

I. ENTRÉEKES & KROKETTEN VAN FRITERIE RENÉE.BE

MÈ AMBACHTSBROOD & GEZOUTEN AUBELSE MELKERIJBOTER

- Rood-Witloofslaaije**
mè geitenkaas van Kasterlee, bosnootjes & gezuurde mosterdvinaigrette [121, 4, 185] ① ②
- Tomatensoepeke** mè veel handgerolde vleesballetjes [119, 183, 224] ① ② ③
- d'n échte Gentse waterzooi**
mè hoevekip, patatjes & primeurgroentjes [123, 165, 122] ②
- Champignonnes "Mamalou" d'Hetty**
mè dragoen, Pastis, look & Oud Brugge kaas [222, 130, 286] ① ②
- Tarte aux poireaux** (quiche) mè p(o)rei & Gentse blauwe kaas [128, 182, 200] ①
- Waalse kruijpers** (escargots de Namur) mè kruidjes & lookboter [82, 74, 6] ②
- Gegratineerd Witloof** mè hesp & kaas in d'n oven [110, 96, 290] ① ②
- Gehaktballekes** in krieken- [34, 118, 105] ① ② ③ of tomatensaus [135, 197, 180] ① ② ③
- Kroketten mè hoevekip & rundvlees**, 2 stuks [75, 133, 160]
- Kroketten mè spinazie & oude kaas** van Roeselare, 2 stuks [116, 120, 199] ①
- Kroketten mè 'Ostêense gernoazen' (grijze garnaltjes)**, 2 stuks [213, 140, 153]

II-I. HOOFDSCHOTELS, chapitre 1:

- A. MÈ HANDVERSNEDEN FRITJES/MAYONAISE, GRATIN DAUPHINOIS OFWEL PUREE
B. MÈ OUDERWETS KROPSLAATJE OFWEL ZOETZURE KOEMKOEMERSLA MÈ AJUINTJES

- Oer-Antwârps stoofvlees** van rund bereid mè Koninck bier [198, 155, 238] ①
- Konijn op wijze van ons bomma** mè pruimen [234, 208, 247] ② ③
- Boulettes à la liégeoise** mè zoetzure 'sauce lapin' [146, 283, 134] ② ③
- Koningin Mathilde Hapje** (Videeke/vol-au-vent): fricassée/ragoût van kieken (kip), soepevlees, grotchampignons & balletjes [93, 173, 75]
- Puntjes filet de bœuf** mè stroganoffsaus [282, 168, 225] ② of mè peperroomsaus [225, 170, 204]
- Vegetarische Bollekes** in krieken- [34, 118, 105] ① of tomatensaus [135, 197, 192] ①
- Plat préféré: **gegratineerd Witloof mè hesp & kaas** [290, 141, 138] ① ②
- Vanaf 2P: **Brugse kaasfondue** mè brood & crudités [149, 229, 131] ① ②
- VLAPAS** - kiest 2 entréekes SAMEN als hoofdgerecht [00, 00, 00] ① ② ③
- Zeebrugse waterzooi** mè Noordzeevis, schaal- & schelpdieren [127, 148, 154] ②
- Gebakken Voerense forel** mè peterselieboter & geroosterde amandels [109, 171, 80] ② ③

MAART T/M MEI
DEENSE MOSSELS
HANGCULTUUR

MENUUKE

3-gangen aan 'ne ocharme € 38.75

LOSSE VG: € 8.5-€15, HG: € 17.5-€ 24.75, D: € 8.5-€ 12.5



II-II. HOOFDSCHOTELS, chapitre 2:

MUSSELS FROM BRUSSELS +€2.5
MÈ FRITJES + MAYONAISE, 2 MOSSELSAUZEN & KROPSLAATJE

- Mossels à la marinière - nature**
mè selder, p(o)rei, ajuin & look, +/- room [100, 114, 79] ① ②
- Moules au vin blanc**
mè droge witte wijn, selder, p(o)rei & ajuin, +/- room [100, 112, 77] ① ②
- Moules Jacques Brel - Ste. Catherine**
mè blond bier, ajuin, p(o)rei, selder & laurier [100, 7, 73] ① ②
- Moules d'Anvers - Ste. Anne (van 't Stad)**
mè witte wijn, ajuin, p(o)rei, selder, tijm & lavas [100, 161, 124] ① ②
- Moules au fromage bleu**
mè droge witte wijn, p(o)rei & Achelse blauwe [100, 190, 206] ②
- Moules à la moutarde de Gand**
mè witte wijn, selder, p(o)rei, ajuin, room & mosterd [100, 201, 129] ① ②
- Moules Popeye**
mè spinazie & kruidjesroomkaas [100, 125, 81] ② ③
- Moules à la bière blanche**
mè selder, p(o)rei, ajuin, Hoegaarden & room [100, 127, 101] ① ②
- Moules 'Indienne' au curry**
mè witte wijn, selder, p(o)rei, ajuin, kerrie & room [100, 85, 132] ① ②
- Moules à la Provençale**
mè tomaat, ajuin, kappers, olijven & basiel [100, 118, 172] ① ②
- Moules à la diable**
mè tomaat, basiel, limoen, look & hete peper [100, 106, 148] ① ②

III. DESSERTJES, PÂTISSERIE & KAAS

- Crème brûlée** van vanille [194, 281, 240] ②
- d'n échte **(Ma)Dame Blanche** mè puur chocolade [236, 250, 295] ① ②
- Mousse van Brusselse melksjokolat** [249, 243, 29] ②
- Mousse au citron** mè compotée van rabarber [139, 48, 235] ②
- Luikse suikerwafel** mè jarrebees (aardbeien) & verse room [15, 207, 76]
- Kaas-tellooreke** geselecteerd door Van Tricht [151, 245, 191] ②
- Koffietje mè Jenever** naar keuze [101 soorten] ② ③
- Degustatie** van eigen gestookte jenevers + €2.5: ② ③
keuze: 3 fruitjenevers (24% vol.) of 3 graandistillaten (38% vol.)

DIETWENSEN/INTOLERANTIES ① is of kan vegetarisch bereid worden ② is of kan glutenvrij bereid worden ③ is of kan lactosevrij bereid worden
[de nummerkes achter de gerechtjes zijn biersuggesties & corresponderen mè de nummerkes op onze kaart van ruim 300 bierekes]