





































I. HORS D'ŒUVRES & CROQUETTES DE FRITERIE RENÉE.BE

SERVI AVEC PAIN ARTISANAL ET BEURRE CHAMPS D'AUBEL SALÉ



- Salade de chicon** au fromage de chèvre et noisettes [121, 4, 185]  
- Soupe de tomates** aux boulettes de viande hachée [119, 183, 224]   
- Champignons "Mamalou" d'Hetty**
à l'estragon et au Pastis, fromage 'Le Brugge Vieux' [222, 130, 286]  
- Chicons au gratin**
roulades d'endives au jambon gratinées [96, 290, 110]  
- Waterzooï à la Gantoise** de volaille aux petits légumes et p.d.t [123, 165, 122] 
- Tarte aux poireaux** et fromage bleu [128, 182, 200] 
- Escargots 'Petits-Gris de Namur'** au beurre persillé à l'ail [82, 74, 6] 
- Boulettes viande hachée ou végétariennes**, les sauces aux choix en accompagnement:
à la sauce tomate [135, 197, 180]    ou aux cerises du Nord et à la kriek [34, 118, 105]  
- Croquettes de volaille à l'ancienne**, 2 pièces [75, 133, 160]
- Croquettes d'épinards aux fromages**, 2 pièces [116, 120, 199] 
- Croquettes de crevettes grises** à l'Ostendaise, 2 pièces [213, 140, 153]



II-I. COURS PRINCIPAUX, chapitre 1:

SERVI AVEC DES FRITES/MAYONNAISE, GRATIN DAUPHINOIS OU PURÉE DE P.D.T.
SERVI AU CHOIX AVEC DES CHOUX DE BRUXELLES AU BACON OU DE SALADE VERTE
SUGGESTION À VOTRE PLAT: BOL SAUCE DE POMMES +€3.75 ET/OU POIRE AU VIN +€2.5

- Carbonade flamande** de bœuf à la bière d'Anvers [198, 155, 212] 
- Maaseikse goulash** de bœuf selon la recette du Fligl [282, 168, 225]  
- Lapin aux pruneaux** à façon de ma grand-mère [211, 208, 247]  
- Boulettes à la liégeoise** de viande hachée, 'sauce lapin' [146, 283, 134]  
- Bouchée à la reine:** ragoût de poulet, boulettes aux champignons [93, 173, 75]  
- Filet de bœuf belge**, les sauces aux choix en accompagnement:
sauce crémeuse aux champignons (archiduc) [226, 137, 238]  ou au poivre vert [221, 170, 204]
- Boulettes végétariennes**, les sauces aux choix en accompagnement:
à la sauce tomate [135, 197, 192]    ou aux cerises du Nord et à la kriek [34, 118, 105]  
- VLAPAS** - 2 entrées aux choix comme plat principal [00, 00]   

PLAT PRÉFÉRÉ: **Chicons au gratin** - gratin d'endives
roulades d'endives au jambon gratinées [290, 141, 138]  

À PARTIR DE 2 PERSONNES: **Fondue-raclette aux fromages**
servi avec du pain et des crudités [290, 141, 138]  

Truite de Fouron-Saint-Martin à la persillade et aux amandes [109, 171, 80]  

16 ANS WITLOOF
16
11-11-2005 • 11-05-2021

LE MENU






















3 plats à €38.5

ENTRÉES: €8.5-€14, PLATS: €17.5-€25.5,
DESSERTS: €8.5-€12.5










II-II. COURS PRINCIPAUX, chapitre 2:

MOULES CASSEROLES €2.5
SERVIS AVEC DES FRITES + DE LA MAYONNAISE,
2 SAUCES POUR ACCOMPAGNER LES MOULES ET DE SALADE VERTE

- Mossels à la marinière - nature**
du céleri, de poireau, des oignons et de l'ail, avec ou sans crème [100, 114, 79]  
- Moules au vin blanc**
du céleri, de poireau et des oignons, avec ou sans crème [100, 112, 77]  
- Moules Jacques Brel - Ste. Catherine**
à la bière blonde, du céleri, de poireau et aux échalotes [100, 7, 73]  
- Moules d'Anvers - Ste. Anne**
au vin, du céleri, de poireau, des oignons, thym et de la livèche [100, 161, 124]  
- Moules au fromage bleu**
au vin blanc sec, de poireau et fromage trappiste d'Achel [100, 190, 206] 
- Moules à la moutarde de Gand**
au vin blanc, crème, céleri et aux échalotes [100, 201, 129]  
- Moules Popeye**
aux épinards et au fromage des fines herbes [100, 125, 81]  
- Moules à la bière blanche**
du céleri, de poireau, des oignons, Hoegaarden et crème [100, 127, 101]  
- Moules 'Indienne' au curry**
du céleri, de poireau, des oignons, curry et crème [100, 85, 132]  
- Moules à la Provençale**
des tomates, de poireau, des câpres, olives et basil [100, 118, 172]  
- Moules à la diable**
des tomates, basil, citron vert, l'ail et piment [100, 106, 148]  

III. DESSERTS, PÂTISSERIE ET FROMAGE

- Crème brûlée** au vanille [194, 203, 240] 
- (Ma) Dame Blanche**, sauce du chocolat de Callebaut [236, 250, 295]  
- Tarte à la frangipane** et compotée d'abricots [184, 48, 235]
- Mousse au chocolat belge** (Callebaut Lait) [249, 243, 215] 
- Gaufre de Liège** à la compote de cerises chaudes [15, 207, 7]
- Sélection de **Fromages Belges** par Van Tricht [151, 245, 191] 
- Café au Genièvre** de votre choix [101 types] 
- Dégustation de 3 Genièvres** propriétaires
(choix: aux fruits (24%) ou de grains (38%)) + €2.5 

VŒUX ALIMENTAIRES /INTOLÉRANCES  est/peut être préparé végétarien  est/peut être préparé sans gluten  est/peut être préparé sans lactose

Pour des informations complètes sur les allergènes, veuillez consulter notre menu séparé comprenant les ingrédients.

[Les numéros à côté des plats sont des suggestions de bières et correspondent aux numéros de notre carte des bières, plus de 350 sortes].