

## ENTRÉEKES

MÈ AMBACHTSBROOD & GEZOUTEN AUBELSE MELKERIJBOTER

- Rood-Witloofslaatje** mè Kasterleese geitenkaas, roquettesla bosnootjes & gezuurde mosterdvinaigrette [85, 4, 173] € 12.95
- d'n échte Gentse waterzooi** mè hoevekieken, krielpatatjes & Flandria primeurgroentjes [96, 151, 73] € 12.95
- Champignonneskes d'Hetty** mè drago(e)n, Pastic, look & Oud Brugge kaas [202, 116, 257] € 12.95
- Waaalse kruipers** in 't geurig groen (escargots) Petits-Gris de Namur® mè lookboter & verse hofkruidjes [68, 6, 82] € 13.95
- Ballekes in kriegensaus** (½ rundsgekapt om ½ varkensgekapt) [120, 201, 30] € 12.95
- Krokante kipkroketten** hoevekieken-rundsfricassee, 2 stuks [71, 93, 138] € 13.45
- Kroketten mè spinazie & oude kaas** van Rumbeke 2 stuks [94, 105, 177] € 13.95
- Ostêense gernoazekroketten** (Noordzeegarnaaltjes) mè gefrituurde peterselie & tartarensaus, 2 stuks [192, 106, 125] +€2 € 15.45

EXTRA  
BROOD  
+€2.75 P.P.

## HOOFDSCHOTELS

MÈ FRITJES+MAYONAISE / GRATIN DAUPHINOIS / KROKETTEN / PUREE P.D.T. & MÈ OUDERWETS KROPSLAATJE

- Vlaamse stoverij** van rundsvlees bereid mè Bellegems Oud Bruin [183, 171, 204] € 22.95
- Konijn op wijze van ons bomma** gestoofd in rode wijn mè pruimen [29, 182, 207] € 23.95
- Puntjes filet de bœuf** (Belgisch rund) in groene peperroomsaus [200, 156, 132] € 24.95
- Koningin Mathilde Hapje** (videeke/vol-au-vent) ragoût van kieken (kip), rundsvlees, champignons & bollekes [107, 161, 69] € 23.95
- Choucroustestoemp** (zuurkoolgerecht) mè zachte currysmaak (kerrie), Breydelspekskes, Ardeense saucisse & boskampernoelies [126, 66, 136] € 22.95
- PLAT PRÉFÉRÉ:** **Witloof-in-den-oven** mè hesp, béchamel & kaas [123, 139, 261] € 23.95
- VANAF 2P: Brugse kaasfondue** mè brood & crudités/legumen/groentjes [86, 118, 208] p.p. € 23.95
- Gebakken Voerense forel** mè peterselieboter & geroosterde amandels [98, 67, 157] € 23.95

## MENUUKE 3-GANGEN AAN € 45.=



### MOULES-FRITES (pot mossels/kilooke) +€3

UNE DÉLICIEUSE HISTOIRE BELGE, kiest uw favoriete bereiding:

- Moules à la marinière - nature** mè selder, p(o)rei & ajuin, +/- look [72, 251, 103] € 25.95
- Moules au vin blanc** mè droge witte wijn, selder, p(o)rei & ajuin, +/- look [72, 251, 103] € 26.95
- Moules à la crème et à l'ail** mè selder, p(o)rei, ajuin, look & room [72, 251, 103] € 26.95
- Moules Jacques Brel - Ste. Catherine** mè blond bier, ajuin, p(o)rei, selder & laurier [7, 70, 109] € 26.95
- Moules d'Anvers - Ste. Anne (van 't Stad)** mè witte wijn, ajuin, p(o)rei, selder, tijm & lavas [70, 109, 145] € 26.95
- Moules à la moutarde de Tierenteyn** mè witte wijn, selder, p(o)rei, ajuin, room & Gentse mosterd [75, 115, 128] € 26.95
- Moules à la bière blanche** mè selder, p(o)rei, ajuin, Hoegaarden & room [74, 108, 251] € 26.95
- Moules à l'Indienne** mè witte wijn, selder, p(o)rei, ajuin, curry (kerrie) & room [78, 76, 229] € 26.95
- Moules de Popeye** mè kruidenroomkaas & spinazie [67, 108, 143] € 27.95
- Moules au fromage bleu** mè droge witte wijn, p(o)rei & Achelse blauwe [80, 144, 36] € 27.95
- Moules à la diable** mè tomaat, basiel, limoen, look & hete peper [146, 251, 141] € 27.95

## DESSERTEN & KAAS

- Crème brûlée** van vanille [179, 91, 199] € 8.95
- Brussels chocomousseke** van Callebaut melksjokolat [198, 224, 191] € 9.95
- (Ma) Dame Blanche** kommil foo: vanille-ijs mè warme fondantsjokolat [214, 253, 268] € 9.95
- Advocaat van d'n Duvel** advocaatmousse mè Hasseltse speculaas & boudoirs [133, 79, 205] € 9.95
- Luikse suikerwafel** mè warme krieken & verse room [25, 70, 101] € 9.95
- Tellooreke mè Paterskazen** [123, 166, 226] +€2 € 12.95
- Koffieke mè Jenever** drupke naar keuze [101 soorten op stock] € 8.95

“Koken is makkelijk, maar iets lekkers voorschotelen is weer wat anders.

Als je kookt, hoe arm of rijk je ook mag zijn, laat het dan op geen frankske steken.

Koop liever een paar panty's minder, of draag er geen, en neem in ruil ervoor een kwart kilo échte boter van de boer.”

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

## MENU DU JOUR

demandez le détail du menu

  
**WITLOOF**  
DEPUIS 2005

- ENTRÉE + HOOFDSCHOTEL** € 32.50
- HOOFDSCHOTEL + DESSERTJE** € 32.50
- 3-GANGENMENUUKE** € 39.50