

I. ENTRÉEKES & KROKETTEN VAN FRITERIE RENÉE.BE

MÈ AMBACHTSBROOD & GEZOUTEN AUBELSE MELKERIJBOTER

- Rood-Witloofslaatje**
mè geitenkaas van Kasterlee, bosnootjes & gezuurde mosterdvinaigrette [121, 4, 185] ⑦ ⑧
- Tomatensoepeke** mè veel handgerolde vleesballetjes [119, 183, 224] ⑦ ⑧ ⑨
- d'n échte Gentse waterzooi**
mè hoevekip, patatjes & primeurgroentjes [123, 165, 122] ⑧
- Champignonnekkes "Mamalou" d'Hetty**
mè dragoen, Pastis, look & Oud Brugge kaas [222, 130, 286] ⑦ ⑧
- Tarte aux poireaux** (quiche) mè p(o)rei & Gentse blauwe kaas [128, 182, 200] ⑦
- Waalse kruijpers** (escargots de Namur) mè kruidjes & lookboter [82, 74, 6] ⑧
- Gegratineerd Witloof** mè hesp & kaas in d'n oven [96, 290, 110] ⑦ ⑧
- Gehaktballekes** in krieken- [34, 118, 105] ⑦ ⑧ ⑨ of tomatensaus [135, 197, 180] ⑦ ⑧ ⑨
- Kroketten mè hoevekip & rundvlees**, 2 stuks [75, 133, 160]
- Kroketten mè spinazie & oude kaas** van Roeselare, 2 stuks [116, 120, 199] ⑦
- Kroketten mè Oostendse grijze garnaltjes**, 2 stuks [213, 140, 153]

II-I. HOOFDSCHOTELS, chapitre 1:

- MÈ HANDVERSNIJEN FRITJES + MAYONAISE, GRATIN DAUPHINOIS OF PUREE
MÈ BRUSSELSE SPRUITJES + SPEKSKES OF OUDERWETS KROPSLAATJE
TOF VOOR ERBIJ: POTTEKE APPELPROL +€3.75 EN/OF STOOFPEEPERKE +€2.5
- Oer-Antwaârps stoofvlees** van rund bereid mè Koninck bier [198, 155, 212]
- Maaseikse rundergoulash** op wijze van wijlen de Fligl [282, 168, 225] ⑧ ⑨
- Konijn op wijze van ons bomma** mè pruimen [211, 208, 247] ⑧ ⑨
- Boulettes à la liégeoise** mè zoetzure 'sauce lapin' [146, 283, 134] ⑧ ⑨
- Koningin Mathilde Hapje** (Videeke/vol-au-vent): fricassée/ragoût
van kieren (kip), soepevlees, grotchampignonnen & balletjes [93, 173, 75]
- Puntjes filet de bœuf** mè peperroom- [221, 170, 204] of archiducsaus [226, 137, 238] ⑧ ⑨
- Vegetarische Bollekes** in krieken- [34, 118, 105] ⑦ ⑧ of tomatensaus [135, 197, 192] ⑦ ⑧ ⑨
- Plat préféré: **gegratineerd Witloof mè hesp & kaas** [290, 141, 138] ⑦ ⑧
- Vanaf 2P: **Brugse kaasfondue** mè brood & crudités [149, 229, 131] ⑦ ⑧
- VLAPAS** - kiest 2 entréekes SAMEN als hoofdgerecht [00, 00, 00] ⑦ ⑧ ⑨
- Gebakken Voerense forel** mè peterseliebiter & geroosterde amandels [109, 171, 80] ⑧ ⑨

16 JAAR WITLOOF
16
11-11-2005 • 11-11-2021

MENUUKE

3-gangen aan 'ne ocharme € 38.5

LOSSE VG: € 8.5-€14, HG: € 18.5-€ 25.5, D: € 8.5-€ 13.5



II-II. HOOFDSCHOTELS, chapitre 2:

MUSSELS FROM BRUSSELS + €2.5
MÈ FRITJES + MAYONAISE, 2 MOSSELSAUZEN & KROPSLAATJE

- Mossels à la marinière - nature**
mè selder, p(o)rei, ajuin & look, +/- room [100, 114, 79] ⑧ ⑨
- Moules au vin blanc**
mè droge witte wijn, selder, p(o)rei & ajuin, +/- room [100, 112, 77] ⑧ ⑨
- Moules Jacques Brel - Ste. Catherine**
mè blond bier, ajuin, p(o)rei, selder & laurier [100, 7, 73] ⑧ ⑨
- Moules d'Anvers - Ste. Anne (van 't Stad)**
mè witte wijn, ajuin, p(o)rei, selder, tijm & lavas [100, 161, 124] ⑧ ⑨
- Moules au fromage bleu**
mè droge witte wijn, p(o)rei & Achelse blauwe [100, 190, 206] ⑧ ⑨
- Moules à la moutarde de Gand**
mè witte wijn, selder, p(o)rei, ajuin, room & mosterd [100, 201, 129] ⑧ ⑨
- Moules Popeye**
mè spinazie & kruidjesroomkaas [100, 125, 81] ⑧ ⑨
- Moules à la bière blanche**
mè selder, p(o)rei, ajuin, Hoegaarden & room [100, 127, 101] ⑧ ⑨
- Moules 'Indienne' au curry**
mè witte wijn, selder, p(o)rei, ajuin, kerrie & room [100, 85, 132] ⑧ ⑨
- Moules à la Provençale**
mè tomaat, ajuin, kappers, olijven & basiel [100, 118, 172] ⑧ ⑨
- Moules à la diable**
mè tomaat, basiel, limoen, look & hete peper [100, 106, 148] ⑧ ⑨

III. DESSERTJES, PÂTISSERIE & KAAS

- Crème brûlée** van vanille [194, 203, 240] ⑧
- d'n échte **(Ma)Dame Blanche** mè puur chocolade [236, 250, 295] ⑧ ⑨
- Mousse van Brusselse melksjokolat** [249, 243, 215] ⑧
- Frangipanetaartje** (amandel) mè abrikozenconfiture [184, 48, 235]
- Luikse suikerwafel** mè warme krieken & verse room [15, 207, 7]
- Kaas-tellooreke** geselecteerd door Van Tricht [151, 245, 191] ⑧
- Koffietje mè Jenever** naar keuze [101 soorten] ⑧ ⑨
- Degustatie** van eigen gestookte jenevers + €2.5: ⑧ ⑨
keuze: 3 fruitjenevers (24% vol.) of 3 graandistillaten (38% vol.)

DIETWENSEN/INTOLERANTIES ⑦ is of kan vegetarisch bereid worden ⑧ is of kan glutenvrij bereid worden ⑨ is of kan lactosevrij bereid worden
[de nummerkes achter de gerechtjes zijn biersuggesties & corresponderen mè de nummerkes op onze kaart van ruim 300 bierekes]