

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 [131, 102, 175] € 14.95
- Waterzoï à la Gantoise** poulet de ferme, petites patates & de bons légumes [98, 106, 173] € 14.50
- Champignons "Mamalou" d'Hetty** à l'estragon et au Pastis, fromage 'Le Brugge Vieux' [149, 215, 133] € 14.95
- Pâtes à la Carbonara** en style wallon chicon | jambon | fromage de Herve de Battice [5, 268, 264] € 14.95
- Tartelette aux épinards et à la ricotta** de Berlare salade au saumon fumé [96, 126, 111] € 14.95
- Escargots Petits-Gris de Namur** au beurre persillé à l'ail, 6 pièces [94, 4, 265] € 14.95
- PLAT PRÉFÉRÉ: **Chicons au gratin** € 15.95
Chicons au gratin Chicons au gratin [130, 151, 145]
- Croquettes de fromage au Vieux Brugge** fromage affiné 12 mois, 2 pièces [129, 108, 217] € 15.95
- Demi-Demi** (1 croquette de fromage & 1 croquette de crevettes) citron | persil frit [206, 150, 132] +€1.25 € 16.95
- Croquettes de crevettes grises** à l'Ostendaise citron | persil frit | sauce tartare, 2 pièces [113, 139, 198] +€2.5 € 17.95

PAIN
SUPPLÉMENTAIRE
+ € 3.85 P.P.

2

COURS PRINCIPAUX: MOULES-FRITES +€3.75

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

- Moules à la marinière - nature** du céleri, de poireau, des oignons, +/- de l'ail [127, 144, 99] € 27.95
- Moules à la crème et à l'ail** du céleri, de poireau, des oignons [93, 135, 156] € 27.95
- Moules à la bière blanche de Hoegaarden** à la crème, du céleri, de poireau, des oignons, +/- de l'ail [122, 113, 171] € 27.95
- Moules au vin Blanc** (avec ou sans crème), du céleri, de poireau et des oignons, +/- de l'ail [118, 97, 157] € 28.95
- Moules à l'Indienne - au curry** du céleri, de poireau, des oignons et crème [104, 259, 165] € 28.95
- Moules à la moutarde Tierenteyn de Gand** au vin blanc, crème, céleri et aux échalotes [137, 158, 222] € 28.95
- Moules à la diable** des tomates, basil, citron vert, l'ail et piment [105, 167, 238] € 28.95
- Moules au fromage bleu** au vin blanc sec, de poireau et fromage trappiste d'Achel [196, 227, 109] € 29.95

MENU 3-PLATS À



€ 48.75

2

WITLOOF
DEPUIS 2005

COURS PRINCIPAUX

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

- Boulettes de haché au céleri en sauce tomate** (mélange 1/2 bœuf haché - 1/2 porc haché) [142, 194, 218] € 24.50
- SPÉCIALITÉ CULINAIRE BELGE: **Carbonade flamande** de bœuf à la bière d'Anvers - "Bolleke Keuning" [201, 193, 168] € 24.50
- UN DÉLICIEUX PLAT MIJOTÉ: **Joues de porc à la bière** braisées à la bière brune de Flandre occidentale et spéculoos [148, 202, 182] € 24.50
- Lapin aux pruneaux** à façon de ma grand-mère mijoté dans du vin rouge [138, 40, 172] € 25.50
- Bouchée à la reine / Véritable vol-au-vent:** ragoût de poulet et bœuf, boulettes, aux champignons [187, 103, 95] € 25.50
- 100% D'ORIGINE BELGE: **Filet de bœuf** sauce au poivre vert [125, 214, 178] € 26.95
- PLAT PRÉFÉRÉ: **Chicons au gratin** roulades d'endives au jambon gratinées [130, 151, 145] € 26.95
- À PARTIR DE 2 PERSONNES: **Fondue-raquette aux fromages** servi avec du pain maison et des crudités [140, 261, 180] p.p. € 26.95
- Zeebruges' Waterzoï** de poissons de la mer du Nord coquillages, crustacés aux petits légumes et p.d.t. [101, 179, 121] € 26.95

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

3

DESSERTS, PÂTISSERIE ET FROMAGE

- Crème brûlée** au Vanille [107, 197, 153] € 9.95
- Mousse au citron** (que vous ne pourrez pas résister d'essayer) compotée de rhubarbe [199, 100, 124] € 11.75
- Mousse au chocolat belge** (Callebaut Lait) [223, 58, 228] € 11.75
- Crème sabayon** au vin mousseux d'Aldeneck aux abricots, glace et biscuits de Bastogne émiettés [184, 63, 152] € 11.75
- (Ma) Dame Blanche 'Kommil Foo':** glace à la vanille au chocolat fondu de Callebaut [134, 216, 221] € 11.75
- MARIAGE DE BEURRE ET DE BONHEUR: **Gaufre de Liège** compote de cerises chaudes, chantilly [37, 120, 224] € 11.75
- Assortiment de **fromages Belges** [166, 191, 235] +€3.5 € 15.95

"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

[choix de 16 distillats maison]

NATIONAAL
JENEVERMUSEUM
HASSELT



wifi: ikbendegezelligstevandetafel

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