 4,90
Huiswijn (wit, rood, rosé) - karaf 25 cl	€ 8,00
Huiswijn (wit, rood, rosé) - karaf 50 cl	€ 15,80
Cava Chic - glas	€ 7,00
Cava Chic - 20 cl (kleine fles)	€ 11,00
Cava Chic - fles	€ 32,00
Champagne Moutard - glas	€ 10,00
Champagne Moutard - fles	€ 55,00

COCKTAILS

Mojito, met witte Bacardi rum	€ 11,00
Mojito Royal, met bruine Bacardi rum en cava	€ 12,00
Aperol Spritz	€ 11,00
Dark 'n Stormy, met Kraken (zwarte rum), gingerbeer en zuurtje	€ 11,00
Pornstar Martini (vodka, passievrucht en vanille)	€ 11,50
Spanish Mule (Licor 43, gingerbeer en limoen)	€ 11,00
Negroni (gin, rode vermout en Campari)	€ 11,50
Passion Punch (rum, limoen, homemade passievruchtensiroop)	€ 11,00

MOCKTAILS

Mojito (limoen, verse munt rietsuiker en Sprite)	€ 9,00
Pornstar Martini (passievrucht, limoen en vanille)	€ 10,00
Spiced Mule (groene appel, limoen, gemberextract)	€ 9,00
Passion Punch (limoen, homemade passievruchtensiroop)	€ 10,00

STERKE DRANKEN (5 CL)

Bacardi	€ 7,50
Bacardi 4y (bruine rum)	€ 7,80
Kraken (black rum)	€ 7,80
Eristoff Vodka	€ 7,50
Amaretto	€ 7,50
Baileys	€ 7,50
Limoncello (Bongiorno)	€ 7,50
Cointreau	€ 7,50
Grand Marnier	€ 7,50
Calvados	€ 7,50
Cognac Couprie VS	€ 7,00
Cognac Moreau VSOP	€ 9,20
Johnnie Walker Red Label	€ 7,50
Bushmills Original	€ 7,50
Balvanie 12y Single Malt	€ 11,50

WEEKLUNCH

VAN MAANDAG TOT VRIJDAG
11.30 TOT 14.00 U.

Soep, koud of warm voorgerecht

.....

Hoofdgerecht, keuze uit vlees of vis

.....

Koffie & dessert

€ 25,00

MARKTMENU

ENKEL OP ZATERDAG MET DE WEKELIJKSE MARKT
11.30 TOT 14.00 U.

Soep of koud of warm voorgerecht

.....

Hoofdgerecht

.....

Koffie

€ 25,00

SHARING MENU (2P)

FANTASIE VAN DE CHEF
ELKE DAG VAN 18.00 TOT 21.30 U.

Aperitief Maison met amuse

.....

3 verrassingsgerechten om te sharen

.....

Sharingsdessert

€ 70,00
/ 2 pers

+ € 15,00 per persoon voor aangepaste wijnen

FINGERFOOD

11.30 TOT 21.30 U.

Nacho's (à la minute gebakken maïsnacho's)	
› Dip, vers gebakken nacho's met tomatensalsa en guacamole als dip	€ 11,00
› Deluxe, loaded nacho's met gesmolten kazen, guacamole, tomatensalsa en zure room	€ 15,00
Chef's pan con tomate y jamon (toast met look, verse tomaat, grof zeezout en Iberico-ham)	€ 9,00
Deepfried creamy jalapeños (krokant gefrituurde jalapeños, gevuld met kaas)	€ 9,00
Dumplings (Japanse ravioli)	€ 9,00
Scampi PIL PIL (scampi's in pikante olijfolie en Spaanse kruiden)	€ 12,00
Homestyle lookbroodje, topper van het huis!	€ 13,00
Calamares met huisgemaakte aïoli	€ 10,00
Warme camembert, met oergranenbrood, veenbessen en appel	€ 14,40
Escargots (6 st.), look en kruidenboter	€ 12,30
Warme overhapjes, selectie van 12 hapjes, bereid in de oven	€ 16,00
Charcuterieplank (smout, rilette, Veurnse paté, De Laet beef pastrami, Capocollo Toscani finocchiocarta, paleta Monte Nevado en coppa Oedslach, Watou en Manchego-kaas)	€ 25,40
Portie gemengd (kaas & salami)	€ 11,00

FOODSHARING

17.00 TOT 21.30 U.

› We bereiden diverse gerechtjes voor u, specifiek bedoeld om met uw gezelschap te delen.

› Kies een 3-tal gerechtjes per 2 personen om een volwaardige maaltijd te nuttigen.

› Individueel mag u ook één gerecht bestellen wel mits een toeslag van € 2,00, dit om de foodkost in evenwicht te houden.

Carpaccio van het seizoen	€ 11,00
Burrata op een tomatensalsa en een heerlijke Italiaanse bressaola	€ 15,50
Huisbereide, handgesneden rundstartaar Charolais met friet	€ 14,00
Fish en chips deluxe met homemade tartaar	€ 14,50
Vispannetje, verse vis uit de Noordzee in een romige saus	€ 18,00
Spaans getinte rijst met gebakken zeebaars op vel	€ 16,00
Smeuïge risotto, champignons met een Spaanse pluma	€ 14,80
Met rivierkreeft gevulde ravioli, langoustines op de plancha, butternut en groene aspergepunten	€ 17,50
Traaggegaarde country spare ribs met huisgemaakte glazing	€ 17,00
Yakitoris (malse kip op een stokje) met basmatirijst	€ 14,00