

I. HORS D'ŒUVRES & CROQUETTES DE FRITERIE RENÉE.BE (SERVI AVEC PAIN ARTISANAL ET BEURRE DE FERME SALÉE)

- Salade de chicon au fromage de chèvre et noisettes [4, 207, 155] 🍷 🍷
 Velouté de légumes à la crème fraîche allégée [114, 288, 175] 🍷 🍷 🍷
 Champignons "Mamalou" d'Hetty
 à l'estragon et au Pastis, fromage 'Le Brugge Vieux' [141, 230, 235] 🍷 🍷
 Waterzooï à la Gantoise
 au poulet, pommes de terre de et des légumes [98, 181, 134] 🍷
 Quiche aux épinards, chèvre et saumon [85, 129, 116] 🍷
 Boulettes de haché au céleri en sauce tomate [145, 194, 233] 🍷 🍷
 Escargots 'Petits-Gris de Namur' au beurre persillé à l'ail [83, 96, 6] 🍷
 Chicons au gratin (roulades d'endives au jambon gratinées) [156, 149, 99] 🍷 🍷
 Croquettes de volaille à l'ancienne, 2 pièces [82, 135, 169]
 Croquettes d'épinards aux fromages, 2 pièces [210, 202, 128] 🍷
 Croquettes de poireaux aux fromages bleus, 2 pièces [220, 157, 45] 🍷
 Croquettes de chicon au jambon et fromage bruxellois, 2 pièces [95, 139, 103]
 Croquettes de crevettes grises à l'Ostendaise, 2 pièces + €2.5 [221, 170, 121]

II-I. COURS PRINCIPAUX, chapitre 1:

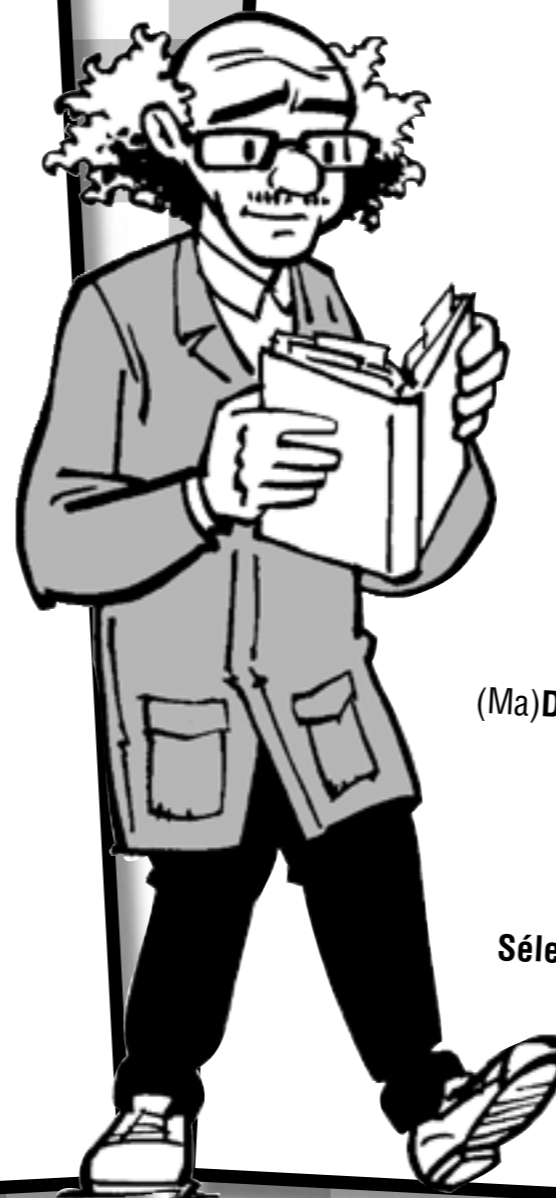
SERVI AVEC DES FRITES, MAYONNAISE, SAUCE CORNICHONS ET SALADE À L'ANCIENNE

- Carbonade flamande de bœuf à la bière d'Anvers [171, 208, 296] 🍷
 Pot-au-feu de Flandre occidentale - **joues de porc** [215, 209, 187] 🍷
 Maaseikse goulash de bœuf selon la recette du Fligl [227, 184, 297] 🍷 🍷
 Lapin aux pruneaux à façon de ma grand-mère [216, 47, 298] 🍷 🍷
 Boulettes à la liegeoise de viande hachée, 'sauce lapin' [113, 239, 162] 🍷 🍷
 Bouchée à la reine: ragoût de poulet, boulettes aux champignons [124, 89, 144]
 Rumsteak de bœuf belge, les sauces aux choix en accompagnement:
 au beurre d'herbes [127, 131] 🍷, à l'échalote [296, 188] ou poivre [306, 231]
 Plat préféré: Chicons au gratin - gratin d'endives
 roulades d'endives au jambon gratinées [156, 159, 143] 🍷 🍷
 à partir de 2 personnes: fondue-raclette aux fromages [165, 142, 247] 🍷 🍷
 VLAPAS - 2 entrées aux choix comme plat principal [00, 00, 00] 🍷 🍷 🍷
 Truite de Fouron-Saint-Martin aux amandes [123, 173, 92] 🍷 🍷
 Zeebruges waterzooï de poisson, coquillages et crustacés [125, 164, 191] 🍷
 Croquettes de crevettes grises à l'Ostendaise, 3 pièces [217, 153, 292]

14,5 ANS WITLOOF
 14,5
 11-11-2005 • 11-05-2020

LE MENU 3 plats à €33.95

ENTRÉES: €8-€12, PLATS: €17.5-€22.5, DESSERTS: €8-€11



II-II. COURS PRINCIPAUX, chapitre 2: 11 x MOULES-FRITÉS + €3.0

- Mossels à la marinère - nature (avec ou sans crème)
 du céleri, des oignons et de l'ail [87, 112, 7] 🍷 🍷
 Moules au vin blanc (avec ou sans crème)
 du céleri et des oignons [89, 112, 119] 🍷 🍷
 Moules Jacques Brel - Ste. Catherine
 à la bière blonde et aux échalotes [8, 112, 136] 🍷
 Moules d'Anvers - Ste. Anne
 au vin, des oignons, thym et de la livèche [196, 112, 115] 🍷 🍷
 Moules au fromage bleu
 au vin blanc sec et fromage trappiste d'Achel [220, 203, 53] 🍷
 Moules à la moutarde de Gand
 vin blanc, crème, céleri et aux échalotes [140, 112, 148] 🍷
 Moules Popeye
 aux épinards et au fromage des fines herbes [87, 104, 137] 🍷
 Moules à la bière blanche
 du céleri, des oignons, Hoegaarden et crème [97, 112, 289] 🍷
 Moules 'Indienne' au curry
 du céleri, des oignons, curry et crème [93, 177, 133] 🍷
 Moules à la Provençale
 tomates, oignons, câpres, olives et basil [112, 120, 162] 🍷 🍷
 Moules à la diable
 tomates, basil, citron vert, l'ail et piment [129, 112, 152] 🍷 🍷

III. DESSERTS, PÂTISSERIE ET FROMAGE

- Crème brûlée à la vanille [205, 250, 176] 🍷
 (Ma) Dame Blanche, sauce du chocolat de Callebaut [245, 253, 309] 🍷
 Coupe pistache aux fraises fraîches [44, 205, 80] 🍷 🍷
 Mousse au chocolat belge (Callebaut Lait) [301, 254, 228] 🍷
 Tarte tatin aux pommes [195, 84, 292]
 Gaufre de Liège aux cerises chaudes [203, 15, 217]
 Sélection de Fromages Belges par Van Tricht + €2.5 [311, 167, 293]
 Café au Genièvre de votre choix [101 types] 🍷 🍷
 TOUR DE SLOUN: l'expérience, l'odorat, le choix, siroter et
 dégustation: 3 de nos 25 Genièvres propriétaires + €3.5 🍷 🍷

SUPER AVEC
 VOTRE PLAT PRINCIPAL
 POT DE SAUCE
 AUX POMMES
 À €2,50

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

Pour des informations complètes sur les allergènes, veuillez consulter notre menu séparé comprenant les ingrédients.

[Les numéros à côté des plats sont des suggestions de bières et correspondent aux numéros de notre carte des bières, plus de 400 sortes].