








## 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 [82, 4, 101]  


spécialité d'Alost: Soupe à l'oignon gratinée [129, 224, 176]   






Champignons "Mamalou" d'Hetty à l'estragon et au Pastis, fromage 'Le Brugge Vieux' [223, 167, 132]  

Chicons au gratin roulades d'endives au jambon gratinées [113, 291, 140]  


Waterzooi à la Gantoise de volaille aux petits légumes et p.d.t [110, 171, 78] 

Tarte aux poireaux et fromage bleu [203, 194, 91] 

Escargots 'Petits-Gris de Namur' au beurre persillé à l'ail [77, 7, 96] 

Boulettes viande hachée ou végétariennes, les sauces aux choix en accompagnement: à la sauce tomate [136, 201, 187]    ou aux cerises du Nord et à la kriek [36, 107, 227]  


Croquettes de volaille à l'ancienne, 2 pièces [112, 124, 83]



Croquettes d'épinards aux fromages, 2 pièces [116, 120, 108] 



Croquettes de crevettes grises à l'Ostendaise + €2, 2 pièces [211, 143, 122]

## 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 [225, 202, 161] 




Lapin aux pruneaux à façon de ma grand-mère [283, 35, 212]  

Boulettes à la liégeoise de viande hachée, 'sauce lapin' [127, 229, 170]  


Bouchée à la reine: ragoût de poulet, boulettes aux champignons [123, 181, 93]



Filet de bœuf belge, les sauces aux choix en accompagnement: aux échalottes [221, 121, 167] ou au poivre vert [220, 182, 151]


Boulettes végétariennes, les sauces aux choix en accompagnement: à la sauce tomate [136, 201, 187]  ou aux cerises du Nord et à la kriek [36, 107, 227] 

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

PLAT PRÉFÉRÉ: Chicons au gratin - gratin d'endives roulades d'endives au jambon gratinées [113, 291, 140]  

À PARTIR DE 2 PERSONNES: Fondue-raclette aux fromages servi avec du pain et des crudités [134, 197, 150]  

Truite de Fouron-Saint-Martin à la persillade et aux amandes [111, 178, 140]  

Zeebruges waterzooi de poissons de la mer du Nord, coquillages, crustacés aux petits légumes et p.d.t [131, 152, 160] 

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

## LE MENU

2 plats à €31.0, 3 plats à €39.95



ENTRÉES: €8.5-€14, PLATS: €18.5-€25.85,



DESSERTS: €8.5-€12.5







## II-II. COURS PRINCIPAUX, chapitre 2:

MOULES CASSEROLES €3  
SERVIS AVEC DES FRITES + DE LA MAYONNAISE,  
SAUCE 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 [80, 118, 100]  


Moules au vin blanc du céleri, de poireau et des oignons, avec ou sans crème [100, 118, 80]  

Moules Jacques Brel - Ste. Catherine à la bière blonde, du céleri, de poireau et aux échalotes [8, 118, 104]  



Moules d'Anvers - Ste. Anne au vin, du céleri, de poireau, des oignons, thym et de la livèche [126, 76, 118]  

Moules au fromage bleu au vin blanc sec, de poireau et fromage trappiste d'Achel [93, 196, 297]  

Moules à la moutarde de Gand au vin blanc, crème, céleri et aux échalotes [146, 131, 204]  

Moules Popeye aux épinards et au fromage des fines herbes [76, 93, 106]  

Moules à la bière blanche du céleri, de poireau, des oignons, Hoegaarden et crème [93, 115, 86]  



Moules 'Indienne' au curry du céleri, de poireau, des oignons, curry et crème [89, 83, 246]  


Moules à la Provençale des tomates, de poireau, des câpres, olives et basil [104, 167, 174]  


Moules à la diable des tomates, basil, citron vert, l'ail et piment [82, 167, 247]  

## III. DESSERTS, PÂTISSERIE ET FROMAGE


Crème brûlée au vanille [90, 198, 300] 


(Ma) Dame Blanche, sauce du chocolat de Callebaut [236, 298, 243]  


Crêpes Suzette pour la chandeleur [285, 93, 133] 

Mousse au chocolat belge (Callebaut Lait) [217, 54, 297] 

Gaufre de Liège aux cerises chaudes [139, 206, 210]

Sélection de Fromages Belges par Van Tricht [249, 154, 186] 

Café au Genièvre de votre choix [101 types] 

Dégustation de 3 Genièvres propriétaires (choix: aux fruits, aux herbes ou de grains) + €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].