

### Lambics / Lambieks:

Fr: Bière de fermentation spontanée typiquement Bruxelloise à base de froment, 5% min.

Nl: Lambiek is typische Brussels bier gebrouwen op basis van tarwe min. 5% spontane gisting.

En: Lambic is typically Brussels beer made out of wheat of min. 5% with spontaneous fermentation

De: typisches spontanevergorenes Brüsseler weizenbier 5% alkoholgehalt.

### Gueuze / Geuze:

Fr: mélange de Lambics de différentes années soutiré en bouteille, y subissant une fermentation secondaire, provoquant ainsi un dépôt de levure dans les bouteilles au cours de la conservation en caveaux.

Nl: een mengeling van op flessen getrokken Lambieks van verschillende jaren waarin een bijkomende gisting in de koelkelders wordt gist afgezet in de flessen.

En: a mixture of different Lambics drawn from bottles of different years where a second fermentation occurs. This process leaves a yeast deposit in the bottles during their conservation in the cellars.

De: eine mischug aus Lambic verschiedenerjahrgänge, auf flasche gezogen; die flaschebgärung un kellerlagerung bewirken den hefesatz am flaschengrund.

### Kriek:

Fr: mélange de Lambics comme pour la Gueuze, mais dans lequel on fait macérer des cerises de la variété dite de "Schaerbeek". Cette macération dure 8 mois pour obtenir une transformation complète de la cerise dans la bière.

Nl: envenals voor de Geuze, gaat het hier om een mengeling van Lambieks waarin kersen van "Schaerbeek" worden geweekt. Het werken gebeurt ten minsten gedurende 8 maanden om toe te laten dat de smaak van kersen in het bier wordt overgezet.

En: as for the Geuze, this consists of a mixture of Lambics in which cherries of the "Schaerbeek" variety are soaked. There are soaked for at least 8 months to obtain the cherry taste of the beer.

De: wie Geuze ein Lambic-Mischung mit zuzats von "Schaerbeek" kirschen, die während der mindestens 8 monate dauernden, lagerung vollständig in der biermischung aufgehen.

### Plattekeis:

Fr: fromage blanc frais légèrement égoté, spécialité de Bruxelles et ses environs, il est servi accompagné d'oignons jeunes, radis rouges, pain, sel et poivre.

Nl: verse plattekaas, vooral bekend als specialiteit van Brussel en omstreken, die opgediend wordt met kleine ajuintjes, rode radijsjes, brood, peper en zout.

En: sort white cheese, slightly drained, a specialty of Brussels and its surroundings. It is served accompanied by small onions, red radishes, bread, salt and pepper.

De: spezialität aus Brüssel und umgebung. Herzhafter quark, serviert mit zwiebeln, radieschen, brot, salz und pfeffer.

## EN VENTE CHEZ TOONE...

### TE KOOP BIJ TOONE...

- Authentiques marionnettes de scène avec certificat de garantie - authentieke marionetten met garantiebewijs : de/van 620 à/tot 750 €

- Marionnettes liégeoises - Luikse marionetten : 250 €

- Le livre «Toone et les marionettes traditionnelles de Bruxelles», la prestigieuse histoire d'une dynastie populaire: 50 €

- Têtes de marionettes - Marionettenhoofd : 75 €

- Woltje à découper - uit te snijden : 5 €

## REPRÉSENTATIONS

## VOORSTELLINGEN

Rue du Marché aux Herbes, 66 - 1000 Bruxelles

Grasmarktstraat, 66 - 1000 Brussel

(Impasse Sainte-Pétronille)

Représentations les jeudi, vendredi et samedi à 20h30

Matinée le samedi à 16h00

Voortellingen op donderdag, vrijdag en zaterdag om 20u30

Matinees op zaterdag om 16u00

**Il est toujours prudent de réserver !**

**Reserveren is aangeraden !**

**02/511.71.37 - 02/513.54.86**

**de 12h à 24h - van 12u tot 24u**

**Prix général - Gewone inkomprijs**

**12 €**

(réduction étudiants, 3<sup>ème</sup> âge, etc. - korting voor kinderen, studenten, 60-plussers : 9€, sauf vendredi et samedi soir - uitgezonderd vrijdag en zaterdagavond)

**- CASH ONLY -**

**Musée de Toone - Museum van Toone**

entrée gratuite à l'entracte pour le public

gratis toegang tijdens de pauze voor het publiek

(visite guidée sur demande : 20 personnes minimum

rondleiding op aanvraag : 20 personen minimum)

**Website : [www.toone.be](http://www.toone.be)**

**E-mail: [woltje@skynet.be](mailto:woltje@skynet.be)**

**Secrétariat: Maison des Arts - Secretariaat: Kunsthuis**

Chaussée de Haecht, 147 - 1030 Bruxelles

Haachtsesteenweg, 147 - 1030 Brussel

Tel : 02/217 27 53 - 02/217 04 64

Fax : 02/218 55 78

BNP-Paribas Fortis : 210 - 0589530 - 16



Dans le cadre de notre action «Toone, Théâtre d'Europe», à la demande, organisation de spectacles en dialecte (brussels vloms), mais aussi en français, anglais, allemand, italien et espagnol.

In het kader van onze actie «Toone Theater van Europa», op aanvraag, spektakels in het dialect (Brussels Vloms), maar ook in het Nederlands - Engels - Duits - Italiaans - Spaans.

Théâtre Royal Koninklijk Theater  
de van



A.S.B.L. - V.Z.W.

**OUVERT de 12h à 24h - fermé le lundi**  
**OPEN van 12u tot 24u - maandag gesloten**

# TARIF TARIEF

SERVICE ET TVA COMPRIS  
BTW EN DIENST INBEGREPEN

**- CASH ONLY -**

**- FREE WIFI -**

Demandez votre ticket:

vous pouvez gagner une place de théâtre !

Vraag uw kasbon:

U kunt een plaats winnen !

Fragen si nach ihrem kassenzettel:

sie können einen platz zur vorstellung gewinnen !

Ask for your receipt for your chance to win a ticket to our show !

Rue du Marché aux Herbes, 66 - 1000 Bruxelles  
(Impasse Sainte-Pétronille)  
Petite Rue des Bouchers  
(Impasse Schuddeveld 6)

## BIERES AU FUT–BIEREN VAN T VAT

Manneken Pils 4°	25cl	3,50€
	50cl	5,50€
Triple Karmeliet 8,4°	25cl	4,00€
	50cl	6,50€
Blanche De 4,5°	25cl	4,50€
Bruxelles	50cl	8,00€
Kriek Boon 4°	25cl	4,50€
	50cl	8,00€
Kwak 8,4°	25cl	5,50€
	50cl	10,00€
Plateau découverte au fût (5 x 15cl)		12,00€

## BIERES BLONDES–BLONDE BIEREN

Jupiler 0° (sans alcool) 0°		2,90€
Barbar 8°		5,20€
Brigand 9°		5,20€
Bush Blonde 10,7°		5,20€
Hoegarden Grand Cru 8,5°		6,00€
Saint Feuillien Grand Cru 9,5°		5,50€
Hopus 8,3°		5,20€
Floral (Bio) 7°		6,00€
Leffe Blonde 6,6°		5,20€
Duvel 8,5°		5,20€
Maredsous Blonde 7,5°		5,20€
Saint Bernardus Triple 8°		5,20€
Taras Boulba 4,5°		4,90€
Zinnebir 6°		5,00€
Jambe De Bois 8°		5,50€
Cuvée Des Trolls 7°		4,90€
Carolus Triple 9°		5,20€
Bersalis Triple 9,5°		5,20€
Caulier (sans gluten) 6,8°		6,00€
La Corne 10°		6,00€

## WIFI CODE : THEATREDETOONE

BIERE DU MOIS :

## BIERES BRUNES–BRUINE BIEREN

Rodenbach 5,2°	4,20€
Carolus Classic 8,5°	5,20€
Leffe Brune 6,5°	5,20€
Maredsous Brune 8°	5,20€
Barbar Bok 8,5°	5,20€
Saint Bernardus Pater 6,7°	4,90€
Prior 8°	5,00€
Abt 12°	5,20€
Guldendraak 10,5°	5,20€

## BIERES AMBREES–AMBERE BIEREN

Bush Ambrée 12°	5,20€
De Koninck Bolleke 5,2°	4,90€
Fruits Défendus 8,5°	6,00€
Vieux Temps 4,5°	4,20€
La roubiarde 6°	6,00€

## BIERES LAMBICS-LAMBIKS BIEREN

Gueuze Boon 7°	4,20€
Faro Lindemans 4,5°	7,00€
Gueuze Mort Subite 4,5°	8,50€
Gueuze Oud Beersel 6°	9,90€
Kriek Oud Beersel 6,5°	11,90€

## BIERES FRUITEES-FRUIT BIEREN

Pêche Saint-Louis 3,5°	4,50€
Pêche Mel Bush 8,5°	9,00€
Banane De Troch 3,5°	4,90€
Pomme Lindemans 3,5°	4,90€
Cassis Lindemans 3,5°	4,90€
Framboise Boon 5°	4,90€

## COCKTAILS

Spritz	8,50€
Âme laike	7,50€
Pêche'meliet (beer cocktail)	8,50€
Tinto de Bruselas	7,50€
Toonered (beer cocktail)	8,50€

**SHOTS :** 1=3,00€ - 6=15,00€ - 10=25,00€

## VINS-WIJNEN

Rouge, Blanc, Rosé	4,50€
Bouteille (vin)	20,00€
Cava	5,50€
Bouteille (cava)	30,00€

## BIERES TRAPPISTES-TRAPPISTENBIEREN

Orval 6,2°	6,50€
Chimay Bleue 9°	6,50€
Rochefort 10 11,3°	7,50€
Westmalle Triple 9,5°	6,50€
Westmalle Double 7°	6,50€
Achel Blonde 8°	5,20€
La Trappe Double 7° Triple 8° Quadruple 10°	5,50€

## SOFTDRINK

Coca Cola / zéro	3,00€
Schweppes tonic	3,00€
Fanta Orange	3,00€
Ice Tea	3,00€
Gini	3,00€
Chaudfontaine Plate	3,00€
Chaudfontaine Pétilante	3,00€
Looza	3,50€
(Pomme,pêche,pamplemousse,tomate,Orange)	

## BOISSONS CHAUDES-WARME

### DRANKEN

Café	3,50€
Expresso	3,50€
Double Expresso	4,00€
Cappuccino	4,50€
Chocolat Chaud Maison	5,00€
Thé ( Vert,Noir,Menthe,Fruit,Camomille)	3,50€