

## I. ENTRÉEKES & KROKETTEN VAN FRITERIE RENÉE.BE (MÈ AMBACHTSBROOD & HOEVEBOTER VAN AUBEL)

### Rood-Witloofslaatje

mè Lichtaartse chèvre, bosnootjes & zure vinaigrette [207, 4, 155] ⑦ ⑧ ⑨

### Gezond vitaminesoepeke

van kei-veel verse groentjes & crème fraîche [114, 288, 175] ⑦ ⑧ ⑨

### Champignonnes "Mamalou" d'Hetty

mè dragoen, Pastis, look & Oud Brugge [141, 230, 235] ⑦ ⑧

### Gehaktbollekes in 'tomatten'-seldersauske [145, 196, 233] ⑧

**Gegratineerd Witloof** mè hesp & kaas in d'n oven [132, 149, 99] ⑦ ⑧

**Tartelette au saumon (quiche)** mè chèvre, spinazie & zalm [85, 129, 116]

**Waalse kruijers (escargots de Namur)** mè lookboter [83, 96, 6] ⑧

**Kroketten mè hoevekip & soepevlees, 2 stuks** [82, 135, 169]

**Kroketten mè spinazie & oude kaas, 2 stuks** [210, 202, 128] ⑦

**Kroketten mè Gentse blauwe kaas & gestoofde p(o)rei, 2 stuks** [291, 157, 45] ⑦

**Kroketten mè witloof, hesp & belegen Brusselse kaas, 2 stuks** [95, 139, 103]

**Kroketten mè Oostendse grijze garnaltjes, 2 stuks + €2.5** [221, 170, 121]

## II-I. HOOFDSCHOTELS, chapitre 1:

### MÈ HANDVERSNIJEN FRITJES, MAYONAISE, KETJEP & OUDERWETSE SLA

**Oer-Antwaârps stoofvlees** van rund bereid mè Koninck bier [171, 208, 234] ⑦ ⑧

**Maaseikse rundergoulash** op wijze van wijlen de Fligl [297, 227, 184] ⑧ ⑨

**Konijn op wijze van ons bomma** mè pruimen [216, 222, 298] ⑧ ⑨

**Boulettes à la liegeoise** mè zoetzure 'sauce lapin' [144, 239, 162] ⑧ ⑨

**Koningin Mathilde Hapje (Videeke/vol-au-vent):** fricassee/ragoût van kieken (kip), soepevlees, grotchampignonnen & balletjes [134, 91, 124]

**Rumsteak** van Belgisch rund, *keuze mè:* kruidjesboter [127, 131] ⑧, archiduc (champignonroom) [296, 188] ⑧ ofwel Peperroom [306, 231]

Plat préféré: **gegratineerd Witloof** mè hesp & kaas [156, 159, 143] ⑦ ⑧

Vanaf 2P: **Brugse kaasfondue** mè brood & crudités [165, 142, 234] ⑦ ⑧

**VLAPAS** - kiest 2 entréekes SAMEN als hoofdgerecht [00, 00, 00] ⑦ ⑧ ⑨

Gebakken Voerense **forel** mè geroosterde amandels [123, 173, 92] ⑧ ⑨

**Kroketten** mè Oostendse grijze garnaltjes, 3 stuks [221, 295, 164]

15 JAAR WITLOOF  
15  
11-11-2005 • 11-11-2020

## MENUUKE

3-gangen aan 'ne ocharme €34.95

LOSSE VG: €7.5-€12, HG: €17.5-€22.5, D: €7.5-€11



## II-II. HOOFDSCHOTELS, chapitre 2: 11 x MUSSELS FROM BRUSSELS + €3.0

**Mossels à la marinière - nature (mè of zonder room)**

mè selder, ajuin & look [87, 112, 7] ⑧ ⑨

**Moules au vin blanc (mè of zonder room)**

mè droge witte wijn, selder, ajuin & look [6, 112, 119] ⑧ ⑨

**Moules Jacques Brel - Ste. Catherine**

mè blond bier, ajuin, selder & laurier [8, 112, 136] ⑧ ⑨

**Moules d'Anvers - Ste. Anne (van 't Stad)**

mè witte wijn, ajuin, selder, tijm & lavas [196, 112, 115] ⑧ ⑨

**Moules au fromage bleu**

mè witte wijn & Achelse blauwe [203, 241, 53] ⑧ ⑨

**Moules à la moutarde de Gand**

mè witte wijn, selder, ajuin, room & mosterd [140, 112, 137] ⑧ ⑨

**Moules Popeye**

mè spinazie & kruidjesroomkaas [87, 105, 148] ⑧ ⑨

**Moules à la bière blanche**

mè selder, ajuin, Hoegaarden & room [128, 112, 289] ⑧ ⑨

**Moules 'Indienne' au curry**

mè witte wijn, selder, ajuin, kerrie & room [82, 177, 133] ⑧ ⑨

**Moules à la Provençale**

mè tomaat, ajuin, kappers, olijven & basiel [112, 120, 147] ⑧ ⑨

**Moules à la diable**

mè tomaat, basiel, limoen, look & hete peper [189, 112, 152] ⑧ ⑨

## III. DESSERTJES, PÂTISSERIE & KAAS

**Crème brûlée** van vanille [205, 181, 292] ⑧ ⑨

d'n echte **(Ma) Dame Blanche** [245, 251, 309] ⑧ ⑨

**Coupe pistâche** mè verse jet-/eir-/jéerbezen [47, 44, 102] ⑧ ⑨

**Mousse** van Brusselse sjokolat (melk) [310, 254, 41] ⑧ ⑨

Luikse **suikerwafel** mè vanille-ijs & warme krieken [249, 15, 81]

**Kaas-tellooreke** geselecteerd door Van Tricht + €2.5 [255, 167, 293]

Koffietje mè **Jeneverke** naar keuze [101 soorten] ⑧ ⑨

**Koers Van Sloun: beleeft, ruikt, kiest, slurpt & degusteert:**

3 van onze 25 eigen gestookte Jenevers + €3.5 ⑧ ⑨

**DIETWENSEN/INTOLERANTIES** ⑦ is of kan vegetarisch bereid worden ⑧ is of kan glutenvrij bereid worden ⑨ is of kan lactosevrij bereid worden

Voor volledige allergeneninformatie verwijzen wij u graag naar onze aparte menukaart inclusief ingrediëntjes.

[de nummerkes achter de gerechtjes zijn biersuggesties & corresponderen mè de nummerkes op onze kaart van ruim 400 bierekes]