

1

## HORS D'ŒUVRES

SERVI AVEC PAIN ARTISANAL ET BEURRE CHAMPS D'AUBEL SALÉ

- Salade de chicon** au fromage de chèvre de Kasterlee, roquette, noisettes et vinaigrette à la moutarde [131, 102, 1] € 14.95
- Waterzoï à la Gantoise** poulet de ferme, petites patates & de bons légumes [98, 122, 173] € 14.50
- Champignons "Mamalou" d'Hetty** à l'estragon et au Pastis, fromage 'Le Brugge Vieux' [215, 149, 138] € 14.95
- PATRIMOINE CULINAIRE BELGE: **La véritable salade liégeoise** lardons fumés | haricots | œuf | croûtons | p.d.t. | vinaigrette [128, 111, 216] € 14.50
- PLAISIR DU LUCIFER: **Scampis diabolique** à la sauce tomate épicée | plat pimenté [106, 132, 200] € 15.95
- Escargots Petits-Gris de Namur** au beurre persillé à l'ail, 6 pièces [94, 5, 265] € 15.95
- PLAT PRÉFÉRÉ: **Chicons au gratin** Chicons au gratin [127, 145, 151] € 15.95
- Croquettes de fromage au Vieux Brugge** fromage affiné 12 mois, 2 pièces [121, 108, 217] € 15.95
- Demi-Demi** (1 croquette de fromage & 1 croquette de crevettes) citron | persil frit [139, 135, 198] +€1.25 € 16.95
- Croquettes de crevettes grises** à l'Ostendaise citron | persil frit | sauce tartare, 2 pièces [206, 129, 150] +€2.5 € 17.95

PAIN  
SUPPLÉMENTAIRE  
+ € 3.85 P.P.

2

## COURS PRINCIPAUX: MOULES-FRITES +€2

POT DE MOULES (1 KG) - UNE DÉLICIEUSE HISTOIRE BELGE - préparation de votre choix:

*Actuellement: moules de culture suspendue vs culture sur fonds marins  
Un peu plus petit, moins salé, mais riche et crémeux - et donc d'un goût excellent!*

- Moules à la bière blanche de Hoegaarden** à la crème, du céleri, de poireau, des oignons, +/- de l'ail [118, 171, 97] € 28.95
- Moules au vin Blanc** (avec ou sans crème), du céleri, de poireau et des oignons, +/- de l'ail [259, 157, 97] € 28.95
- Moules à l'Indienne - au curry** du céleri, de poireau, des oignons et crème [104, 100, 165] € 28.95
- Moules à la moutarde Tierenteyn de Gand** au vin blanc, crème, céleri et aux échalotes [113, 93, 222] € 28.95
- Moules à la diable** des tomates, basil, citron vert, l'ail et piment [105, 175, 238] € 28.95
- Moules au fromage bleu** au vin blanc sec, de poireau et fromage trappiste d'Achel [196, 109, 133] € 29.95

MENU 3-PLATS À € 49.50



2

WITLOOF  
DEPUIS 2005

## COURS PRINCIPAUX

AVEC SALADE VERTE ET ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:  
FRITES/MAYONNAISE, GRATIN DAUPHINOIS, CROQUETTES- OU PURÉE DE P.D.T.

- Boulettes de haché au céleri en sauce tomate** (mélange 1/2 bœuf haché - 1/2 porc haché) [142, 194, 218] € 24.85
- SPÉCIALITÉ CULINAIRE BELGE: **Carbonade flamande** de bœuf à la bière d'Anvers - "Bolleke Keuning" [193, 201, 170] € 24.85
- UN DÉLICIEUX PLAT MIJOTÉ: **Noix de porc à la Tierenteyn** sauce à la moutarde de Gand [137, 220, 182] € 24.85
- Lapin aux pruneaux** à façon de ma grand-mère mijoté dans du vin rouge [172, 224, 40] € 25.75
- Bouchée à la reine / Véritable vol-au-vent:** ragoût de poulet et bœuf, boulettes, aux champignons [130, 187, 95] € 25.75
- 100% D'ORIGINE BELGE: **Filet de bœuf** sauce au poivre vert [178, 214, 125] € 27.95
- PLAT PRÉFÉRÉ: **Chicons au gratin** roulades d'endives au jambon gratinées [127, 151, 145] € 26.95
- À PARTIR DE 2 PERSONNES: **Fondue-raquette aux fromages** servi avec du pain maison et des crudités [140, 261, 180] p.p. € 27.95
- Zeebruges' Waterzoï** de poissons de la mer du Nord coquillages, crustacés aux petits légumes et p.d.t. [144, 101, 260] € 26.95

Les numéros à côté des plats sont des suggestions de bières et correspondent aux numéros de notre carte des bières, plus de 300 sortes.

VŒUX ALIMENTAIRES /INTOLÉRANCES ① est/peut être préparé végétarien ② est/peut être préparé sans gluten ③ est/peut être préparé sans lactose

3

## DESSERTS, PÂTISSERIE ET FROMAGE

- Crème brûlée** au Vanille [164, 197, 103] € 9.95
- Mousse au citron** (que vous ne pourrez pas résister d'essayer) compotée de rhubarbe [199, 99, 124] € 11.75
- Mousse au chocolat belge** (Callebaut Lait) [56, 275, 228] € 11.75
- EGGS-CELENT: **Tiramisu** style Flandre orientale, parfumé à l'avocaat Mascarpone, liqueur aux œufs, banane et boudoirs émiettés [239, 167, 263] € 12.75
- (Ma) Dame Blanche 'Kommil Foo': glace à la vanille au chocolat fondu de Callebaut [216, 227, 58] € 12.75
- MARIAGE DE BEURRE ET DE BONHEUR: **Gaufre de Liège** aux fraises fraîches et chantilly [96, 120, 64] € 11.75
- Déllice de fromages d'abbaye belges, affinage traditionnel [184, 235, 277] +€3.75 € 15.95

"Cuisiner c'est facile, mais servir quelque chose de savoureux c'est quelque chose de différent.

Quand vous cuisinez, peu importe qu'il soit pauvre ou riche quoi que vous soyez, ne soyez pas économe.

Il vaudrait mieux acheter quelques collants en moins, ou n'en portez pas, et recevez un quart de livre de vrai beurre du fermier en échange."

(Louis Paul Boon, Aalst, 15. mars 1912 – Erembodegem, 10. mai 1979)

emballage plastique pour emporter € 0.75 p.p.

## Café au Genièvre de votre choix

[choix de 16 distillats maison]

NATIONAAL  
JENEVERMUSEUM  
HASSELT



Accès Wi-Fi: ikbendegezelligstevandetafel