

I. HORS D'ŒUVRES & CROQUETTES DE FRITERIE RENÉE.BE

SERVI AVEC PAIN ARTISANAL ET BEURRE CHAMPS D'AUBEL SALÉ

Salade de chicon au fromage de chèvre et noisettes [82, 4, 101] 🍷🍴

Veloutée aux 7 légumes à la crème fraîche [85, 129, 123] 🍷🍴

Champignons "Mamalou" d'Hetty à l'estragon et au Pastis, fromage 'Le Brugge Vieux' [223, 167, 132] 🍷🍴

Chicons au gratin roulades d'endives au jambon gratinées [113, 291, 140] 🍷🍴

Waterzooi à la Gantoise de volaille aux petits légumes et p.d.t [110, 171, 78] 🍷🍴

Tarte aux poireaux et fromage bleu [203, 194, 91] 🍷

Escargots 'Petits-Gris de Namur' au beurre persillé à l'ail [77, 7, 96] 🍴

Boulettes viande hachée ou végétariennes, les sauces aux choix en accompagnement: à la sauce tomate [136, 201, 187] 🍷🍴🍴 ou aux cerises du Nord et à la kriek [36, 107, 227] 🍷🍴

Croquettes de volaille à l'ancienne, 2 pièces [112, 124, 83]

Croquettes d'épinards aux fromages, 2 pièces [116, 120, 108] 🍷

Croquettes de crevettes grises à l'Ostendaise + €2, 2 pièces [211, 143, 122]

II-I. COURS PRINCIPAUX, chapitre 1:

SERVI AVEC DES FRITES/MAYONNAISE, GRATIN DAUPHINOIS OU PURÉE DE P.D.T.
SERVI AU CHOIX AVEC DE SALADE DE CONCOMBRE OU DE SALADE VERTE

Carbonade flamande de bœuf à la bière d'Anvers [225, 202, 161] 🍴

Lapin aux pruneaux à façon de ma grand-mère [283, 35, 212] 🍷🍴

Bouchée à la reine: ragoût de poulet, boulettes aux champignons [123, 181, 93]

Steak de bœuf belge, les sauces aux choix en accompagnement: béarnaise [221, 121, 152] 🍷 ou au poivre vert [220, 182, 151]

Steak au poivre, les sauces aux choix en accompagnement: béarnaise [221, 121, 152] 🍷 ou au poivre vert [220, 182, 151]

VLAPAS - 2 entrées aux choix comme plat principal [00, 00] 🍷🍴🍴

PLAT PRÉFÉRÉ: Chicons au gratin - gratin d'endives roulades d'endives au jambon gratinées [113, 291, 140] 🍷🍴

À PARTIR DE 2 PERSONNES: Fondue-raclette aux fromages servi avec du pain et des crudités [134, 197, 150] 🍷🍴

Waterzooi à la Gantoise de volaille aux petits légumes et p.d.t [110, 171, 78] 🍷🍴

Zeebruges waterzooi de poissons de la mer du Nord, coquillages, crustacés aux petits légumes et p.d.t [131, 152, 160] 🍷

LE MENU

2 plats à €31.0, 3 plats à €39.95

ENTRÉES: €8.5-€14, PLATS: €18.5-€25.85,

DESSERTS: €8.5-€12.5



17 ANS WITLOOF
17
11-11-2005 • 11-11-2022

II-II. COURS PRINCIPAUX, chapitre 2:

MOULES CASSEROLES €3
SERVIS AVEC DES FRITES + DE LA MAYONNAISE,
SAUCE POUR ACCOMPAGNER LES MOULES ET DE SALADE VERTE

Mossels à la marinière - nature du céleri, de poireau, des oignons et de l'ail, avec ou sans crème [80, 118, 100] 🍷🍴

Moules au vin blanc du céleri, de poireau et des oignons, avec ou sans crème [100, 118, 80] 🍷🍴

Moules d'Anvers - Ste. Anne au vin, du céleri, de poireau, des oignons, thym et de la livèche [126, 76, 118] 🍷🍴

Moules à l'estragon au Pastis, du céleri, de poireau, des oignons, estragon, persil et crème [128, 223, 118] 🍷

Moules au fromage bleu au vin blanc sec, de poireau et fromage trappiste d'Achel [93, 196, 297] 🍷

Moules à la moutarde de Gand au vin blanc, crème, céleri et aux échalotes [146, 131, 204] 🍷🍴

Moules Popeye aux épinards et au fromage des fines herbes [76, 93, 106] 🍷🍴

Moules à la bière blanche du céleri, de poireau, des oignons, Hoegaarden et crème [93, 115, 86] 🍷🍴

Moules 'Indienne' au curry du céleri, de poireau, des oignons, curry et crème [89, 83, 246] 🍷🍴

Moules à la Provençale des tomates, de poireau, des câpres, olives et basil [104, 167, 174] 🍷🍴

Moules à la diable des tomates, basil, citron vert, l'ail et piment [82, 167, 247] 🍷🍴

III. DESSERTS, PÂTISSERIE ET FROMAGE

Crème brûlée au vanille [90, 198, 300] 🍷

(Ma) Dame Blanche, sauce du chocolat de Callebaut [236, 298, 243] 🍷🍴

Mousse au citron et compotée de rhubarbe [79, 198, 133] 🍷

Mousse au chocolat belge (Callebaut Lait) [217, 54, 297] 🍷

Gaufre de Liège aux cerises chaudes [139, 206, 210]

Sélection de Fromages Belges par Van Tricht [249, 154, 186] 🍷

Café au Genièvre de votre choix [101 types] 🍷

Dégustation de 3 Genièvres propriétaires (choix: aux fruits, aux herbes ou de grains) + €2.5 🍷

VŒUX ALIMENTAIRES /INTOLÉRANCES 🍷 est/peut être préparé végétarien 🍴 est/peut être préparé sans gluten 🍴 est/peut être préparé sans lactose

[Les numéros à côté des plats sont des suggestions de bières et correspondent aux numéros de notre carte des bières, plus de 350 sortes].