


I. HORS D'ŒUVRES & CROQUETTES DE FRITERIE RENÉE.BE (SERVI AVEC PAIN ARTISANAL ET BEURRE DE FERME SALÉE)

- Salade de chicon au fromage de chèvre et noisettes [4, 207, 155]  
- Velouté de légumes à la crème fraîche allégée [114, 288, 175]   
- Champignons "Mamalou" d'Hetty
à l'estragon et au Pastis, fromage 'Le Brugge Vieux' [141, 230, 235]  
- Chicons au gratin
roulades d'endives au jambon gratinées [132, 149, 99]  
- Escargots 'Petits-Gris de Namur' au beurre persillé à l'ail [83, 96, 6] 
- Boulettes de haché au céleri en sauce tomate [145, 197, 233]  
- Quiche aux épinards, chèvre et saumon [85, 129, 116]
- Croquettes de volaille à l'ancienne, 2 pièces [82, 135, 169]
- Croquettes d'épinards aux fromages, 2 pièces [210, 202, 128] 
- Croquettes de poireaux aux fromages bleus, 2 pièces [291, 157, 45] 
- Croquettes de chicon au jambon et fromage bruxellois, 2 pièces [95, 139, 103]
- Croquettes de crevettes grises à l'Ostendaise, 2 pièces + €2.5 [221, 170, 121]

II-I. COURS PRINCIPAUX, chapitre 1:

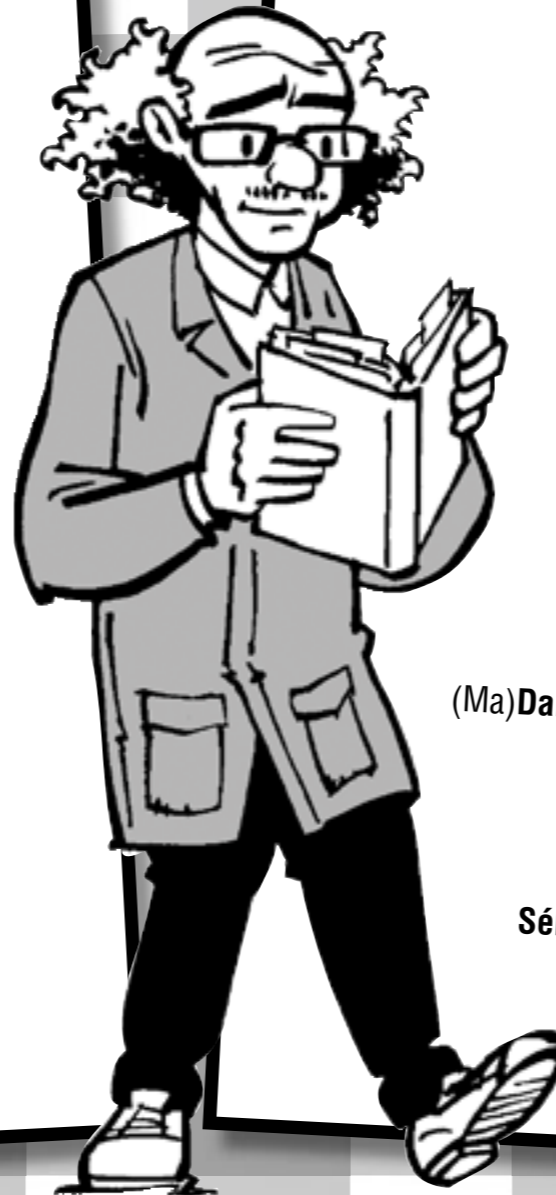
SERVI AVEC DES FRITES, MAYONNAISE, SAUCE CORNICHONS ET SALADE À L'ANCIENNE

- Carbonade flamande de bœuf à la bière d'Anvers [171, 208, 234] 
- Maaseikse goulash de bœuf selon la recette du Fligl [227, 184, 297]  
- Lapin aux pruneaux à façon de ma grand-mère [216, 222, 298]  
- Boulettes à la liegeoise de viande hachée, 'sauce lapin' [144, 239, 162]  
- Bouchée à la reine: ragoût de poulet, boulettes aux champignons [134, 91, 124]
- Rumsteak de bœuf belge, les sauces aux choix en accompagnement:
au beurre d'herbes [127, 131] , archiduc [296, 188]  ou poivre [306, 231]
- Plat préféré: Chicons au gratin - gratin d'endives
roulades d'endives au jambon gratinées [156, 159, 143]  
- à partir de 2 personnes: fondue-raclette aux fromages [165, 142, 234]  
- VLAPAS - 2 entrées aux choix comme plat principal [00, 00, 00]   
- Truite de Fouron-Saint-Martin aux amandes [123, 173, 92]  
- Croquettes de crevettes grises à l'Ostendaise, 3 pièces [221, 195, 164]

















15 ANS WITLOOF
15
11-11-2005 • 11-11-2020

LE MENU 3 plats à €34.95











ENTRÉES: €8-€12, PLATS: €17.5-€22.5, DESSERTS: €8-€11



II-II. COURS PRINCIPAUX, chapitre 2: 11 x MOULES-FRITÉS + €3.0

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

III. DESSERTS, PÂTISSERIE ET FROMAGE

- Crème brûlée à la vanille [205, 181, 292] 
- (Ma) Dame Blanche, sauce du chocolat de Callebaut [245, 251, 309]  
- Coupe pistache aux fraises fraîches [47, 44, 102]  
- Mousse au chocolat belge (Callebaut Lait) [310, 254, 41] 
- Gaufre de Liège aux cerises chaudes [249, 15, 81]
- Sélection de Fromages Belges par Van Tricht + €2.5 [255, 167, 293]
- Café au Genièvre de votre choix [101 types]  
- TOUR DE SLOUN: l'expérience, l'odorat, le choix, siroter et
dégustation: 3 de nos 25 Genièvres propriétaires + €3.5  

VŒUX ALIMENTAIRES /INTOLÉRANCES  est/peut être préparé végétarien  est/peut être préparé sans gluten  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 400 sortes].