

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 [4, 207, 155] (V) (G)
- Soupe de tomates** aux boulettes de viande hachée [114, 288, 175] (V) (G) (L)
- Champignons "Mamalou" d'Hetty**
à l'estragon et au Pastis, fromage 'Le Brugge Vieux' [141, 230, 235] (V) (G)
- Chicons au gratin**
roulades d'endives au jambon gratinées [132, 149, 99] (V) (G)
- Waterzooi à la Gantoise** de volaille aux petits légumes et p.d.t [132, 149, 99] (G)
- Tarte aux poireaux** et fromage bleu [132, 149, 99] (V)
- Escargots 'Petits-Gris de Namur'** au beurre persillé à l'ail [83, 96, 6] (G)
- Boulettes viande hachée ou végétariennes**, les sauces aux choix en accompagnement:
à la sauce tomate [145, 197, 233] (V) (G) (L) aux cerises du Nord et à la kriek [85, 129, 116] (V) (L)
- Croquettes de volaille à l'ancienne**, 2 pièces [82, 135, 169]
- Croquettes d'épinards aux fromages**, 2 pièces [210, 202, 128] (V)
- Croquettes de crevettes grises** à l'Ostendaise, 2 pièces [221, 170, 121]

II-I. COURS PRINCIPAUX, chapitre 1:

SERVI AU CHOIX AVEC DES FRITES + MAYONNAISE, DE GRATIN DAUPHINOIS OU PURÉE DE P.D.T.
SERVI AU CHOIX AVEC DES HARICOTS AU BACON OU DE SALADE VERTE

- Carbonade flamande** de bœuf à la bière d'Anvers [171, 208, 234] (L)
- Maaseikse goulash** de bœuf selon la recette du Fligl [227, 184, 297] (G) (L)
- Lapin aux pruneaux** à façon de ma grand-mère [216, 222, 298] (G) (L)
- Boulettes à la liégeoise** de viande hachée, 'sauce lapin' [144, 239, 162] (G) (L)
- Bouchée à la reine**: ragoût de poulet, boulettes aux champignons [134, 91, 124]
- Filet de bœuf belge**, les sauces aux choix en accompagnement:
sauce crémeuse aux champignons (archiduc) [296, 188] (G) ou au poivre vert [306, 231]
- Boulettes végétariennes**, les sauces aux choix en accompagnement:
à la sauce tomate [145, 197, 233], (V) (G) (L) aux cerises du Nord et à la kriek [85, 129, 116] (V) (L)
- VLAPAS** - 2 entrées aux choix comme plat principal [00, 00, 00] (V) (G) (L)

PLAT PRÉFÉRÉ: **Chicons au gratin** - gratin d'endives
roulades d'endives au jambon gratinées [156, 159, 143] (V) (G)

À PARTIR DE 2 PERSONNES: **Fondue-raclette aux fromages**
servi avec du pain et des crudités [165, 142, 234] (V) (G)

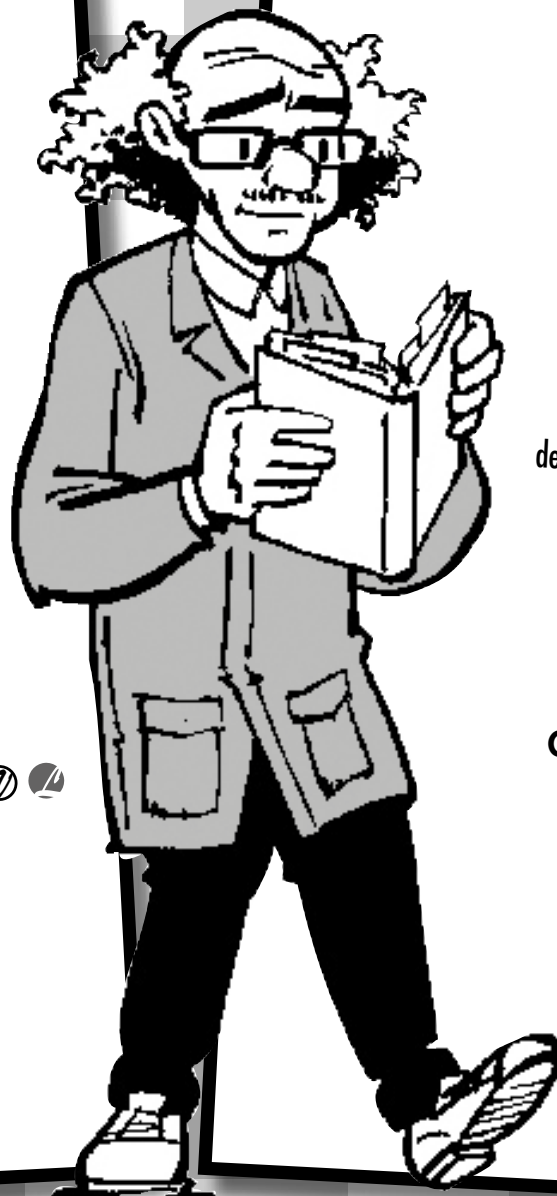
Truite de Fouron-Saint-Martin à la persillade et aux amandes [123, 173, 92] (G) (L)

SUGGESTION
À VOTRE PLAT
**BOL SAUCE
DE POMMES**
À € 3.75

LE MENU

3 plats à €37.5

ENTRÉES: €8.5-€14, PLATS: €17.5-€24.5,
DESSERTS: €8.5-€12.5



15,5 ANS WITLOOF
15,5
11-11-2005 • 11-05-2021

II-II. COURS PRINCIPAUX, chapitre 2:

MOULES CASSEROLES €2.5
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 [87, 112, 7] (V) (L)
- Moules au vin blanc**
du céleri, de poireau et des oignons, avec ou sans crème [6, 112, 119] (G) (L)
- Moules Jacques Brel - Ste. Catherine**
à la bière blonde, du céleri, de poireau et aux échalotes [8, 112, 136] (G) (L)
- Moules d'Anvers - Ste. Anne**
au vin, du céleri, de poireau, des oignons, thym et de la livèche [196, 112, 115] (G) (L)
- Moules au fromage bleu**
au vin blanc sec, de poireau et fromage trappiste d'Achel [203, 241, 53] (G)
- Moules à la moutarde de Gand**
au vin blanc, crème, céleri et aux échalotes [140, 112, 137] (G) (L)
- Moules Popeye**
aux épinards et au fromage des fines herbes [87, 105, 148] (G) (L)
- Moules à la bière blanche**
du céleri, de poireau, des oignons, Hoegaarden et crème [128, 112, 289] (G) (L)
- Moules 'Indienne' au curry**
du céleri, de poireau, des oignons, curry et crème [82, 177, 133] (G) (L)
- Moules à la Provençale**
des tomates, de poireau, des oignons, des câpres, olives et basil [112, 120, 147] (G) (L)
- Moules à la diable**
des tomates, basil, citron vert, l'ail et piment [189, 112, 152] (G) (L)

III. DESSERTS, PÂTISSERIE ET FROMAGE

- Crème brûlée** aux trois parfums: vanille, orange et spéculoos [205, 181, 292] (G)
- (Ma) Dame Blanche**, sauce du chocolat de Callebaut [245, 251, 309] (G) (L)
- Mousse au citron** et compotée de rhubarbe [47, 44, 102] (G)
- Mousse au chocolat belge** (Callebaut Lait) [301, 254, 228] (G)
- Gaufre de Liège** avec des fruits de la forêt [249, 15, 81]
- Sélection de **Fromages Belges** par Van Tricht [255, 167, 293] (G)
- Café au Genièvre** de votre choix [101 types] (G)
- Dégustation de 3 Genièvres** propriétaires
(choix: aux fruits (24%) ou de grains (38%)) + €2.5 (G)

VŒUX ALIMENTAIRES /INTOLÉRANCES (V) est/peut être préparé végétarien (G) est/peut être préparé sans gluten (L) 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 350 sortes].