

3

lambik droom

Openingsuren | Opening hours

Vrijdag en zaterdag: van 14u00 tot 20u30, we serveren tot 19u30.
Zondag: van 13u00 tot 19u30, we serveren tot 18u30.

Friday and Saturday: 2:00PM - 8:30PM, we serve until 7:30PM.
Sunday: 1:00 PM - 7:30 PM, we serve until 6:30 PM.

Shop menu : lambikodroom.be/shop
Free Wi-Fi : lambik-O-droom

Untappd locatie | Untappd venue:
Brouwerij 3 Fonteinen & lambik-O-droom

graag bestellen aan de toog · please order at the bar



We willen iedere bezoeker de kans bieden op een optimale proefbeleving. Daarom kiezen we ervoor de lambik-O-droom en haar terras af te bakenen als rookvrije zone. Roken is enkel toegestaan buiten de poort, hier is een peukenzuil voorzien. Bedankt voor uw begrip.

We aim to offer every visitor the best possible tasting experience. Therefore, we choose to define the lambik-O-droom and its turf as a smoke-free zone. Smoking is only allowed outside the gate, where a cigarette column is provided. Thank you for your understanding.

Zenne y Frontera

Eind 2021 bezochten we opnieuw de sherry regio in het zuiden van Spanje, waarop we de geselecteerde vaten enkele maanden later in Lot ontvingen en vulden met traditionele lambik. Tijdens de zorgvuldige proefsessies een jaar later in april 2023 selecteerden en combineerden we de vaten om tot twee 'klassieke' Zenne y Frontera blends te komen.

At the end of 2021 we again visited the sherry region in the south of Spain, whereupon we received the selected barrels in Lot a few months later and filled them with traditional lambik. During the tasting sessions a year later in April 2023, we selected and combined the barrels to be able to bottle two 'classic' Zenne y Frontera blends.

Zenne y Frontera • season 22|23 blend 67

09-05-2023

750 ml

€ 33,25

NL | Voor deze specifieke Zenne y Frontera hebben we tien verschillende lambikken geblend, gerijpt op beide Oloroso-, Amontillado-, Palo Cortado- en Pedro Ximénez-vaten. Dit boeket sherry lambikken ontstaan in totaal uit tien verschillende originele vaten en negen verschillende brouwsels. De gewogen gemiddelde leeftijd van deze blend bij het bottelen is maar liefst 40 maanden. Ruim 1/3 van de lambikken werd gebrouwen met lokaal geproduceerde Pajottenlandse granen. 100% 3 Fonteinen.

EN | For this specific Zenne y Frontera, we blended ten different lambikken, matured on both Oloroso, Amontillado, Palo Cortado and Pedro Ximénez barrels. This bouquet of sherry lambikken originate in total of ten different original barrels and nine different brews. The weighted average age of this blend upon bottling is a staggering 40 months. More than 1/3 of the lambikken was brewed with locally sourced Pajottenland grains. 100% 3 Fonteinen.

Zenne y Frontera • season 22|23 blend 70

16-05-2023

750 ml

€ 33,25

NL | Voor deze specifieke Zenne y Frontera blendden we maar liefst zeven vaten Oloroso uit de Josefa Perez-bodega. Gelegen in een van de oudste wijken van Jerez de la Frontera, in de schaduw van de Iglesia de Santiago, werden de meeste vaten in 2006 verkocht aan Urium. Tegenwoordig heeft de familie een kleine voorraad vaten en sherry om ons van te voorzien. We gebruikten lambikken afkomstig van zeven vaten en elf brouwsels; ruim 60% van de granen werd in Pajottenland verbouwd. Het gewogen gemiddelde van deze blend bij het bottelen was ongeveer 36 maanden. Een klein deel van de blend werd gebotteld op magnums.

EN | For this specific Zenne y Frontera, we blended not less than seven barrels of Oloroso from the Josefa Perez bodega. Situated in one of the oldest quarters of Jerez de la Frontera, in the shadow of the Iglesia de Santiago, most of the barrels were sold in 2006 to Urium. Today, the family keeps a low inventory of barrels and sherry to provide us with. We used lambikken originating from seven barrels and eleven brews; more than 60% of the cereals were grown in Pajottenland. The weighted average of this blend upon bottling was about 36 months. A small part of the blend was bottled on magnums.

gastbieren | guest beers

met fierheid geschonken: bieren van bevriende brouwers met wie eenzelfde set van waarden delen

served with pride: beers of befriended brewers with whom we share a similar set of values

Hill Farmstead • Anna 750 ml € 20,00

Saison gebrouwen met Amerikaanse gerstemout en met toevoeging van lokale Vermontese wildebloemenhoning · saison brewed with American malted barley and Vermont wildflower honey

Hill Farmstead • Arthur: Plum 750 ml € 40,00

saison gebrouwen met Amerikaanse gerstemouten en met lokale pruimen gemacereerd · saison brewed with American malted barley and macerated with local plums

Hill Farmstead • Florence 750 ml € 20,00

een naar Belgisch voorbeeld geïnspireerd witbier, met Amerikaanse gerstemout en lokale tarwe van Vermont · a Belgian inspired wheat ale with American malted barley and local Vermont wheat

De Garde • The Framboise 750 ml € 25,00

een naar Belgisch voorbeeld geïnspireerd witbier, met Amerikaanse gerstemout en lokale tarwe van Vermont · a Belgian inspired wheat ale with American malted barley and local Vermont wheat

De Garde • The Oxiversary – 10th Anniversary Blend 750 ml € 27,50

een spontaan vergist wild bier, gerijpt gedurende drie jaar in sherryvaten – een blend om hun tienjarig bestaan te vieren! · a spontaneous wild ale aged in oak sherry barrels for three years for their 10th anniversary!

De Garde • The Anniversary – 8th Anniversary Blend 750 ml € 27,50

een spontaan vergist wild bier, met Mourvèdre druiven en grijpt gedurende drie jaar op amforen – een blend om hun tienjarig bestaan te vieren! · a spontaneous wild ale with Mourvèdre grapes aged in amphorae for three years for their 10th anniversary!

lambik

(Lambik)bieren uit het vat zijn vers van het vat of vers gemaakt (in het geval van faro); geserveerd uit een fles, een lambikkruik of uit de handpomp.

(Lambik) beers from cask are fresh from the barrels or freshly made (in case of faro); served from a bottle, a lambik jug or from the hand pump.



Oude Lambik	20 cl glas(s)	€ 3,50
	50 cl kruik · jug	€ 7,50
	1 L kruik · jug	€ 13,00

NL | het begint allemaal met dit... Spontaan vergist op een koelschip in de Zennevallei en jaren gerijpt op eikenhouten vaten.

EN | it all begins with this ... Spontaneously fermented on a coolship in the Senne valley and then aged for a years on oak barrels.

Oude Kriekenlambik	150 ml	€ 5,00
---------------------------	---------------	---------------

NL | de lange maceratie van echte krieken op oude lambik, puur natuur.

EN | the long maceration of real sour cherries on old lambik, pure nature.

Pineau d'Aunis Meerts	150 ml	€ 5,00
------------------------------	---------------	---------------

NL | een volledig spontaan vergiste laagalcoholische meerts waarop we pomace van Pineau d'Aunis macereerden.

EN | a completely spontaneously fermented low alcohol mars beer on which we macerated pomace of Pineau d'Aunis grapes.

Oude Lambik 2017 · season 17 18 blend 57	750 ml	€ 16,50
---	---------------	----------------

NL | De basis en onze essentie: lambik zoals 'm moet zijn; puur, spontaan en complex. Zes jaar lang hebben drie opeenvolgende brouwsels van maart 2017 gegist en gerijpt op één en hetzelfde eikenhouten vat. De fijne lambik werd afgevuld in een donkerbruine fles en afgewerkt met het beste kurk. Voor een nog langere kelderbewaring.

EN | The foundation and our essence: lambik as it should be; pure, spontaneous and complex. For six years, three consecutive brews from March 2017 fermented and matured in the same oak barrel. This fine lambik was bottled in a dark brown bottle and finished with the most excellent cork. For even longer cellar ageing.

Spelingen van het Lot

Deze serie van acht Spelingen van het Lot staat in het teken van de rijping van dezelfde lambikken op verschillende types houten vaten. De lambikken komen van twee verschillende brouwsels, volledig gebrouwen met granen uit ons eigen granennetwerk en dus 100% bio.

This series of eight Spelingen van het Lot feature the ageing of the same lambikken on different wooden barrels. The lambikken come off two different brews, fully crafted with cereals sourced from our cereal collective and fully organic.

SvhL XVIII.ii – Single Wood Duitse Eik	08-09-2022	750 ml	€ 21,00
SvhL XVIII.iii – Single Wood Duitse Eik + Acacia	08-09-2022	750 ml	€ 21,00
SvhL XVIII.v – Single Wood Es	08-09-2022	750 ml	€ 21,00
SvhL XVIII.vii – Single Wood Moerbei	08-09-2022	750 ml	€ 21,00

Serie XI van onze Spelingen van het Lot staat in het teken van verschillende Pruim-maceraties, zo lokaal mogelijk.

Series XI of Spelingen van het Lot features plum macerations, as local as possible.

SvhL XI.xii – Pruim Queen Victoria	27-01-2023	750 ml	€ 21,00
SvhL XI.xiii – Pruim Haganta	27-01-2023	750 ml	€ 21,00

Oude Geuze

Oude Geuze		375 ml	€ 7,00
Oude Geuze		750 ml	€ 12,00
Oude Geuze Cuvée Armand & Gaston BIO		375 ml	€ 8,50
Oude Geuze Cuvée Armand & Gaston BIO		750 ml	€ 16,00
Oude Geuze Cuvée Armand & Gaston 'Het Bezoek' 22-06-2021		magnum	€ 40,00
Oude Geuze Golden Blend	25-03-2021	375 ml	€ 9,00
Oude Geuze Golden Blend	12-12-2014	750 ml	€ 45,00
Oude Geuze Golden Blend	12-03-2014	375 ml	€ 25,00

Oude Geuze Vintage

Oude Geuze Cuvée Armand & Gaston Vintage 2020 11-03-2020		750 ml	€ 20,00
Oude Geuze Vintage 2012	23-02-2012	375 ml	€ 21,00
Oude Geuze Vintage 2012	26-01-2012	750 ml	€ 40,00
Oude Geuze Vintage 2010	08-03-2010	375 ml	€ 25,00
Oude Geuze Vintage 2004	01-12-2004	magnum	€ 135,00

fruit & botanische|botanical lambikken

Oude Kriek		375 ml	€ 8,50
Schaarbeekse Kriek Oogst 2014	30-01-2015	750 ml	€ 50,00
Druif Gamay x Alex Foillard · blend 6	22-11-2023	750 ml	€ 25,00
Druif Pinot Noir x Harth+Harth · blend 83	06-07-2023	750 ml	€ 20,00
Druif Merlot x Claus Preisinger · blend 71	24-05-2023	750 ml	€ 20,00
Pruim Belle De Louvain · blend 27	17-01-2023	375 ml	€ 10,00
Pruim Mirabelle · blend 23	10-01-2023	375 ml	€ 10,00
Pruim Dubbele Altesse · blend 18	15-12-2022	750 ml	€ 20,00
Wijnbergperzik · blend 13	07-12-2023	750 ml	€ 20,00
Gele Belgische Perzik · blend 2	21-11-2023	750 ml	€ 20,00
Witte Belgische Perzik · blend 5	22-11-2023	750 ml	€ 20,00
Kweeper · blend 76	13-06-2023	375 ml	€ 10,00
Vlierbloesem · blend 75	01-06-2023	750 ml	€ 20,00
Rabarber · blend 102	19-09-2023	750 ml	€ 20,00
Rabarber/Schaarbeekse · blend 100	19-09-2023	750 ml	€ 22,50
Moerasspirea x humus x hortense · blend 84	13-06-2023	750 ml	€ 20,00
Dennetoppen x humusxhortense · blend 73	13-06-2023	750 ml	€ 20,00

Armand'4 seizoenen | seasons

Armand'4 · Zomer	26-03-2010	750 ml	€ 80,00
Armand'4 · Herfst	02-04-2010	750 ml	€ 80,00
Armand'4 · Winter	22-04-2010	750 ml	€ 80,00

Doesjel

Doesjel verwijst naar de gist die als het ware is "ingedoesjeld" of ingedommeld is. "Doesjelen" is een lokaal dialectwoord voor dat typische slaperige klopje dat je na het middageten kan krijgen.

Doesjel refers to the yeast that has "dozed in". "Doesjelen" is a local dialect word for that typical little sleepy knock you get after lunch.

Golden Doesjel 2013	02-05-2013	375 ml	€ 20,00
Doesjel	10-12-2009	375 ml	€ 22,50

andere 3F bieren | other 3F beers

Tuverbol 2022 · blend 65 05-05-2022 375 ml € 8,50

Tuverbol 2023 · blend 75 10-06-2023 375 ml € 8,00

NL | Assemblage van Loterbol Blond - een blond bier van hoge gisting - en 3 Fonteinen lambik.

EN | Blend of Loterbol Blond - a top-fermented blondebeer - and 3 Fonteinen lambik.

Wilde Terf x Brasserie De La Senne · blend 105 03-11-2023 375 ml € 8,00

NL | In juli 2020 zag 'Terf' voor het eerst het licht. Dit lokaal tarwebier werd gebrouwen door Brasserie de la Senne uit Brussel met oude tarwerassen uit het granennetwerk van Brouwerij 3 Fonteinen. Voor deze Wilde Terf rijpte een deel van dat brouwsel drie jaar verder op eikenhouten lambikvaten bij 3 Fonteinen. In november 2023 werd deze 'gerijpte' Terf aangestoken met jonge 3 Fonteinen-lambik, in eens 55/45 verhouding.

EN | 'Terf' first saw the light of day in July 2020. This local wheat beer was brewed by Brasserie de la Senne from Brussels with old wheat varieties from the cereal network of Brouwerij 3 Fonteinen. For this Wilde Terf, part of that brew matured for three years in oak lambik barrels at 3 Fonteinen. In November 2023, we added young 3 Fonteinen lambik to this 'matured' Terf, in a 55/45 ratio.

Teirf 33 cl € 4,00

NL | Dialect voor tarwe, vrucht van een netwerk op zoek naar oude tarwerassen en een eerlijk inkomen voor de boer.in. Lokaal Pajots gebrouwen met bio-granen uit het Granennetwerk van 3 Fonteinen. Bio-gecertificeerd.

EN | Local dialect for wheat, the result of a network in search of landrace wheat varieties and a fair income for the farmer. Locally brewed in the Pajottenland, with organic cereals of 3 Fonteinen's Cereal Collective. Organically certified.

Beersel Lager 33 cl € 3,00

Beersel Blond 33 cl € 3,50

om te eten | to eat

macademia notenmix (geroosterd & gezouten) | nut mix (roasted & salted) € 3,00

een droge worst | a dry sausage € 3,00

chips 'Lucien' (zout | salt, paprika of | or pickles) € 5,00

natuurwijn | natural wine

Onze liefde en respect voor natuurwijnbouwers is groot. Geïnspireerd door hun ambacht, zijn we enkele jaar geleden terug gestart met het plukken van druiven en het creëren van druivenlambikken en wijn-lambikhybrides.

Our respect for natural winemakers is big. Inspired by their craft, a few years ago, we started picking grapes again and creating grape lambics and wine-lambik hybrids.

Witte wijn White wine BIO	12 cl	€ 7,50
	75 cl	€ 30,00

NL | onze witte wijn varieert naargelang aanbod, maar is altijd gekozen uit bevriende wijnmakers die bio (-dynamisch) werken. Vraag aan de bar gerust naar de wijn van het moment.

EN | our white wine varies according to supply, but was always chosen from befriended winemakers, with an organic (biodynamic) approach. Ask the bar staff for the wine we are currently serving.

Claus Preisinger Pustzta Libre (rood red) BIO	12 cl	€ 7,50
	75 cl	€ 30,00
Claus Preisinger Blaufränkisch Kalkstein (rood red) BIO	12 cl	€ 7,50
	75 cl	€ 30,00

alcoholvrije dranken | non-alcoholic drinks

bruisend sparkling water	€ 2,50
+ siroop + syrup	€ 0,50
appelsap applejuice BIO	€ 3,20
limonade lemonade · citroen lemon of or cola (zero)	€ 3,30
single espresso · koffie coffee `americano`	€ 3,50
cappucino	€ 4,50
thee tea (2-3 tassen cups)	€ 5,00