

1

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 [130, 1, 127] € 13.95
- Waterzoï à la Gantoise** poulet de ferme, petites patates & de bons légumes [94, 129, 188] € 13.95
- Champignons "Mamalou" d'Hetty** à l'estragon et au Pastis, fromage 'Le Brugge Vieux' [229, 174, 122] € 13.95
- Salade au bœuf effiloché**, mâche, pomme aigre, betteraves, p.d.t., cornichons, oignons et vinaigrette [132, 205, 152] € 14.95
- Escargots Petits-Gris de Namur** au beurre persillé à l'ail, 6 pièces [87, 4, 284] € 14.95
- Boulettes aux cerises du Nord et à la krik** (mélange 1/2 bœuf haché - 1/2 porc haché) [54, 149, 233] € 13.95
- Croquettes de fromage au Vieux Brugge** fromage affiné 12 mois, 2 pièces [112, 145, 227] € 14.95
- Demi-Demi** (1 croquette de fromage & 1 croquette de crevettes) citron | persil frit [146, 209, 156] +€1 € 15.95
- Croquettes de crevettes grises** à l'Ostendaise citron | persil frit | sauce tartare, 2 pièces [218, 135, 175] +€2 € 16.95

PAIN
SUPPLÉMENTAIRE
+ €3.75 P.P.

MENU 3-PLATS À



€ 45.50

2

COURS PRINCIPAUX

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

- COMMANDER EN SUPPLÉMENT: COMPOTE DE POMMES (165 ML) € 3.5
- Carbonade flamande** de bœuf à la bière brune de Flandre-Occidentale [234, 176, 213] € 22.95
- Maaseik goulash de bœuf** selon la recette du Fligl (moyennement épicé) tomate, poivron vert, champignons, piment [230, 185, 208] € 22.95
- Lapin aux pruneaux** à façon de ma grand-mère mijoté dans du vin rouge [39, 182, 219] € 23.95
- Noix de porc**, les sauces aux choix en accompagnement: champignon à la crème [121, 173, 237] ou au poivre vert [193, 226, 288] € 24.95
- Bouchée à la reine / Véritable vol-au-vent:** ragoût de poulet et bœuf, boulettes, aux champignons [141, 88, 198] € 24.95
- Choucroute à la crème de curry au fumé des Ardennes:** de lard fumé, saucisses, champignons de forêt, pâte feuilletée [242, 133, 255] € 25.95
- PLAT PRÉFÉRÉ: **Chicons au gratin** Chicons au gratin [136, 155, 196] € 25.95
- À PARTIR DE 2 PERSONNES: **Fondue-raclette aux fromages** servi avec du pain maison et des crudités [113, 147, 224] p.p. € 25.95
- Zeebruges' Waterzoï** de poissons de la mer du Nord coquillages, crustacés aux petits légumes et p.d.t. [91, 144, 190] € 25.95

WITLOOF
DEPUIS 2005

2

COURS PRINCIPAUX: MOULES-FRITES +€3.5

POT DE MOULES (1 KG) - UNE DÉLICIEUSE HISTOIRE BELGE - préparation de votre choix:

- Moules à la marinère - nature** du céleri, de poireau, des oignons, +/- de l'ail [131, 93, 172] € 26.95
- Moules au vin Blanc** (avec ou sans crème), du céleri, de poireau et des oignons, +/- de l'ail [131, 93, 172] € 27.95
- Moules à la bière blanche de Hoegaarden** à la crème, du céleri, de poireau, des oignons, +/- de l'ail [123, 181, 110] € 27.95
- Moules à la crème et à l'ail** du céleri, de poireau, des oignons [140, 181, 86] € 27.95
- Moules à l'Indienne - au curry** du céleri, de poireau, des oignons et crème [105, 86, 158] € 27.95
- Moules à la moutarde Tierenteyn de Gand** au vin blanc, crème, céleri et aux échalotes [90, 294, 212] € 27.95
- Moules de Popeye** aux épinards et au fromage des fines herbes [134, 278, 177] € 28.95
- Moules à la diable** des tomates, basil, citron vert, l'ail et piment [138, 189, 280] € 28.95
- Moules au fromage bleu** au vin blanc sec, de poireau et fromage trappiste d'Achel [225, 108, 220] € 28.95

3

DESSERTS, PÂTISSERIE ET FROMAGE

- Crème brûlée** au Vanille [214, 109, 150] € 9.95
- Mousse au citron** (que vous ne pourrez pas résister d'essayer) compotée de rhubarbe [211, 92, 157] € 10.5
- Mousse au chocolat belge** (Callebaut Lait) [57, 295, 241] € 11.5
- Poire 'Double Philippe'** pochée au vin rouge mousse à la vanille et biscuits de Bastogne émietés [36, 283, 296] € 11.5
- Coupe eggs-celand** avec liqueur de lait de poule (aux œufs) de Flandre orientale [89, 91, 256] € 11.5
- (Ma)Dame Blanche 'Kommil Foo':** Glace à la vanille au chocolat fondu de Callebaut [228, 240, 254] € 11.5
- Gaufre de Liège** Glace à la vanille, compote de cerises chaudes, chantilly [54, 96, 206] € 11.5
- Assortiment de **fromages Belges** [137, 202, 235] +€3.5 € 14.95

“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)

plastic packaging for take-away €0.75 each

Café au Genièvre de votre choix

[101 types]

NATIONAAL
JENEVERMUSEUM
HASSELT



wifi: ikbendegezelligstevandetafel

Les numéros à côté des plats sont des suggestions de bières et correspondent aux numéros de notre carte des bières, plus de 300 sortes.

VŒUX ALIMENTAIRES /INTOLÉRANCES ① est/peut être préparé végétarien ② est/peut être préparé sans gluten ③ est/peut être préparé sans lactose