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 llNl, Brussel - Turnhout.

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

Datum: 1987

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

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	€ 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	€ 11,00
Toast Maison (toast met guacamole, gerookte zalm en een gepocheerd ei)	€ 13,20
Eggs Benedict (toast met gebakken spek, coppa of zalm, gepocheerd ei en Hollandaisesaus)	€ 16,80
Pannenkoek of wafel	
› Met suiker	€ 6,00
› Met vers fruit en slagroom	€ 10,50



WARME DRANKEN

Espresso	€ 3,20
Dubbele espresso	€ 4,90
Koffie	€ 3,20
Décafeïne	€ 3,30
Americano	€ 3,40
Cappuccino melkschuim	€ 4,30
Cappuccino verse slagroom	€ 4,80
Latte macchiato	€ 4,50
Flavours: amaretto/ speculoos / hazelnoot / caramel / vanille	€ 1,00
Flat white	€ 4,50
Warme Chocomel	€ 3,60
Warme Chocomel Deluxe	€ 5,00
Warme chocolademelk / koude melk	€ 4,60
Verse groene thee Miroir / verse gemberthee	€ 4,20
Thee natuur / citroen / munt / groen / kamille / rozenbottel	€ 3,30
Café latte / iced café latte	€ 4,50
Miroir's latte (karamel & vanille)	€ 6,50
Chai latte	€ 4,80
Verwenkoffie	€ 10,00
Irish coffee (Irish Bushmills whisky)	€ 10,50
French coffee (cognac)	€ 11,00
Italian coffee (amaretto)	€ 10,50
Normand coffee (calvados)	€ 11,00
Spanish coffee (Licor 43)	€ 10,50
Baileys coffee	€ 10,00
Gluhwein	€ 7,50
Gluhwein flambée	€ 10,50
Kannetje warm water	€ 0,20



VERSE PANNENKOEKEN EN WAFELS

8.30 TOT 11.30 U. EN 14.00 TOT 18.00 U.

Kinderpannenkoek	€ 4,00
Volwassenen + € 1,00	
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

DESSERTS

11.30 TOT 22.00 U.

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

Verse chocomousse	€ 9,00
Warme appeltaart met ijs	€ 10,00
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	€ 9,80
Dame blanche	€ 10,00
Coupe vanille	€ 9,00
Coupe chocolat	€ 9,50
Coupe Brésilienne	€ 10,00
Coupe advocaat	€ 10,50
Coupe aardbei (seizoen)	€ 11,00
Coupe vers fruit	€ 11,00

MILKSHAKES

11.30 TOT 22.00 U.

Vanille / chocolade / banaan	€ 8,00



ONTBIJTFORMULES

8.00 TOT 11.00 U.

KOFFIE EN CROISSANT € 6,50

Dagvers gebakken croissant, boter
en een koffie of thee

START YOUR DAY € 16,00

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 € 22,00

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 € 27,00

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. € 72,00

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

ESTD M 2021

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	
Tripel Miroir		€ 5,80	

ALCOHOLVRIJ	25 CL	33 CL
Stella 0,0 %	€ 3, 50	
Sportzot 0,4 %		€ 5,30
Ypra 0,0 %		€ 4,80
Hommel 0,0 %	€ 4,60	
Leffe bruin 0,0 %		€ 4,90
La Trappe Nillis		€ 5,00
Sint-Bernardus 0,0 %		€ 5,00
Liefmans "Kriek on the rocks"	€ 5,00	
Kasteelbier Rouge 0,0 %		€ 5,50

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

BOTTLES	25 CL	33 CL
Leffe bruin		€ 5,30
Rodenbach	€ 3,90	
Kriek Belle Vue Extra	€ 4,30	
Duvel		€ 5,30
Suggestiebier van de maand		
Suggestiebier 75 cl		

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

FRISDRANKEN

	25 CL	50 CL
Coca Cola / zero	€ 3,30	
Fanta / Sprite	€ 3,50	
Chaudfontaine plat / bruis	€ 3,20	€ 5,70
Fuze Tea Peach	€ 3,50	
Ice Tea	€ 3,50	
Minute Maid appel	€ 3,60	
Schweppes Tonic / Agrum	€ 3,50	
Tönissteiner orange / citroen	€ 3,40	
Tönissteiner vruchtenkorf / naranja	€ 3,50	
Chocomel / Fristi	€ 3,60	
Fever Tree Indian / Mediterranean / Ginger beer / Grapefruit / Raspberry	€ 4,70	
Homemade lemonade	€ 5,50	
Vers fruitsap	€ 8,00	

SIDE DISHES

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

SNACKS

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

Spaghetti bolognaise, homemade, recept sedert 1978	€ 17,00
Lasagne	€ 17,50
Tartiflette met Reblochon-kaas (seizoensgerecht)	€ 20,40
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

SLAATJES

Slaatje kaaskroket (2 st.) + extra kroket: € 5,50	€ 19,00
Slaatje garnaalkroket (2 st.) + extra kroket: € 8,00	€ 24,00
Caesar salade (rijkgevulde salade van diverse groenten en fruit, ei, gebakken kipreepjes en huisgemaakte vinaigrette)	€ 24,00
Salade warme geitenkaas (salade van diverse groenten en fruit, heerlijke warme geitenkaas Crottin de Chavignol, gebakken spekjes, noten, en een honing- mosterddressing) **Vegetarische optie:** gebakken halloumi	€ 29,00

VEGETARISCH & VEGAN

Vegi spaghetti	€ 17,00
Vegan spaghetti	€ 18,00
Tortellini ricotta mozzarella en gedroogde tomaat	€ 20,00

KIDS

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

Kinderspaghetti	€ 12,00
Frikandel, frietjes en appelmoes	€ 12,00
Fish & chips	€ 15,00
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 lokaal Belgisch witblauw	€ 26,00
› Verse sauzen: champignon / peper / béarnaise	€ 4,00
Hamburger (homemade met 100% Iers rundsvlees 200 g)	€ 21,20
Stoofvlees met Rodenbach	€ 22,00
Vol-au-vent	€ 20,40
Halve kip aan spit	€ 19,80
Ribs homestyle met gefrituurde wedges	€ 33,00
Américain, handgesneden rundstartaar Charolais	€ 22,80

VIS

Vispannetje, variëteit aan Noordzeevis, gegratineerd en frietjes	€ 32,00
Royale sole meunière met frietjes en slaatje (niet geserveerd tijdens paaiperiode)	€ 34,00
Scampi Miroir op thaise wijze met rijst, kokosmelk, rode curry, selder, gember en puntpaprika	€ 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, vlierbloesem & limoen	€ 10,50
Limoncello spritz	€ 11,00
Aperol Spritz	€ 11,00
Picon (homemade by Charles)	€ 9,00
Picon bière (Rodenbach)	€ 9,50
Kir, met witte wijn	€ 7,00
Kir Royal, met cava	€ 9,00
Sangria wit / rood	€ 10,00
Ricard	€ 8,00
Porto wit / rood	€ 6,00
Pineau des Charentes	€ 6,00
Martini wit / rood	€ 6,70
Pisang / Campari / Safari met vers fruitsap, agrum of tonic	€ 10,00
Midi Apéritifs Ruby Rush / Liquid Sunset / Classic Red met tonic 0,0 %	€ 11,00

GINS

Blind Tiger Piper Cubeda (kruidig en aromatisch) met Fever Tree Indian Tonic	€ 13,00
Blind Tiger Imperial Secrets (citrus en floraal) met Fever Tree Mediterranean Tonic	€ 12,00
Blind Tiger Gin (bergamot, vijgenblad & framboos) met Fever Tree Raspberry Tonic	€ 12,50
Gin mare (mediterraanse kruiden) met Fever Tree Mediterranean Tonic	€ 15,00

WIJN & BUBBELS (VRAAG OOK NAAR DE 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 - fles	€ 32,00
Champagne Moutard - glas	€ 12,00
Champagne Moutard - fles	€ 60,00

COCKTAILS

Mojito, met witte Bacardi rum	€ 11,50
Pornstar Martini Cava Chic Barcelona shot: € 2,00	€ 11,50
Negroni	€ 12,00
Pink Paloma met gin en grapefruit	€ 12,00
Limoncello sour	€ 12,50
Dark 'n Stormy, met Kraken (zwarte rum), gingerbeer en zuurtje	€ 13,00

MOCKTAILS

Mojito 0 %	€ 10,00
Pornstar Martini 0 %	€ 10,50
Pink Paloma met Midi Apéritifs Ruby Rush	€ 12,00
Opius Negroni	€ 13,00
Opius Sesam met mango en sesamzaad	€ 14,00

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	€ 7,50
Cointreau	€ 7,50
Grand Marnier	€ 7,50
Calvados	€ 7,50
Licor 43	€ 7,50
Cognac Bisquit & Dubouche VS	€ 7,80
Cognac Moreau VSOP	€ 9,20
Johnnie Walker Red Label	€ 7,50
Bushmills Original	€ 7,50
Balvanie 12y Single Malt	€ 11,50

STEAKDAG

ELKE DONDERDAG
11.30 TOT 21.00 U.

Steak lokaal Belgisch witblauw met frietjes

Verse sauzen: champignon / peper / béarnaise: + € 4,00

€ 19,00

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

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

+ € 15,00 per persoon voor aangepaste wijnen

FINGERFOOD

11.30 TOT 21.30 U.

› Fingerfood kan ook als foodsharing worden gekozen, zowel tijdens de middag als avond.

Nacho's (à la minute gebakken maïsnacho's)	
› Dip, vers gebakken nacho's met tomatensalsa en guacamole als dip **(vegan)**	€ 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
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	€ 12,50
Gebakken bloedworst met appel, Calvados, crumble van peperkoek & chorizo	€ 16,00
Warme camembert, met oergranenbrood, veenbessen en appel	€ 15,50
Witte pens, appel, pickles en mosterdcaviaar	€ 12,20
Warme overhapjes, selectie van 12 hapjes, bereid in de oven	€ 16,00
Gebakken kikkerbilletjes in verse look	€ 17,00
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)	€ 12,50

FOODSHARING

17.00 TOT 21.30 U.

› 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	€ 12,00
Taco met gebakken halloumi, guacamole, honing en gepekelde ui **(vegetarisch)**	€ 15,50
Huisbereide, handgesneden rundstartaar Charolais met friet	€ 14,50
Fish en chips deluxe met homemade tartaar	€ 16,00
Vispannetje, verse vis uit de Noordzee in een romige saus	€ 18,00
Geroosterde mergpijp, grof zeezout, chimichuri en toast	€ 21,50
Smeuïge risotto, champignons met een Spaanse pluma	€ 14,80
Tagliata di manzo, malse rundssteak, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat, pijnboompit en balsamico	€ 21,50
Met rivierkreeft gevulde ravioli, langoustines op de plancha, butternut en groene aspergepunten	€ 18,00
Yakitoris (malse kip op een stokje) met basmatirijst	€ 14,00