



graag bestellen aan de toog · please order at the bar

lambik droom

menu 2022



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 butts column is provided. Thank you for your understanding.

we zijn open van 12.00 tot 20.00u

we're open from noon to 8pm

last call 19u | 7pm

shop sluit om 19u | shop closes at 7pm

Untappd locatie | Untappd venue:

Brouwerij 3 Fonteinen & lambik-O-droom

Shop menu

lambikodroom.be/shop

flessen voor het goede doel | charity bottles

*de volledige opbrengst van deze flessen gaat naar het Kinderkankerfonds
the proceeds of these bottles will go to the Children's Cancer Fund*

3 Fonteinen x Lambik.info Single Barrel Amontillado Lambik

02-04-2019 · 75cl · € 35

NL | 3 Fonteinen x Lambik.info Single Barrel Amontillado Lambik is een lambik gerijpt in één Amontillado sherryvat. Bij het bottelen werd er geen extra lambik aan toegevoegd. Aangezien er een kleine hoeveelheid restsuiker over was bij het bottelen, kan het na verloop van tijd een lichte carbonatie ontwikkeld hebben. 100% 3 Fonteinen.

EN | 3 Fonteinen x Lambik.info Single Barrel Amontillado Lambik is a lambik aged in a single Amontillado sherry barrel. It is unblended and was bottled still. Given that there was a small amount of residual sugar remaining at bottling, it may develop a slight carbonation over time. 100% 3 Fonteinen.



SvhL X.ix: Druif: Gewürztraminer

26-02-2020 · 75cl · blend nr. 51 · bottle count: 430 · € 35

NL | We zijn heel vaak gezegend met de mensen die op ons pad komen. Een paar jaar geleden liet Armand ons een geweldige Gewürztraminer proeven van een van de meest koppige natuurlijke wijnmakers uit Pfaffenheim, Elzas, in het noordwesten van Frankrijk. Deze wijn zonder interventie was gewoonweg voortreffelijk. We hebben ze al een paar keer bezocht om onze eigen Gewürztraminer druiven te plukken. Eind september 2020 kwamen we terug met 247 kilo – wat wij beschouwen als een van de mooiste druivensoorten die er zijn – Gewürz. Bij terugkomst hebben we de druiven direct ontleend en gemaceerd met 250 liter lambik op een ex-Bordeaux vat. De maceratie duurde ongeveer vijf maanden. Voor het bottelen hebben we geblend met een tikkeltje jonge lambik. Het resultaat is een vineuze druif lambik met een rijk karakter. De finale fruitintensiteit is 706 gram most per liter druivenlambik. 100% 3 Fonteinen.

EN | We are very often blessed with the people we meet along our path. A few years ago, Armand let us taste an amazing Gewürztraminer from one of the most stubborn natural winemakers from Pfaffenheim, Alsace, north-west of France. The no-intervention wine was simply splendid. We visited them a few times already to pick our own Gewürztraminer grapes. End of September 2020, we came back with 247 kilos of – what we think of as one of the nicest grape varieties around – Gewürz. We destemmed the grapes immediately upon our return and put them with 250 litres of lambik on an ex-Bordeaux barrel. The maceration period took about five months. Prior to bottling, we blended with just a tad of young lambik. The result is wine-like grape lambik with an abundant character. Final fruit intensity is 706 grams of must per litre of druivenlambik. 100% 3 Fonteinen.



over het kinderkankerfonds | about the children's cancer fund

Het Kinderkankerfonds is een Belgische organisatie die financiële en psychologische steun aan kinderen met kanker en hun gezinnen geeft. Dit goede doel ligt Armand nauw aan het hart, evenals 3 Fonteinen en het Lambik.info team.

The Kinderkankerfonds is an organization based in Belgium that provides financial and psychological support to children with cancer and their families. This charity is close to Armand's heart, as well as the 3 Fonteinen & Lambik.info teams.

als je graag wat meer steunt | if you would like to donate some more :
www.kinderkankerfonds.be/doe-een-gift



suggesties | suggestions

*een selectie van onze favoriete flessen op dit moment
a selection of our favourite bottles at the moment*

SvhL XIV.vi Kruidenlambik | Dropplant

blend nr. 64 · bottle count: 65 · 22-7-2021 · 75cl · € 20

For this Speling, we macerated fresh Hummingbird Mint or Agastache (drop plant) on three different lambikken. This herb adds gentle and balanced characteristics. The wild herbs used in this blend were sourced from a passionate herbalist in the north of Belgium.

Oude Geuze Cuvée Armand & Gaston 2016

16-11-2016 · 75cl · € 20

NL | Deze geuze werd geassembleerd met lambikken die gerijpt hebben op zeven verschillende vaten en afkomstig zijn van tien verschillende brouwsels. Cuvée Armand & Gaston is een assemblage van 3 Fonteynen lambikken van één, twee en minstens drie jaar oud. Spontaan vergist. Gerijpt op eiken vaten.

EN | This geuze was blended with lambikken that have matured in seven different barrels and come from ten different brews. Cuvée Armand & Gaston is a blend of one-, two- and at least three-year old 3 Fonteynen lambics. Spontaneously fermented. Matured in oak barrels.

Doesjel 2009

10-12-2009 · 37,5cl · € 20

NL | In de geschiedenis van 3 Fonteynen is het nog maar enkele keren voorgevallen dat een Oude Geuze niet volledig doorvergist en dus een Doesjel wordt. De naam verwijst naar de gist die als het ware is "ingedoesjeld" of ingedommeld is. Een Doesjel maken we niet met voorbedachte rade, maar vantijd worden we ook nog goed verrast dat de vergisting in de fles zich niet heeft doorgezet. Een Doesjel kan trouwens na enkele jaren toch nog spontaan een geuze worden! Zo heeft deze Doesjel uit 2009 sinds enkele jaren een mooie schuimkraag.

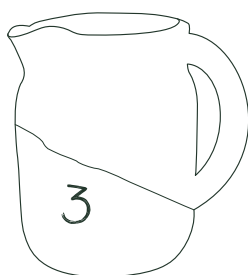
EN | In the history of 3 Fonteynen it has only occurred a few times that an Oude Geuze did not continue fermenting, becoming a (Doesjel. The name refers to the yeast that has "dozed in".

We do not make a Doesjel on purpose, but – from time to time – we still get surprised by the bottle fermentation not continuing. After a few years, a Doesjel could still spontaneously become a geuze! For example, this Doesjel from 2009 has developed a nice carbonation and head.

lambik

check het menu + lijst aan de bar. Bieren uit het vat zijn vers van het vat of vers gemaakt (in het geval van faro's); geserveerd uit een fles, een lambikkruik of uit de handpomp.

check the menu + list at the bar. Beers from cask are fresh from the barrels or freshly made (in case of faro's); Served from a bottle, a lambik jug or from the hand pump.

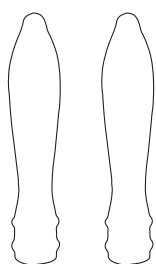


Oude Lambik

20cl glas · glass	€ 3
0,5L kruik · jug	€ 7
1L kruik · jug	€ 12

NL | Het begint allemaal met dit... Spontaan gefermenteerd op een koelschip in de Zennevallei en daarna enkele 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 few years on oak barrels



Faro

20cl glas Traditioneel	€ 3
20cl glas Klassiek	€ 3

NL | Faro Traditioneel is jonge lambik met ingekookte wort, vers van de eerste running van de maischketel. Enkel beschikbaar in het brouwseizoen (November-April)
Faro Klassiek is jonge lambik is met kandijnsuiker.

Faro wordt vers gemaakt en op gezette tijden geserveerd in de lambik-O-droom.

EN | Faro Traditioneel (traditional) is young lambik with reduced wort fresh off the first running of the mash kettle. Only available during the brewing season (November-April)

While **Faro Klassiek** (classical) is young lambik with candy sugar.

Faro is made fresh and served at given times in the lambik-O-droom.

Zenne y Frontera

Zenne y Frontera is een assemblage van jonge traditionele lambikken die verder gerijpt hebben op veertigjarige en oudere authentieke Oloroso, Amontillado en/of Pedro Ximénez sherryvaten. Zenne y Frontera is de perfecte symbiose van enkele koppige karakters, vele wilde ideeën, immens fijne aroma's en twee mooie streken!

Zenne y Frontera is a blend of young traditional lambikken that have aged on forty-year-and-older authentic Oloroso, Amontillado and/or Pedro Ximénez sherry casks. Zenne y Frontera is the perfect symbiosis of a few stubborn characters, a lot of wild ideas, a vast palette of aromas and two beautiful regions!

Zenne y Frontera 2021 · Blend No. 56

a blend of three Josefa Pérez Oloroso barrels

23-6-2021 75cl 30 €

Zenne y Frontera 2021 · Blend No. 53

a blend of Amontillado, Oloroso & Palo Cortado barrels

17-6-2021 75cl 30 €

Zenne y Frontera 2021 · Blend No. 66

a geuze blend of one-, two- and three-year sherry barrel aged lambikken

27-7-2021 75cl 30 €

Zenne y Frontera 2020 Magnum · Blend No. 67

Single Barrel Pedro Ximénez Geuze

16-4-2020 150cl 65 €

Spelingen van het Lot | Twists of Fate

"Speling van het Lot" is een reeks van experimentele brouwsels, vatrijpingen, fruitmaceraties en/of assemblages met een beperkte oplage.

"Twist of Fate" ("Speling van het Lot") is a series of small batch experimental brews, barrel maturations, fruit macerations and/or blends.

SvhL XIV.ii	Langste Nacht 2019 Krieken en kruiden op het koelschip blend nr. 45 · bottle count: 2331	13-4-2021	75cl	20 €
SvhL XIV.iii	Langste Nacht 2019 Karwijzaad op het koelschip blend nr. 46 · bottle count: 1537	13-4-2021	75cl	20 €
SvhL XIV.iv	Langste Nacht 2019 Krieken op het koelschip blend nr. 47 · bottle count: 1229	13-4-2021	75cl	20 €
SvhL XIV.vi	Kruidenlambik Dropplant blend nr. 64 · bottle count: 65	22-7-2021	75cl	20 €
SvhL X.ix	Druif: Gewürztraminer 2020 blend nr. 51 · bottle count: 430	26-02-2020	75cl	35 €
SvhL XV.i	Cuvée Armand & Gaston "Langste Kook" 2019 blend nr. 105 · bottle count: 230	28-08-2019	75cl	25 €

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. We bieden een selectie van wijnen aan die je naast de druivenlambik kan proeven en die met hetzelfde type druif / dezelfde druif - en van dezelfde wijnmaker - gemacereerd werd.

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. We offer a selection of wines by the bottle that you can taste side by side with the grape lambik, of which the respective grape has been used to macerate on - and from the same winemaker.

Ginglinger Gewürztraminer 2020

75cl · € 30 · Alsace, Frankrijk | France

NL | Jean Ginglinger maakt natuurwijn in Pfaffenheim, in de Elzas. Hij werkt op 15 hectare schitterende wijngaarden. Een erfgenaam van twaalf generaties wijnmakers, sinds 1610. Sinds 2001 Demeter en bio-dynamisch gecertificeerd en sinds kort werkt Jean ook weer met een paard in zijn wijngaarden.

Gewürztraminer is een witte druif en is één van de "edele" rassen uit de Elzas. Het Duitse woord Gewürz staat voor kruidig. De geur en de smaak van de Gewürztraminer zijn bijzonder expressief en aromatisch.

EN | Jean Ginglinger makes natural wine in Pfaffenheim, Alsace region. He works on 15 hectares of magnificent vineyards. He is the heir to 12 generations of winemakers, since 1610. Since 2001 they are certified Demeter and biodynamic, and recently Jean also recently started working with a horse in his vineyards again.

Gewürztraminer is a white grape and is one of the "noble" varieties from Alsace. The German word Gewürz stands for spice. The smell and taste of the Gewürztraminer is expressive and aromatic.

onze druivenlambikken met de Gewürztraminer druiven van Ginglinger
our grape lambikken with the Gewürztraminer grapes from Ginglinger

SvhL X.ix Druif: Gewürztraminer 2020

blend nr. 51 · bottle count: 430 · 26-02-2020 · 75cl · € 35

Oude Geuze

Oude Geuze 2020 blend nr. 34	4-2-2020	37,5cl	6 €
Oude Geuze 2019 blend nr. 119	22-10-2019	75cl	10 €
Oude Geuze Cuvée Armand & Gaston 2019 Honing blend nr. 7	25-3-2019	37,5cl	8 €
Oude Geuze Cuvée Armand & Gaston 2021 blend nr. 55	22-6-2021	75cl	16 €
Oude Geuze Cuvée Armand & Gaston 2016 blend nr. 6	16-11-2016	75cl	20 €

Oude Geuze is een assemblage van lambikken van één, twee en minstens drie jaar oud.

Oude Geuze is a blend of one-, two- and at least three-year old lambikken

Cuvée Miel 2021 blend nr. 67 · honey infused lambic blend	28-7-2021	75cl	17 €
Oude Geuze Golden Blend 2021 blend nr. 31	2-3-2021	37,5cl	11 €
Oude Geuze Golden Blend 2021 blend nr. 33	9-3-2021	75cl	22 €
Oude Geuze Golden Blend 2014	12-3-2014	37,5cl	20 €
Oude Geuze Golden Blend 2014	12-12-2014	75cl	40 €

Oude Geuze Golden Blend is een assemblage van van één tot (minstens 25%) vier jaar oude lambik.

Oude Geuze Golden Blend is a blend of one- to at least 25% four-year old lambikken.

Platinum Blend 2021 blend nr. 42	8-4-2021	37,5cl	13 €
Platinum Blend 2021 blend nr. 41	7-4-2021	75cl	25 €

Platinum Blend is een assemblage van één tot minstens 25% vier jaar oude lambik, 100% gebrouwen door 3 Fonteinen.

Platinum Blend is a blend of one- to at least 25% four-year old lambikken, 100% brewed by 3 Fonteinen.

Doesjel 2020	1-12-2020	75cl	10 €
Golden Doesjel 2013	2-5-2013	37,5cl	20 €
Doesjel 2009	10-12-2009	37,5cl	20 €

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.

Schatten uit onze kelder - Precious treasures

Armand'4 seizoenen | seasons

Armand'4 Lente 2010	19-3-2010	75cl	65 €
Armand'4 Zomer 2010	26-3-2010	75cl	65 €
Armand'4 Herfst 2010	2-4-2010	75cl	65 €
Armand'4 Winter 2010	22-4-2010	75cl	65 €

Oude Geuze Vintage

Oude Geuze Vintage 2014	9-1-2014	75cl	30 €
Oude Geuze Vintage 2012	23-2-2012	37,5cl	17 €
Oude Geuze Vintage 2012	26-1-2012	75cl	35 €
Oude Geuze Vintage 2010	8-3-2010	37,5cl	20 €
Oude Geuze Vintage 2008	4-4-2008	37,5cl	25 €
Oude Geuze Cuvée Armand & Gaston Vintage 2015 Magnum	8-10-2015	150cl	50 €
Oude Geuze Vintage 2004 Magnum	1-12-2004	150cl	125 €

fruitlambikken

Schaarbeekse Kriek oogst 2014	30-1-2015	75cl	45 €
Schaarbeekse Kriek oogst 2015	9-6-2016	75cl	40 €
Schaarbeekse Kriek oogst 2020 blend nr. 22	27-1-2021	75cl	30 €
Intens Rood 2020 blend nr. 77	23-9-2020	37,5cl	10 €
Oude Kriek 2015	19-1-2015	75cl	25 €
Oude Kriek 2020 blend nr. 35	5-2-2020	37,5cl	8 €
Framboos 2014	18-6-2014	75cl	45 €
Framboos 2019 blend nr. 14	18-12-2019	37,5cl	12 €
Hommage 2015	30-6-2015	75cl	35 €
Hommage 2020 blend nr. 71	17-6-2020	37,5cl	11 €
Kweeper 2021 blend nr. 7	15-12-2021	75cl	17 €
Rabarber/Kriek 2021 blend nr. 95	16-11-2021	75cl	17 €

glossary

Oogst : year of the cherry harvest

Op ton : the fruit has been macerated whole in wooden barrels or foeders rather than stainless-steel tanks. The wood contributes additional aromas of marzipan, vanilla, and cinnamon.

Intens(e) red/rood : Oude Kriek with a higher fruit percentage

Kriek : sour cherries

Framboos : raspberries

Hommage : a blend of raspberry and sour cherry lambik

Rabarber : Rhubarb

Kweeper : Quince

Rabarber set

Voor deze serie Rabarber (technisch gezien geen fruit maar een groente) hebben we verschillende soorten rabarber in verschillende intensiteiten gemacereerd.

For this series of Rabarber (technically not a fruit but a vegetable), we macerated different varieties of rhubarb in different intensities.

Rabarber I

blend nr. 68 · bottle count: 61

23-08-2021

75cl

Rabarber II

blend nr. 69 · bottle count: 42

23-08-2021

75cl

Rabarber III

blend nr. 70 · bottle count: 72

23-08-2021

75cl

Rabarber IV

blend nr. 71 · bottle count: 58

23-08-2021

75cl

**65 € per set van vier flessen | 65 € per set of four bottles
enkel beschikbaar als set | only available as a set**

Vlierbloesem set

Voor deze Speling hebben we vier maceraties vlierbloesem met verschillende intensiteiten gebotteld.

For this Speling, we bottled four different intensities of elderflower macerations.

SvhL XIV.viii: Vlierbloesem I

blend nr. 54-1

18-06-2021

75cl

SvhL XIV.ix: Vlierbloesem II

blend nr. 54-2

18-06-2021

75cl

SvhL XIV.x: Vlierbloesem III

blend nr. 54-3

18-06-2021

75cl

SvhL XIV.xi: Vlierbloesem IV

blend nr. 54-4

18-06-2021

75cl

**65 € per set van vier flessen | 65 € per set of four bottles
enkel beschikbaar als set | only available as a set**

andere bieren | other beers

Tuverbol 2021

Assemblage van Loterbol Blond en 3 Fonteynen lambik.

Blend of Loterbol Blond and 3 Fonteynen lambik.

37,5cl 8 €

Beersel Lager

33cl 2,5 €

Beersel Blond

33cl 3 €

andere dranken | other drinks

Armand'Spirit · 40% alc.

eau de vie gedistilleerd uit Oude Geuze 2009

eau de vie distilled from Oude Geuze 2009

5cl 10 €

water bruisend | sparkling

2,5 €

bio appelsap | organic apple juice

3 €

limonade | soda grapefruit

pompelmoes met een vleugje ananas | grapefruit with a hint of pineapple · Ritchie

27,5cl 3 €

limonade | soda lemon

citroen met een vleugje framboos | lemon with a hint of raspberry · Ritchie

27,5cl 3 €

artisanale siroop (bio) met bruiswater | artisan syrup (organic) with sparkling water

citroen, perzik of cassis | lemon, peach or cassis · Bigallet

25cl 3 €

single espresso · americano

lokaal gebrand door | locally roasted by GUST

2,5 €

cappuccino · dubbele espresso | double espresso

lokaal gebrand door | locally roasted by GUST

4 €

thee | tea 2-3 tassen | 2-3 cups

Zwarte thee India | Black tea India · *Nilgiri Thiashola*

Groene thee Japan | green tea Japan · *Sencha Fukujyu*

Groene thee China | groene thee China · *Rooibos orange Sanguine*

4,5 €

om te eten | to eat

een schelleke paté | a slice of paté 150gr 8,5 €
met zuurdesembrood | with sourdough bread

droge worst | dried sausage 2,5 €

(extra) brood? | some (additional) bread? 1,0 €

sardienen | sardines La Perle des Dieux « Millésimées »

met zuurdesembrood | with sourdough bread

sardines 2019 « le cabaret de Lulu » 115gr 7,5 €

sardines 2018 « Lulu en sari indien » 115gr 8,25 €

sardines 2017 « le défilé de Lulu » 115gr 9 €

Combineer kunst met sardienen en u komt terecht bij de Millésimées reeks – oftewel “vintage” sardienen – van het Franse merk La Perle des Dieux. Sinds 2004 tekenen twee lokale schilders, Delphine Cossais en Coralie Joulin voor hen de avonturen van Mademoiselle Perle en Mademoiselle Lulu, de muzen van La Perle des Dieux. Het gaat telkens om werken in beperkte oplage die deze heerlijke sardienen versterken in extra vierge olijfolie waarvan de smaak met de jaren alleen maar beter wordt.

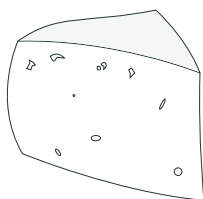


When Art invites itself into canned sardines, it offers us a range of vintage sardine cans, colourful and full of femininity. Since 2004, two local painters, Delphine Cossais and Coralie Joulin are drawing the most beautiful adventures of Mademoiselle Perle and Mademoiselle Lulu, muses of La Perle des Dieux. Limited edition works that enhance these delicious sardines in extra virgin olive oil that improve over time.

vanille-ijs | vanilla ice cream 160ml 4,10 €
op basis van schapenmelk (zonder room) | based on sheep's milk (without cream)

kriekensorbet | cherry sherbet 160ml 4,95 €
volledig gemaakt met het resterende fruit na maceratie, bevat nog een restpercentage alcohol
produced with the pulp of the remaining fruit after maceration, still contains a residual percentage of alcohol

Pas de Geuze kaas | cheese 200gr 15,0 €
met zuurdesembrood | with sourdough bread



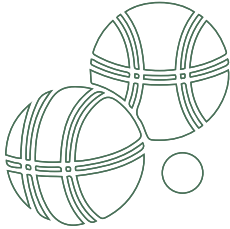
Pas de Geuze is onze variant van de bekende Pas de Rouge van de bio-kaasmakerij **Het Hinkelspel** in Gent.

Pas de Rouge is een rauwmelkse paterskaas met gewassen korst die Elsen Kaasambacht uit Leuven nog twee weken laat rijpen in onze Oude Geuze.

Pas de Geuze is our variant of the traditional Pas de Rouge cheese made by the organic cheese farm **Het Hinkelspel** in Ghent.

Pas de Rouge is a raw-milk monastery cheese with a washed rind that Elsen Kaasambacht matures for two more weeks in our Oude Geuze.

spellen | games



Pétanque

DE PÉTANQUEBALLLEN ZIJN VERKRIJGBAAR AAN DE TOOG

THE PETANQUE BALLS ARE AVAILABLE AT THE COUNTER

spelregels | game rules

NL | Een partij pétanque is eenvoudig... zorg dat uw ballen uiteindelijk dichterbij de cochonnet liggen dan de ballen van uw tegenstander. Wie 13 punten heeft, heeft gewonnen!

EN | A game of pétanque is easy ... make sure that your balls are in the end closer to the cochonnet than the balls of your opponent. Whoever has 13 points wins!

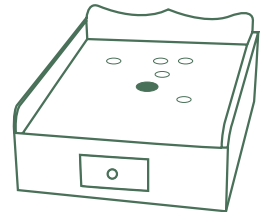
een spelletje Mijole | a game of Mijole

MUNTEN VERKRIJGBAAR AAN DE TOOG | COINS AVAILABLE AT THE COUNTER

de geschiedenis | the history

NL | Mijole (spreek uit "mizjol") is een volksspel dat gemakkelijk gespeeld kan worden op cafe, en genoemd naar het Brussels dialect voor het vrouwelijk geslachtsorgaan. In 1912 stichtte auteur Herman Teirlinck de Mijol Club, een vriendenkring bestaande uit geletterden en kunstenaars zoals Ernest Claes, Marc Galle, Maurice Roelants en Gerard Walschap. Zij vergaderden iedere vrijdagavond en schuwden een spel Mijole en een glas geuze niet. Na Teirlincks verhuis naar Beersel in 1935, vond de club onderdak in café-restaurant 3 Fonteinen.

EN | Mijole (pronounced "mizjol") is a traditional game that easily can be played at a bar, and it is being named after the Brussels dialect for the female reproduction organ. In 1912 renown Flemish author Herman Teirlinck founded the Mijol Club, a group of lettered friends and intellectuals such as Ernest Claes, Marc Galle, Maurice Roelants and Gerard Walschap. They gathered every Friday evening accompanied by a game of Mijole and a glass of geuze. When Teirlinck moved to Beersel in 1935, café-restaurant 3 Fonteinen became their headquarters.



spelregels | game rules

NL | Mijole wordt gespeeld door het werpen van metalen schijven naar een houten bak met een gat in, de mijole.

- Elke speler werpt zes metalen schijven, staande op een afstand van 2.5 meter
- Een schijf in de mijole (het gat) levert drie punten op, een schijf die de middenlijn raakt twee punten, enkel in de houten bak 1 punt en buiten de bak min een punt
- De winnaar is diegene met de meeste punten

EN | Mijole is being played by throwing metal disks to a wooden board with a hole in the middle, the mijole.

- Each player throws six metal disks, standing at a distance of 2.5 meters
- A disk in the mijole (the hole) earns three points, a disk that touches the center line two points, in the board one point and outside the board minus one point
- The winner is the person who earned the most points

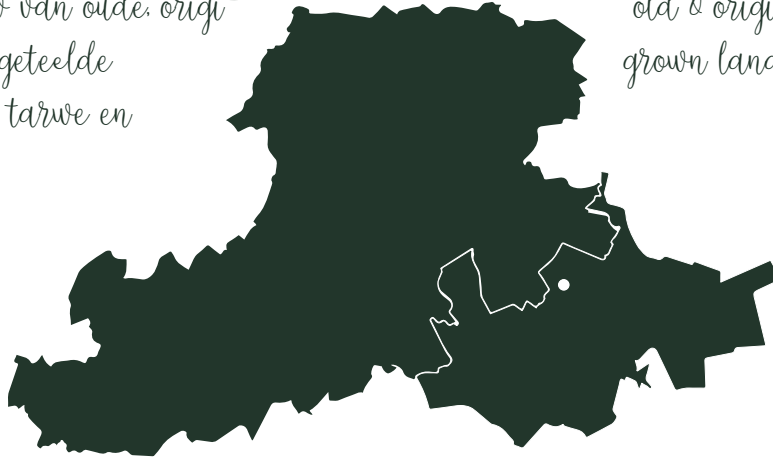
door ons te steunen...



by supporting us...

... geeft jij de lokale boeren uit het Pajottenland en de Zennevallei een perspectief op een duurzame toekomst in de landbouw van oude, originele, biologisch geteelde landrassen van tarwe en gerst.

... you give the local Pajottenland and Senne Valley farmers a perspective on a sustainable future in agriculture of old & original, organically grown land races of wheat and barley.



Brouwerij 3 Fonteinen engageert zich om een (her)nieuw(d) en duurzaam model voor de (lokale) landbouw uit te tekenen. Het eerste succes van ons Pajots GranenNetwerk is geënt op een sterke gemeenschap van gepassioneerde boeren, samenwerking rond gedeelde teeltrotaties, uitwisseling van kennis en ervaring en – bovenal – een eerlijke prijs. Want de waarde en de terroir van lambik en geuze zit niet alleen in de lucht; het begint op het land en in de grond. Door terug te gaan naar de beginselen van de lambiktraditie – veel lambik- brouwerijen waren deel van boerderijen – willen we échte lambik relevant houden voor altijd. Tegelijkertijd kunnen we de nodige veerkracht in de Pajotse landbouw brengen door iedereen mee in te laten staan voor een waardevolle korte keten. Van grond tot de geuze; daar geloven wij nogal neig in! En daarna volgt de rest van België wel...

Brouwerij 3 Fonteinen is committed to shaping a (re)new(ed) and sustainable model for (local) agriculture. The first success of our Pajot Cereal Network is entirely based on a strong community of passionate farmers, a close cooperation around a shared cultivation rotation, exchange of expertise and experience and – above all – a fair price. Because the real value and the terroir of lambik and geuze is not bound to the air; it starts on the land and in the ground. By returning to the roots of lambik tradition – a lot of lambik breweries were a part of farms – we would like to keep the relevance in “real” lambik for the long run. At the same time, we can bring the much-needed resilience into Pajot agriculture by involving all people in a short and valuable chain. From land to lambik, from grain tot geuze, from farm to fruit lambik, from barn to bottle; we are firm believers! The rest of Belgium will then follow...