

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 [121, 4, 138] 🍷 🍷

Soupe de tomates aux boulettes de viande hachée [119, 183, 224] 🍷 🍷 🍷

Champignons "Mamalou" d'Hetty à l'estragon et au Pastis, fromage 'Le Brugge Vieux' [222, 130, 286] 🍷 🍷

Chicons au gratin roulades d'endives au jambon gratinées [110, 97, 290] 🍷 🍷

Waterzooi à la Gantoise de volaille aux petits légumes et p.d.t [123, 165, 122] 🍷

Tarte aux poireaux et fromage bleu [128, 182, 200] 🍷

Escargots 'Petits-Gris de Namur' au beurre persillé à l'ail [82, 74, 91] 🍷

Boulettes viande hachée ou végétariennes, les sauces aux choix en accompagnement: à la sauce tomate [135, 197, 180] 🍷 🍷 🍷 ou aux cerises du Nord et à la kriek [34, 118, 105] 🍷 🍷

Croquettes de volaille à l'ancienne, 2 pièces [75, 133, 160]

Croquettes d'épinards aux fromages, 2 pièces [116, 120, 199] 🍷

Croquettes de crevettes grises à l'Ostendaise, 2 pièces [213, 140, 153]

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 [198, 155, 238] 🍷

Lapin aux pruneaux à façon de ma grand-mère [214, 208, 283] 🍷 🍷

Boulettes à la liégeoise de viande hachée, 'sauce lapin' [146, 233, 134] 🍷 🍷

Bouchée à la reine: ragoût de poulet, boulettes aux champignons [93, 173, 75]

Filet de bœuf belge, les sauces aux choix en accompagnement: sauce stroganoff [282, 168, 225] 🍷 ou au poivre vert [225, 170, 204]

Boulettes végétariennes, les sauces aux choix en accompagnement: à la sauce tomate [135, 197, 192] 🍷 ou aux cerises du Nord et à la kriek [34, 118, 105] 🍷

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

PLAT PRÉFÉRÉ: Chicons au gratin - gratin d'endives roulades d'endives au jambon gratinées [110, 97, 290] 🍷 🍷

À PARTIR DE 2 PERSONNES: Fondue-raclette aux fromages servi avec du pain et des crudités [149, 229, 131] 🍷 🍷

Truite de Fouron-Saint-Martin à la persillade et aux amandes [109, 171, 80] 🍷 🍷

Zeebruges waterzooi de poissons de la mer du Nord, coquillages, crustacés aux petits légumes et p.d.t [180, 148, 154] 🍷

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

LE MENU

3 plats à €39.75

ENTRÉES: €8.5-€14, PLATS: €17.5-€25.75,

DESSERTS: €8.5-€12.5



II-II. COURS PRINCIPAUX, chapitre 2:

MOULES CASSEROLES €3
SERVIS AVEC DES FRITES + DE LA MAYONNAISE,
2 SAUCES 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 [100, 114, 79] 🍷 🍷

Moules au vin blanc du céleri, de poireau et des oignons, avec ou sans crème [100, 112, 77] 🍷 🍷

Moules Jacques Brel - Ste. Catherine à la bière blonde, du céleri, de poireau et aux échalotes [100, 7, 73] 🍷 🍷

Moules d'Anvers - Ste. Anne au vin, du céleri, de poireau, des oignons, thym et de la livèche [100, 161, 124] 🍷 🍷

Moules au fromage bleu au vin blanc sec, de poireau et fromage trappiste d'Achel [100, 190, 206] 🍷

Moules à la moutarde de Gand au vin blanc, crème, céleri et aux échalotes [100, 201, 129] 🍷 🍷

Moules Popeye aux épinards et au fromage des fines herbes [100, 125, 81] 🍷 🍷

Moules à la bière blanche du céleri, de poireau, des oignons, Hoegaarden et crème [100, 127, 101] 🍷 🍷

Moules 'Indienne' au curry du céleri, de poireau, des oignons, curry et crème [100, 85, 132] 🍷 🍷

Moules à la Provençale des tomates, de poireau, des câpres, olives et basil [100, 118, 172] 🍷 🍷

Moules à la diable des tomates, basil, citron vert, l'ail et piment [100, 106, 148] 🍷 🍷

III. DESSERTS, PÂTISSERIE ET FROMAGE

Crème brûlée au vanille [194, 281, 240] 🍷

(Ma) Dame Blanche, sauce du chocolat de Callebaut [236, 221, 295] 🍷 🍷

Mousse au citron et compotée de rhubarbe [280, 48, 235] 🍷

Mousse au chocolat belge (Callebaut Lait) [249, 243, 29] 🍷

Gaufre de Liège à la compote de cerises chaudes [15, 207, 76]

Sélection de Fromages Belges par Van Tricht [151, 245, 191] 🍷

Café au Genièvre de votre choix [101 types] 🍷

Dégustation de 3 Genièvres propriétaires (choix: aux fruits (24%) ou de grains (38%)) + €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].