LA TABLE BELGE
cuisine traditionelle

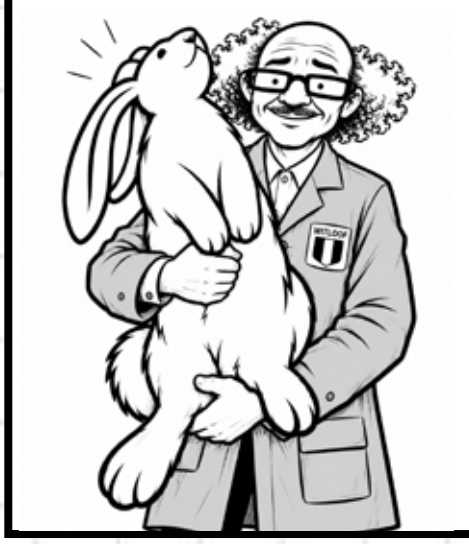
VŒUX ALIMENTAIRES /INTOLÉRANCES
- est/peut être préparé végétarien
- est/peut être préparé sans lactose
- est/peut être préparé sans gluten

PAIN SUPPLÉMENTAIRE + € 3.85 P.P.

HORS D'ŒUVRES SERVIS AVEC DU PAIN ARTISANAL ET DU BEURRE SALÉ DES CHAMPS D'AUBEL

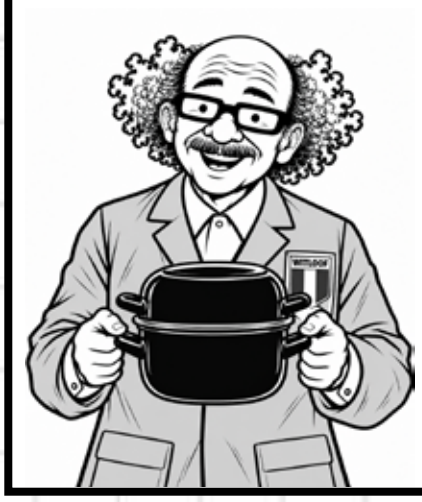
Salade de chicon au fromage de chèvre de Kasterlee, roquette, noisettes et vinaigrette à la moutarde [112, 104, 118]	€ 14.95
Champignons "Mamalou" d'Hetty à l'estragon et au Pastis, fromage 'Le Brugge Vieux' [238, 187, 150]	€ 14.95
Escargots Petits-Gris de Namur® au beurre persillé à l'ail et aux herbes fraîches, ½ douzaine [115, 100, 4]	€ 15.95
Boulettes de viande à la sauce aigre-douce aux cérises (50% de bœuf haché - 50% de porc haché) [199, 207, 148]	€ 14.85
PLAT PRÉFÉRÉ: **Chicons au gratin** - roulades d'endives au jambon gratinées [188, 139, 111]	€ 16.95
Croquettes au Vieux Bruges - fromage affiné pendant 12 mois avec persil frit, 2 pièces de 75g chacune [127, 141, 159]	€ 15.95
Demi-Demi (1 croquette de fromage & 1 croquette de crevettes) avec persil frit et citron [5, 160, 125]	€ 17.25
Croquettes de crevettes grises à l'ostendaise avec persil frit, citron et sauce tartare, 2 pièces de 80g chacune [135, 147, 166]	€ 18.50

TOUTES NOS ENTRÉES PEUVENT ÊTRE SERVIES EN PLAT PRINCIPAL - AJOUTEZ UN 'KOPPELKE' (UN DUO D'ACCOMPAGNEMENTS) POUR € 5,50: POMMES DE TERRE AU CHOIX* ET SALADE VERTE.



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

Carbonade flamande de bœuf à la bière anversoise - 'Bolleke Keuning' [194, 190, 151]	€ 24.85
Goulash de bœuf à la maaseikoise (moyennement épicé) tomates, poivrons verts, champignons et piment [189, 215, 149]	€ 24.85
Lapin aux pruneaux, façon de grand-mère mijoté au vin rouge [195, 225, 168]	€ 25.75
Vol-au-vent de la Reine Mathilde / ragoût de poulet, bœuf, champignons et petites boulettes de viande [133, 180, 105]	€ 25.75
100% D'ORIGINE OUEST-FLAMANDE: **Rumsteck de Rumbeke**, sauce au poivre vert [208, 129, 206]	€ 27.95
À PARTIR DE 2 PERSONNES: **Fondue au fromage** de Bruges accompagnée de pain levain maison et de crudités [116, 244, 174]	p.p. € 27.95
Waterzoï à la zeebruggeoise - poissons de la mer du Nord, coquillages et crustacés, petits légumes et p.d.t. [130, 145, 106]	€ 26.95



BE COOL, EAT MOULES - MOULES EN CASSEROLE (1 KG), SERVIES AVEC FRITES, MAYONNAISE ET PETITE SALADE VERTE

Moules nature cuites à la vapeur avec céleri, poireau et oignon, avec ou sans ail [99, 134, 120]	€ 28.95
Moules à la Hoegaarden (bière blanche), céleri, poireau, oignon et crème, avec ou sans ail [108, 124, 183]	€ 28.95
Moules au vin blanc sec, céleri, poireau et oignon, avec ou sans ail [102, 158, 128]	€ 28.95
Moules à la crème de curry doux, sauce crémeuse, céleri, poireau et oignon [107, 123, 146]	€ 28.95
Moules du Diable Rouge tomates, basilic, citron, ail et piment (moyennement relevées) [140, 181, 240]	€ 28.95
Moules au fromage bleu d'Achel sauce crémeuse, vin blanc sec, céleri et poireau [171, 162, 197]	€ 29.95

DOUCEURS ET GOURMANDISES SALÉES

Mousse au citron (impossible d'y résister) accompagnée d'une compotée de rhubarbe [192, 68, 101]	€ 11.75
Mousse au chocolat bruxelloise (au lait / Callebaut) [229, 211, 70]	€ 11.75
Glace au spéculoos (une specialité de Hasselt) avec des miettes de biscuits de Bastogne [191, 217, 75]	€ 12.75
(Ma)Dame Blanche 'Kommil Foo': glace à la vanille, nappée de chocolat Callebaut fondu [71, 219, 205]	€ 12.75
MARIAGE DE BEURRE ET DE BONHEUR: **Gaufre de Liège** aux cerises chaudes et à la chantilly (+15m PRÉPARATION) [69, 251, 203]	€ 11.75
Délice de **fromages d'abbaye** belge - affinage traditionnel [154, 212, 126]	€ 15.95
Café au genièvre maison - 16 variétés au choix	dès € 7.50

LES NUMÉROS INDIQUÉS À CÔTÉ DE NOS PLATS CORRESPONDENT À NOS ACCORDS BIÈRES (H)OPTIMAUX, À DÉCOUVRIR SUR NOTRE CARTE DES BIÈRES.