

I. ENTRÉEKES & KROKETTEN VAN FRITERIE RENÉE.BE (MÈ AMBACHTSBROOD & HOEVEBOTER VAN AUBEL)

- Rood-Witloofslaajtje**
mè Lichtaartse chèvre, bosnootjes & zure vinaigrette [204, 4, 152] 🍷 🍴
- Gezond vitaminesoepeke**
van kei-veel verse groentjes & crème fraîche [112, 84, 173] 🍷 🍴
- Champignonnekkes "Mamalou" d'Hetty**
mè dragoen, Pastis, look & Oud Brugge [127, 225, 207] 🍷 🍴
- d'n échte Gentse waterzooi**
mè hoevekip, patatjes & primeurgroentjes [132, 148, 131] 🍷
- Ballekes** in tomaten-seldersauske [194, 210, 136] 🍷 🍴
- Gegratineerd Witloof** mè hesp & kaas in d'n oven [123, 94, 146] 🍷 🍴
- Tartelette au saumon (quiche)** mè chèvre, spinazie & zalm [83, 143, 115] 🍷
- Walse kruipers (escargots de Namur)** mè lookboter [81, 93, 145] 🍷
- Kroketten** mè hoevekip & soepevlees [80, 132, 134]
- Kroketten** mè spinazie & oude kaas [199, 233, 117] 🍷
- Kroketten** mè Gentse blauwe kaas & gestoofde p(o)rei [216, 154, 45] 🍷
- Kroketten** mè witloof, hesp & belegen Brusselse kaas [91, 101, 103]
- Kroketten** mè Oostendse grijze garnaltjes + €2.5 [217, 153, 292]

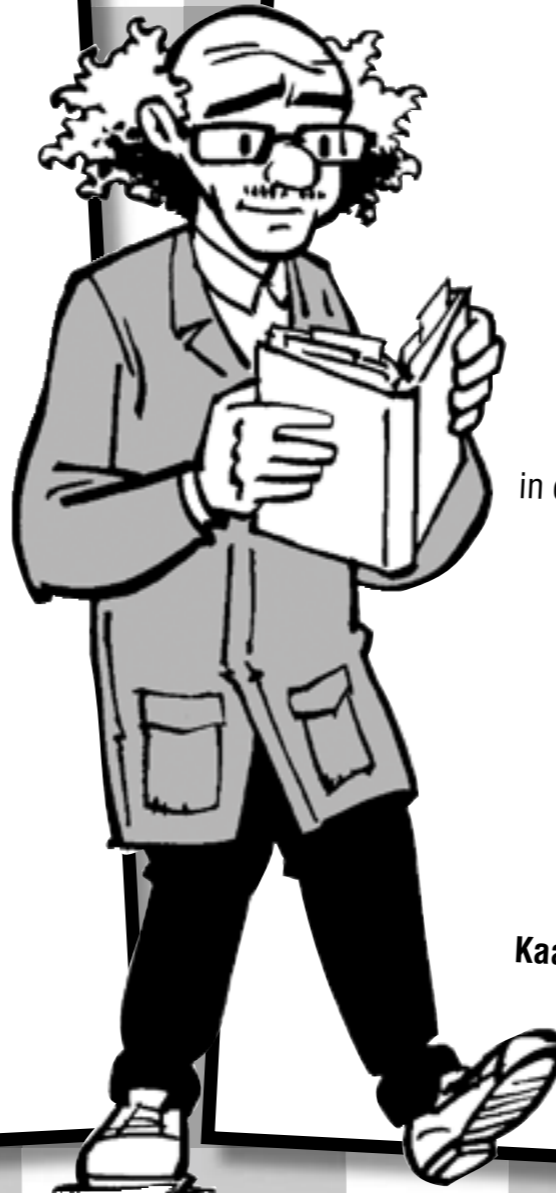
II-I. HOOFDSCHOTELS, chapitre 1: MÈ HANDVERSNIJEN FRITJES, MAYONAISE, KETJEP & OUDERWETSE SLA

- Oer-Antwaârps stoofvlees** van rund mè Koninck [205, 229, 142] 🍷
- West-Vloamse stoverij** van varkenswangeskes [235, 206, 211] 🍷
- Maaseikse rundergoulash** op wijze van wijlen de Fligl [223, 182, 294] 🍷 🍴
- Konijn op wijze van ons bomma** mè pruimen [239, 43, 295] 🍷 🍴
- Boulettes à la liegeoise** mè zoetzure 'sauce lapin' [110, 234, 239] 🍷 🍴
- Koningin Mathilde Hapje (Videeke/vol-au-vent):** kippenfricassee, soepevlees, grotchampignonnen & balletjes [141, 85, 144]
- Steak, sauskeuze:** Archiduc [303, 226] 🍷 🍴, Béarnaise [293, 185] 🍷 🍴
- Plat préféré: gegratineerd Witloof** mè hesp & kaas [164, 157, 155] 🍷 🍴
- Vanaf 2P: **Brugse kaasfondue** mè brood & crudités [139, 160, 162] 🍷 🍴
- VLAPAS** - kiest 2 entréekes SAMEN als hoofdgerecht [00, 00, 00] 🍷 🍴
- Gebakken Voerense **forel** mè geroosterde amandels [122, 171, 88] 🍷 🍴
- 'Scampi diabolique'**: in heet sauske van tomaat-curry [119, 159, 161] 🍷 🍴
- Kroketten** mè Oostendse grijze garnaltjes (3 stuks) [217, 153, 292]

13,5 JAAR WITLOOF
13,5
11-11-2005 • 11-05-2019

MENUUKE 3-gangen aan 'ne ocharme €33.95

LOSSE VG: €7.5-€12, HG: €17.5-€22.5, D: €7.5-€11



II-II. HOOFDSCHOTELS, chapitre 2: 12 x MUSSELS FROM BRUSSELS + €3.0

- Moules à la marinière - nature (mè of zonder room)**
mè selder, ajuin & look [109, 169, 134] 🍷 🍴
- Moules au vin blanc (mè of zonder room)**
mè witte wijn, selder & ajuin [130, 116, 128] 🍷 🍴
- Moules Jacques Brel - Ste. Catherine**
mè blond bier, ajuin, selder & laurier [7, 136, 188] 🍴
- Moules d'Anvers - Ste. Anne (van 't Stad)**
mè wijn, ajuin, selder, tijm & lavas [124, 114, 166] 🍷 🍴
- Moules au bleue**
mè witte wijn & Achelse blauwe [201, 294, 295] 🍷
- Moules à la moutarde de Gand**
mè witte wijn, selder, ajuin, room & mosterd [137, 167, 232] 🍷
- Moules Popeye**
mè spinazie & kruidjesroomkaas [85, 143, 142] 🍷
- Moules à la bière blanche**
mè selder, ajuin, Hoegaarden & room [118, 121, 286] 🍷
- Moules 'Indienne' au curry**
mè witte wijn, selder, ajuin, kerrie & room [89, 175, 233] 🍷
- Moules à la Provençale**
mè tomaat, ajuin, kappers, olijven & basiel [120, 159, 158] 🍷 🍴
- Moules à la diable**
mè tomaat, basiel, limoen, look & hete peper [109, 153, 149] 🍷 🍴
- Moules farçies gratinées**
in d'n oven mè look, kruidjes, parmesan & broodkruim [130, 186, 192]

III. PÂTISSERIE & KAAS

- Crème brûlée** van vanille [179, 248, 244] 🍷
- d'n échte **(Ma)Dame Blanche** [240, 306, 259] 🍷
- Coupe pistâche-ijs** mè verse aardbezekes [35, 73, 78] 🍷
- Mousse** van Brusselse sjokolat (melk) [224, 257, 280] 🍷
- Mokka Crème** mè Café Noir koekskes [227, 307, 258] 🍷
- Luikse suikerwafel** mè vanille-ijs & warme kriecken [213, 46, 38]
- Kaas-tellooreke** geselecteerd door Van Tricht + €2.5 [308, 252, 247]
- Koffietje mè **Jeneverke** naar keuze [101 soorten] 🍷 🍴
- Koers Van Sloun: beleeft, ruikt, kiest, slurpt & degusteert:**
3 van onze 25 eigen gestookte Jenevers + €3.5 🍷 🍴

TOF BIJ UW
HOOFDGERECHTJE
**POTTEKE
APPELPROL**
AAN €2,50

DIETWENSEN/INTOLERANTIES 🍷 is of kan vegetarisch bereid worden 🍴 is of kan glutenvrij bereid worden 🍴 is of kan lactosevrij bereid worden

Voor volledige allergeneninformatie verwijzen wij u graag naar onze aparte menukaart inclusief ingrediëntjes.

[de nummerkes achter de gerechtjes zijn biersuggesties & corresponderen mè de nummerkes op onze kaart van ruim 400 bierekes]