

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

- Rood-Witloofslaattie**  
mè Lichtaartse chèvre, bosnootjes & zure vinaigrette [204, 4, 152] ② ③
- Gezond vitaminesoepeke**  
van kei-veel verse groentjes & crème fraîche [112, 84, 173] ② ③ ④
- Champignonnekkes "Mamalou" d'Hetty**  
mè dragoen, Pastis, look & Oud Brugge [127, 225, 207] ② ③
- d'n échte Gentse waterzooi**  
mè hoevekip, patatjes & primeurgroentjes [132, 148, 131] ③
- Gehaktbollekes** in 'tomatten'-seldersauske [194, 210, 136] ③ ④
- Gegratineerd Witloof** mè hesp & kaas in d'n oven [123, 94, 146] ② ③
- Tartelette au saumon (quiche)** mè chèvre, spinazie & zalm [83, 143, 115] ②
- Walse kruipers (escargots de Namur)** mè lookboter [81, 93, 145] ③
- Kroketten** mè hoevekip & soepevlees [80, 132, 134]
- Kroketten** mè spinazie & oude kaas [199, 233, 117] ②
- Kroketten** mè Gentse blauwe kaas & gestoofde p(o)rei [216, 154, 45] ②
- Kroketten** mè witloof, hesp & belegen Brusselse kaas [91, 101, 103]
- Kroketten** mè Oostendse grijze garnaaltjes + €2.5 [217, 153, 292]
- 
- ### II-I. HOOFDSCHOTELS, chapitre 1:
- MÈ HANDVERSNIJEN FRITJES, MAYONAISE, KETJEP & OUDERWETSE SLA**
- Oer-Antwaârps stoofvlees** van rund bereid mè Koninck bier [205, 229, 142] ④
- West-Vloamse stoverij** van varkenswangeskes [235, 206, 211] ④
- Maaseikse rundergoulash** op wijze van wijlen de Fligl [223, 182, 294] ③ ④
- Konijn op wijze van ons bomma** mè pruimen [239, 43, 295] ③ ④
- Boulettes à la liegeoise** mè zoetzure 'sauce lapin' [110, 234, 239] ③ ④
- Koningin Mathilde Hapje (Videeke/vol-au-vent):** fricassee/ragoût van kieken (kip), soepevlees, grotchampignonnen & balletjes [141, 85, 144]
- Saignant gebakken rundsteak (bavette/vanglap), kiest mè:**  
sjalotten-vleessaus (NL: sjuu/jus) [293, 185] ③ ④ ofwel Peperroom [303, 226]
- Plat préféré: **gegratineerd Witloof** mè hesp & kaas [164, 157, 155] ② ③
- Vanaf 2P: **Brugse kaasfondue** mè brood & crudités [139, 160, 162] ② ③
- VLAPAS** - kiest 2 entréekes SAMEN als hoofdgerecht [00, 00, 00] ② ③ ④
- Gebakken Voerense **forel** mè geroosterde amandels [122, 171, 88] ③ ④
- Kroketten** mè Oostendse grijze garnaaltjes (3 stuks) [217, 153, 292]

13,5 JAAR WITLOOF  
13,5  
11-11-2005 • 11-05-2019

## MENUUKE 3-gangen aan 'ne ocharme €33.95

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



## II-II. HOOFDSCHOTELS, chapitre 2: 12 x MUSSELS FROM BRUSSELS + €3.0

- Moules à la marinière - nature (mè of zonder room)**  
mè selder, ajuin & look [109, 169, 134] ③ ④
- Moules au vin blanc (mè of zonder room)**  
mè witte wijn, selder & ajuin [130, 116, 128] ③ ④
- Moules Jacques Brel - Ste. Catherine**  
mè blond bier, ajuin, selder & laurier [7, 136, 188] ④
- Moules d'Anvers - Ste. Anne (van 't Stad)**  
mè wijn, ajuin, selder, tijm & lavas [124, 114, 166] ③ ④
- Moules au bleue**  
mè witte wijn & Achelse blauwe [201, 294, 295] ③
- Moules à la moutarde de Gand**  
mè witte wijn, selder, ajuin, room & mosterd [137, 167, 232] ③
- Moules Popeye**  
mè spinazie & kruidjesroomkaas [85, 143, 142] ③
- Moules à la bière blanche**  
mè selder, ajuin, Hoegaarden & room [118, 121, 286] ④
- Moules 'Indienne' au curry**  
mè witte wijn, selder, ajuin, kerrie & room [89, 175, 233] ③
- Moules à la Provençale**  
mè tomaat, ajuin, kappers, olijven & basiel [120, 159, 158] ③ ④
- Moules à la diable**  
mè tomaat, basiel, limoen, look & hete peper [109, 153, 149] ③ ④

## III. PÂTISSERIE & KAAS

- Crème brûlée** van vanille [179, 248, 244] ③
- d'n échte **(Ma)Dame Blanche** [240, 306, 259] ③
- Coupe pistâche-ijs** mè verse aardbezekes [35, 73, 78] ③ ④
- Mousse** van Brusselse sjokolat (melk) [224, 257, 280] ③
- Mokka **Crème** mè Café Noir koekskes [227, 307, 258] ③
- Luikse **suikerwafel** mè vanille-ijs & warme kriecken [213, 46, 38]
- Kaas-tellooreke** geselecteerd door Van Tricht + €2.5 [308, 252, 247]
- Koffietje mè **Jeneverke** naar keuze [101 soorten] ③ ④
- Koers Van Sloun: beleeft, ruikt, kiest, slurpt & degusteert:**  
3 van onze 25 eigen gestookte Jenevers + €3.5 ③ ④

TOF BIJ UW  
HOOFDGERECHTJE  
**POTTEKE  
APPELPROL**  
AAN €2,50

**DIETWENSEN/INTOLERANTIES** ② is of kan vegetarisch bereid worden ③ is of kan glutenvrij bereid worden ④ 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]