

BALLS & GLORY

TODAY'S FOOD & DRINKS

BESTEL AAN DE KEUKEN OF
CALL US BY OUR NAME ;)

LONGDRINKS

Gin tonic

B&G-gin & fever-tree tonic

€9

Moscow Mule

wodka & fever-tree gemberbier

€9

Happy lemonade

let's make you happy :)

€9

BITES & BALLEEN

Belgische kaas-ballekes

ovengebakken, met B&G-mosterd (6 st)

€8

Bitterballekes

ovengebakken, met B&G-mosterd (4 st)

€8

Hummus van de dag

met zuurdesembrood & boter

€6

Tomatensoep

met zuurdesembrood & boter

€6



ONZE SIGNATURE DISHES

MENU

€12⁵⁰

Ballekes + side

€15

Bal + side

€18⁵⁰

Bal + side + drank

€22^{pp}

Ball the way:
Ballen + stoemp + salade
min 2 personen

1 KIES JE BAL

Belgian ballekes onze interpretatie van de oerdegelijke Belgische dagschotel --> zie ons menubord voor de vulling van de dag	€8 naked / €12,5 met side
Classic pork ovengebakken varkensgehaktbal met vlees van eigen boerderij --> zie ons menubord voor de vulling van de dag	€9 naked / €15 met side
Seasonal pork (+ €2) ovengebakken varkensgehaktbal met vlees van eigen boerderij, met seizoensgebonden vulling en topping --> zie ons menubord voor de vulling van de dag	€11 naked / €17 met side
Pure chicken ovengebakken kippengehaktbal van puur Belgische kip --> zie ons menubord voor de vulling van de dag	€9 naked / €15 met side
Delicious veggie ovengebakken gevulde arancini (op basis van risottorijst) --> zie ons menubord voor de vulling van de dag	€9 naked / €15 met side
Ball the way <i>Sharing Menu</i> een assortiment van onze ballen op houten plank om te delen, met stoemp en salade	€22pp vanaf 2 personen

2 KIES JE SIDE - BOORDEVOL GROENTEN

Onze originele stoemp "gestoempte" bintje-aardappelen, wortelen & Belgische seizoensgroenten, geserveerd met 2 sauzen: gravy (vleessaus) & green curry	€8
Verfrissende salade --> zie ons menubord	€8
Koude pastasalade --> zie ons menubord	€8

3 KIES JE DRANK

HUISGEMAAKTE DRANKEN

Limonade van de dag	€4
Limonade citroen-gember	€4
Ice tea classic	€4
Appel-rabarbersap, sugar free	€4

BELGISCHE BIEREN OP TAP

Tap van de dag 1	€4
Tap van de dag 2	€4
Tap van de dag 3	€4

BELGISCHE BIEREN OP FLES

Vedett	€3,5
Vedett IPA	€3,5
Vedett White	€3,5
Duvel	€4
Duvel t'ei	€4

WATER VAN HIER

Geïnfuseerd water	FREE
Spa blauw 50 cl	€4,5
Spa rood 50 cl	€4,5
Spa citroen 25 cl	€2,5

FINE WINES

Wit	€4 / €20
Rood	€4 / €20
Rosé	€4 / €20
Cava	€6 / €23

Draai mij ne keer om :)



TAKE AWAY

Zowel koud als warm -20%

MEET OUR FARMERS & CRAFTERS

“Simpel & Goe eten” heeft niet veel franjes nodig, maar wel de beste ingrediënten, van dicht bij huis, mét kennis van zaken. Daarom zijn we super close met ons eco-systeem van boeren. Sinds we de deuren openden van onze eerste restaurant in Gent, op 14 mei 2012, was dat ons enige doel: de Belgische boer op uw bord brengen, mét fun & glory ;)

Mieke Verniest

Mieke Verniest is niet alleen de mooiste boerin van Vlaanderen, ze is vooral de allerbeste boerin van de wereld. We kunnen ons bij Balls & Glory geen betere partners wensen dan Mieke & haar man Luc. Op hun boerderij, de Zwalm-beekhoeve, middenin de mooie Vlaamse Ardennen geven ze het uiterste van zichzelf om onze varkens te kweken.



Van bij de start van Balls & Glory hebben we ons ingezet om zelf varkens te kweken, terug zoals het hoort. We beseften dat we geen fancy rassen nodig hebben om goeie gehaktballen te maken. Maar dat we daarvoor extra tijd konden steken in een gedetailleerd lastenboek met aandacht voor lokale voeders, dierenwelzijn & eerlijke prijzen voor de boer. Die eerlijke prijzen, die liggen flink hoger dan de gangbare marktprijzen, maar we denken niet dat dit de drijfveer is van Mieke.

Zijn we bio? Neen, maar we zijn wel zéér logisch. Liever lokale maïs dan biologische soja als voeder, je bent wat je eet – en dat is bij varkens niet anders.

Lees meer op onze blog!

Je kan de boerderij van Mieke & haar hoevewinkel bezoeken in de mooie Vlaamse Ardennen.

Ideaal om te combineren met een stevige fietstocht.



ADRES:
Zwalmbeekhoeve - Wafelstraat 48, 9630 Munkzwalm

Brecht Porreye

Het was door Wim's lief Nico dat we in Sint-Truiden beland zijn: via de scouts, tot bij de familie Poreye. Het begon eind de jaren '70 toen Piet besloot om fruiteler te worden, een passie die hij meekreeg van zijn vader Walter Porreye. Deze zorgde op zijn beurt voor het ontstaan van de 'Porreye-snoei', een methode die tot op vandaag nog steeds wordt toegepast in hun fruitbedrijf.



Bij hen zijn “titels” niet aan de orde, elke schakel binnen hun familiebedrijf is even belangrijk, een mooie ingesteldheid die we binnen onze teams ook koesteren. Met z'n 8 kweken ze appels, peren & kersen. Al sinds 2012 wordt een deel van deze appels geperst tot onze receptuur van appel-rabarberssap, een receptuur van onze grootmoeder: metje.

BRENG EEN BEZOEKJE EN STEUN LOKAAL!

Naast onze receptuur hebben ze uiteraard ook hun eigen producten die je kan bestellen via hun webshop om thuis te laten leveren! Of mocht je thuis een fruitboom hebben, kan je je fruit ook laten persen.

Eigen kweek en lekker vers!

Wil je graag eens zien hoe het eraan toe gaat op een fruitbedrijf? Breng dan een bezoekje! Piet & Veerle leiden je graag rond in de mooie natuur van Haspengouw.

ADRES:
Pipo - Naamsesteenweg 389b, 3800 Sint-Truiden

Wilfried Ballieu

Met grote onderscheiding hét beste gehakt van Gent vind je in de slagerij van Wim's ouders in Gent. Dit is ook de slagerij waar hij opgegroeide: met 1 been in de ouderlijke slagerij en met het andere been op de boerderij van zijn grootouders in Leisele/Veurne.



De “geheime” kruidenmix van peper, zout, nootmuskaat, foelie, cardamom & chilli is er eentje die al jaren overgedragen wordt van generatie op generatie.

Samen met de “hand van de meester” om de goeie vet-vlees-balans in ons gehakt te vinden, elke dag op-nieuw, want vlees van eigen kweek is nooit standaard, dus goed vakmanschap is nodig.

Vandaag staat Wim's vader nog steeds achter de hakblok van de slagerij, zijn moeder bereidt er lekkere “dagelijkse kost” in haar keuken en zijn zus neemt de bediening in de slagerij voor haar rekening.

ADRES:
Slagerij Alfin – Ottergemsesteenweg 91, 9000 GENT



YUMMY DESSERTEN

Huisgemaakte brownie	€6
Onze legendarische dame blanche bal for chocolate lovers	€9
Red velvet cheesecake met frambozencoulis	€8
Appel gratis op vertoon van uw glimlach ;)	

WARME DRANKEN

Thee groene, zwarte, verse munt, fruit, gember	€ 4
Koffie americano, latte, cappuccino	€ 3
Espresso	€ 2,5



DAME BLANCHE BAL FOR CHOCOLATE LOVERS :)

Dame blanche, met voorsprong ons favoriete dessert. Zeker als we het in een Balls & Glory-jasje gieten. Net als in onze eigen bereidingen, gaan we ook in onze samenwerkingen op zoek naar vakmanschap. Dat bracht ons al snel bij het team van Roomijs Missault.

Het verhaal van Missault start in het Brugge van 1945. Meester-roomijsbereider Cyriel Missault begint er zijn eigen ijsatelier,

een jongensdroom die in vervulling gaat. Zijn *couture de glace* groeit in no time uit tot een begrip in de wijde omgeving van zijn thuisstad. Intussen is Missault een gevestigde waarde in heel Vlaanderen.

Natuurlijke grondstoffen, subtiele smaken, texturen en elegante vormen vinden hun weg naar leuke combinaties met een uiterst fijne afwerking. Nu, 75 jaar later, zijn deze waarden de stevige basis voor hun

desserts, ijstaarten, buches, verse vruchtensorbets en ambachtelijk roomijs. Deze heerlijke chocoladebal met vanille-ijs is het nieuwste resultaat van dit creatieve vakmanschap.

Giet de heerlijke, warme chocoladesaus recht over de bal en er gaat een hele wereld voor je open. Proef, smaak en geniet!

Lees meer op onze blog

