LA TAVOLA BELGA
cucina tradizionale

REQUISITI DIETETICI/INTOLLERANZE

è o può essere preparato vegetariano
è o può essere preparato senza lattosio
è o può essere preparato senza glutin

PANE in più + € 3.85 P.P.

ANTIPASTI SERVITI CON PANE A LIEVITAZIONE NATURALE FATTO IN CASA E BURRO SALATO DI AUBEL

Insalata di indivia belga con formaggio di capra, rucola, nocciole e salsa alla senape acidula [112, 104, 118] € 14.95

Funghi con dragoncello, aglio, pastis (liquore all'anice), panna e formaggio stagionato [238, 187, 150] € 14.95

Lumache di Namur con burro all'aglio ed erbe aromatiche fresche, 6 pezzi [115, 100, 4] € 15.95

Polpette di carne in salsa di ciliegie (50% manzo e 50% maiale) [199, 207, 148] € 14.85

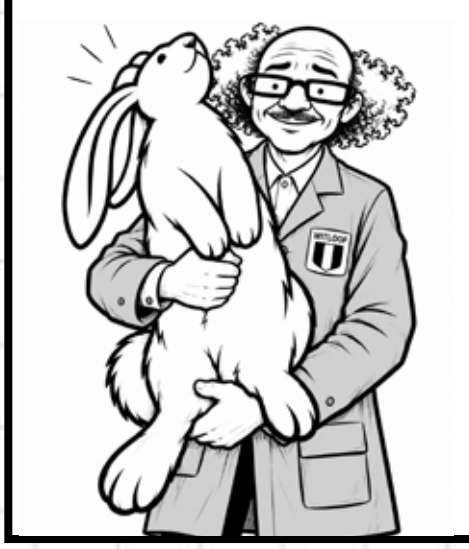
SPECIALITÀ DELLA CASA: **Indivia belga gratinata** con prosciutto e formaggio [188, 139, 111] € 16.95

Crocchette di formaggio stagionato di Roeselare con prezzemolo fritto, 2 pezzi da 75 g ciascuno [127, 141, 159] € 15.95

Demi-Demi (una crocchetta di formaggio stagionato e una di gamberetti) con prezzemolo fritto e limone [5, 160, 125] € 17.25

Crocchette di gamberetti del Mare del Nord con prezzemolo fritto e salsa tartara, 2 pezzi da 80 g ciascuno [135, 147, 166] € 18.50

TUTTI GLI ANTIPASTI POSSONO ESSERE SERVITI COME PIATTO PRINCIPALE. BASTA AGGIUNGERE, A € 5,50, UN KOPPELKE: UN CONTORNO DI PATATE A SCELTA* E UN'INSALATA VERDE FRESCA



PIATTI PRINCIPALI SERVITI CON INSALATA E UN CONTORNO DI PATATE A SCELTA*: PATATINE FRITTE CON MAIONESE, GRATIN, CROCCHETTE O PURÈ

Stufato di manzo di Anversa preparato con birra Koninck [194, 190, 151] € 24.85

Gulasch di manzo di Maaseik (mediamente piccante) con pomodoro, peperone verde, funghi e peperoncino [189, 215, 149] € 24.85

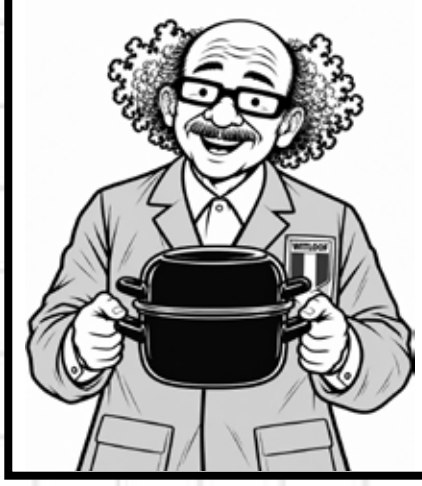
Coniglio alla maniera della nonna stufato con vino rosso e prugne nere [195, 225, 168] € 25.75

Vol-au-vent della Regina Mathilde: sfoglia ripiena di ragù cremoso di pollo, manzo, funghi e piccole polpette di carne [133, 180, 105] € 25.75

100% FIAMMINGO OCCIDENTALE: **Bistecca di manzo** di Rumbeke con salsa al pepe verde [208, 129, 206] € 27.95

MINIMO 2 PERSONE: **Fonduta di formaggio** di Bruges servita con pane artigianale e crudités dit verdure [116, 244, 174] € 27.95

Waterzooï di Zeebrugge con pesce del Mare del Nord, molluschi, crostacei e molluschi, verdurine e patate [130, 145, 106] € 26.95



BE COOL, EAT MOULES COZZE (1 KG) SERVITA CON PATATINE FRITTE BELGHE, MAIONESE E INSALATA

Cozze **classiche** al vapore con sedano, porro e cipolla, con o senza aglio [99, 134, 120] € 28.95

Cozze **alla birra bianca** Hoegaarden con sedano, porro, cipolla e panna, con o senza aglio [108, 124, 183] € 28.95

Cozze **al vino bianco** secco con sedano, porro e cipolla, con o senza aglio [102, 158, 128] € 28.95

Cozze in salsa cremosa **al curry** delicato con sedano, porro e cipolla [107, 123, 146] € 28.95

Cozze **'Diavolo Rosso'** con pomodoro, basilico, limone, aglio e peperoncino (mediamente piccanti) [140, 181, 240] € 28.95

Cozze in salsa cremosa **al formaggio** erborinato Achel Blue, con vino bianco secco, sedano e porro [171, 162, 197] € 29.95

DOLCI E SFIZIOSITÀ SALATE

Mousse al limone con composta di rabarbaro [192, 68, 101] € 11.75

Mousse al cioccolato al latte Callebaut di Bruxelles [229, 211, 70] € 11.75

Gelato allo Speculaas di Hasselt, tradizionali biscotti belgi speziati, con crumble di biscotti Bastogne [191, 217, 75] € 12.75

(Ma)Dame Blanche 'Kommil Foo': gelato alla vaniglia con salsa calda al cioccolato fondente [71, 219, 205] € 12.75

Gaufre zuccherata di Liegi con ciliegie calde e panna (+15 MINUTI DI PREPARAZIONE) [69, 251, 203] € 11.75

Selezione di formaggi delle abbazie belghe [154, 212, 126] € 15.95

Caffè con **Genever artigianale** (distillato belga al ginepro) - disponibile in 16 varietà a partire das € 7.50

I NUMERI TRA PARENTESI QUADRE ACCANTO AI PIATTI INDICANO LE BIRRE CONSIGLIATE IN ABBINAMENTO, CHE POTETE TROVARE NELLA NOSTRA CARTA DELLE BIRRE