

**PAIN**  
SUPPLÉMENTAIRE  
+€3.- P.P.

MENU 3-PLATS À € 45.-



**HORS D'ŒUVRES**

SERVI AVEC PAIN ARTISANAL ET BEURRE CHAMPS D'AUBEL SALÉ

- Salade de chicon** au fromage de chèvre d'Anversen, roquette, et noisettes, vinaigrette à la moutarde [85, 4, 173] € 12.95
- Champignons "Mamalou" d'Hetty** à l'estragon et au Pastic, fromage 'Le Brugge Vieux' [202, 116, 257] € 12.95
- Escargots** Petits-Gris de Namur® au beurre persillé à l'ail, 6 pièces [68, 6, 83] € 13.95
- Boulettes aux cerises du Nord et à la kriek** (mélange 1/2 bœuf haché - 1/2 porc haché) [120, 201, 30] € 12.95
- Quiche au saumon**, fromage de chèvre et des épinards [71, 98, 96] € 12.95
- Croquettes de volaille à l'ancienne** fricassée aux deux viandes: poulet/bœuf, 2 pièces [73, 93, 138] € 13.45
- Croquettes de fromage au Vieux Brugge** fromage affiné 12 mois, 2 pièces [112, 205, 156] € 13.95
- Demi-Demi** (1 croquettes de fromage & 1 croquette de crevettes) citron | persil frit [94, 177, 105] +€1.5 € 15.45
- Croquettes de crevettes grises** à l'Ostendaise citron | persil frit | sauce tartare, 2 pièces [192, 106, 125] +€3 € 16.95

**COURS PRINCIPAUX**

**WITLOOF**  
DEPUIS 2005

AVEC SALADE VERTE ET ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:  
FRITES/MAYONNAISE, GRATIN DAUPHINOIS, CROQUETTES- OU PURÉE DE P.D.T.

- Carbonade flamande** de bœuf à la bière brune de Flandre-Occidentale [183, 171, 208] € 22.95
- Lapin aux pruneaux** à façon de ma grand-mère mijoté dans du vin rouge [29, 182, 207] € 23.95
- Filet de porc à la Tierenteyn-Verlent** moutarde de Gand | miel | champignons [267, 204, 115] € 23.95
- Filet de bœuf belge** émincé, au poivre vert en accompagnement [201, 156, 132] € 23.95
- Bouchée à la reine / Vol-au-vent:** ragoût de poulet, boulettes aux champignons [107, 161, 69] € 23.95
- PLAT PRÉFÉRÉ: **Chicons au gratin** - gratin d'endives roulades d'endives au jambon gratinées [123, 81, 261]
- À PARTIR DE 2 PERSONNES: **Fondue-raclette aux fromages** servi avec du pain maison et des crudités [86, 118, 208] p.p. € 23.95
- Zeebruges' Waterzoï** de poissons de la mer du Nord, coquillages, crustacés aux petits légumes et p.d.i [254, 140, 75] € 23.95

Les numéros à côté des plats sont des suggestions de bières et correspondent aux numéros de notre carte des bières, plus de 301 sortes

**DESSERTS, PÂTISSERIE ET FROMAGE**

- Crème brûlée** au Vanille [117, 139, 256] € 8.95
- Mousse au chocolat belge** (Callebaut Lait) [268, 229, 187] € 9.95
- (Ma) Dame Blanche 'kommil foo':** sauce au chocolat fondu de Callebaut [214, 203, 269] € 9.95
- Mousse au citron** (que vous ne pourrez pas résister d'essayer) compotée de rhubarbe [179, 79, 70] € 9.95
- Coupe de glace pistache Hasseltoise** avec des fraises fraîches [172, 43, 186] € 9.95
- Assortiment de 4 fromages Belges [163, 226, 121] +€3 € 13.95

“Cuisiner c'est facile, mais servir quelque chose de savoureux c'est quelque chose de différent.

Quand vous cuisinez, peu importe qu'il soit pauvre ou riche quoi que tu sois, ne sois pas économe.

Il vaudrait mieux acheter quelques collants en moins, ou n'en portez pas, et recevez un quart de livre de vrai beurre du fermier en échange.”

(Louis Paul Boon, Aalst, 15 maart 1912 – Erembodegem, 10 mei 1979)

**COURS PRINCIPAUX: MOULES-FRITES** +€3

UNE DÉLICIEUSE HISTOIRE BELGE:

- Moules à la marinière - 'Nature'** du céleri, de poireau, des oignons, +/- de l'ail [72, 251, 103] € 25.95
- Moules au vin blanc** du céleri, de poireau et des oignons, +/- de l'ail [72, 251, 103] € 26.95
- Moules à la crème et à l'ail** du céleri, de poireau, des oignons, de l'ail et de la crème [113, 251, 103] € 26.95
- Moules de Popeye** aux épinards et au fromage des fines herbes [67, 84, 108] € 27.95
- Moules à la diable** des tomates, basil, citron vert, l'ail et piment [146, 251, 111] € 27.95
- Moules au fromage bleu** au vin blanc sec, de poireau et fromage trappiste d'Achel [80, 144, 45] € 28.95

MARS À MAI  
MOULES DANOIS  
MÉTHODE CULTURE  
SUSPENDUE

**Café au Genièvre de votre choix**

[101 types]

NATIONAAL  
JENEVERMUSEUM  
J.L. HASSELT.



VŒUX ALIMENTAIRES /INTOLÉRANCES

est/peut être préparé végétarien est/peut être préparé sans gluten est/peut être préparé sans lactose