

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 [74, 98, 173]	€ 12.95
Soupe aux 8 légumes traditionnelle crème fraîche boulettes de viande hachée [274, 73, 109]	€ 11.95
Champignons "Mamalou" d'Hetty à l'estragon et au Pastic, fromage 'Le Brugge Vieux' [202, 116, 257]	€ 12.95
Escargots Petits-Gris de Namur au beurre persillé à l'ail, 6 pièces [68, 6, 83]	€ 13.95
Waterzoï à la Gantoise poulet de ferme, petites patates & de bons légumes [69, 96, 139]	€ 13.45
Pâtes à la Carbonara en style wallon chicon jambon fromage de Herve de Battice [203, 145, 178]	€ 13.95
Croquettes de fromage au Vieux Brugge fromage affiné 12 mois, 2 pièces [85, 115, 177]	€ 13.95
Demi-Demi (1 croquette de fromage & 1 croquette de crevettes) citron persil frit [107, 94, 156] +€1.5	€ 15.45
Croquettes de crevettes grises à l'Ostendaise citron persil frit sauce tartare, 2 pièces [192, 106, 125] +€3	€ 16.95

PAIN
SUPPLÉMENTAIRE
+ € 3.5 P.P.

MENU 3-PLATS À € 45.=



WITLOOF
DEPUIS 2005

COURS PRINCIPAUX

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

Ballekes in tomattensaus mè selder (½ rondsgekapt om ½ varkensgekapt) [172, 120, 182]	€ 22.95
Carbonade flamande de bœuf à la bière brune de Flandre-Occidentale [183, 171, 149]	€ 22.95
Lapin aux pruneaux à façon de ma grand-mère mijoté dans du vin rouge [29, 193, 207]	€ 23.95
Filet de porc à la Tierenteyn-Verlent moutarde de Gand miel champignons [267, 201, 185]	€ 23.95
Filet de bœuf belge émincé, au poivre vert en accompagnement [204, 113, 166]	€ 24.95
Bouchée à la reine / Vol-au-vent: ragoût de poulet, boulettes aux champignons [67, 122, 161]	€ 24.95
PLAT PRÉFÉRÉ: Chicons au gratin Chicons au gratin [112, 99, 261]	€ 25.95
À PARTIR DE 2 PERSONNES: Fondue-raclette aux fromages servi avec du pain maison et des crudités [176, 118, 134]	p.p. € 25.95
Zeebruges' Waterzoï de poissons de la mer du Nord, coquillages, crustacés aux petits légumes et p.d.t. [275, 105, 140]	€ 25.95

Les numéros à côté des plats sont des suggestions de bières et correspondent aux numéros de notre carte des bières, plus de 301 sortes.



DESSERTS, PÂTISSERIE ET FROMAGE

Crème brûlée au Vanille [78, 42, 155]	€ 8.95
Mousse au chocolat belge (Callebaut Lait) [268, 194, 215]	€ 9.95
(Ma) Dame Blanche 'Kommil Foo': sauce au chocolat fondu de Callebaut [214, 198, 227]	€ 10.5
Mousse au citron (que vous ne pourrez pas résister d'essayer) compotée de rhubarbe [179, 71, 274]	€ 9.95
Gaufre de Liège aux fraises fraîches et chantilly [190, 43, 124]	€ 10.5
Assortiment de fromages Belges [123, 126, 199] +€3.5	€ 13.95

“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 tu sois, ne sois 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 à emporter 0,75 € par pièce

Café au Genièvre de votre choix

[101 types]

NATIONAAL
JENEVERMUSEUM
HASSELT



VŒUX ALIMENTAIRES /INTOLÉRANCES

est/peut être préparé végétarien

est/peut être préparé sans gluten

est/peut être préparé sans lactose

wifi: ikbendegezelligstevandetafel