



## APERITIFS-APERITIVEN-APERITIFS

Apéritif Maison (Vodka noire, jus d'orange, campari)	7,00€	Campari Glace ou Soda, orange	7,00€
Half 'n halve (mousseux, vin blanc)	6,00€	Ricard	7,00 €
Schtroumf Apéro (Mousseux, genièvre violette)	6,00€	Kir Royal	7,00 €
Coupe de mousseux	6,00 €	Whisky et accompagnement	7,00 €
Porto	5,00 €	Gin et accompagnement	7,00 €
Sherry Dry	5,00 €	Rhum et accompagnement	7,00 €
Pineau des Charentes	5,00 €	Vodka et accompagnement	7,00 €
Martini Blanc ou Rouge	5,00 €	Ricard et accompagnement	7,00 €
Kir	5,00 €		

## BIERES-BIEREN-BEERS

Jupiler (Blonde/5,2°/25cl)	2,50 €	Pater Lieven Brune (6,5°/33cl)	5,00 €
Jupiler (Blonde/5,2°/50cl)	5,00 €	Abbaye de Forest (Blonde/6,5°/33cl)	5,00 €
Manneken Pils (Blonde/5°/33cl)	4,00 €	Duvel (Blonde/8,5°/33cl)	5,00 €
Blanche de Bruxelles (4,5°/33cl)	4,00 €	Westmalle Double (Brune /7°/33cl)	5,00 €
Kriek (fruitée/5,1°/25cl)	4,00 €	Westmalle Triple (Blonde /9,5°/33cl)	5,00 €
Gueuze(Ambrée/5,5°/25cl)	4,00 €	Saison BIO (Blonde/6.5°/33cl)	5,00 €
Leffe Blonde (6,6°/33cl)	4,00 €	Hopus (Blonde/8,3°/33cl)	6,00 €
Leffe Brune (6,6°/33cl)	4,00 €	Chimay Bleue (Brune/9°/33cl)	6,00€
Pater Lieven Blonde (6,5°/33cl)	5,00 €	Vesper (Triple Blonde/9°/ 33cl)	6,00 €
		Rochefort « 8 » (Brune/9,2°/33cl)	6,00 €

## EAUX-WATER

Eau plate ou pétillante	1/2 L	3,00 €	Eau plate ou pétillante	1 L	6,00 €
-------------------------	-------	--------	-------------------------	-----	--------

**Nous ne servons pas d'eau du robinet- We don't serve tap water- We serveren geen kraanwater**

## SOFT

Coca	2,50 €	SPA orange ou citron	2,50 €
Coca Zéro	2,50 €	Jus (orange, pommes, tomates)	2,50 €
Tonic	2,50 €	Fruitsap (sinaas,appel,tomaten)	2,50 €
Ice tea	2,50 €	Fruitjuice (orange,apple,tomato)	2,50 €



## Menu du Chou 34 €

Entrée au Choix  
Voorgerecht naar keuze  
Starter of choice  
~  
Plat au choix (moules comprises)  
Hoofdgerecht naar keuze (mossels inbegrepen)  
Main dish of choice (including mussels)  
~  
Dessert au choix  
Dessert naar keuze  
Dessert choice

Le prix du menu est par personne,  
si le menu est partagé les prix seront à la carte

De prijs menu is per persoon,  
als het menu is verdeeld prijzen zijn à la carte

The price menu is for one person,  
if the menu is shared prices are à la carte

## Menu Enfant 15.00 €

Moules frites  
Mosselen met friet/ mussels with fries  
Ou/of  
Boulette sauce tomate frites /Gehakte bal met  
tomatosaus en friet/ Meat ball with tomatoes sauce  
and fries  
~  
Glace ou mousse au chocolat  
Ijs of chocolademousse / Ice cream or chocolat mousse

## MERCI DE NOUS SIGNALER LES ALLERGIES

Dank u om ons uw allergieën te melden  
Thank you for indicating us your allergies

*Nous apportons l'addition à table, le paiement se  
fait à votre table.*

*We bring the bill at your table and payment is  
made at your table.*

*Wij brengen de rekening aan tafel, de betaling  
wordt aan uw tafel gedaan.*

## MOULES-MOSSELEN-MUSSELS

<b>Marinière</b> (Légumes) Groenten /Vegetables	22,00
<b>Vin Blanc</b> (Légumes-Vin Blanc) Groenten-Witte wijn/Vegetables-White Wine	23,00
<b>A la Crème</b> (Légumes-Vin Blanc-Crème) Groenten-wittewijn-room/Vegetables-white wine-cream	23,00
<b>Provençale</b> (Légumes-Poivrons-tomates-ail)) Groenten-look-paprika/vegetables-garlic-sweet pepper	23,00
<b>Curry</b> (Légumes Curry-Crème) Groenten-kurry-room/Vegetables-curry-cream	23,00
<b>Cerfeuil</b> (Légumes- Cerfeuil-Vin Blanc- Crème) Groenten-room-kervel-witte wijn/Vegetables, chervil, cream-white wine	23,00
<b>A l'Ail</b> (Légumes-Ail) Groeten-look/ vegetables-garlic	23,00
<b>Au Persil</b> (Légumes-Persil-Crème- Vin Blanc) Groenten-peterselie-room-witte wijn/Vegetables-parsley-cream-white wine	23,00
<b>A L'Ardennaise</b> (Légumes-Lardons-champignons-crème) Groenten-spek-room-champignons/Vegetables-cream-mushrooms-bacon	23,00
<b>Aux 3 Poivres</b> (Légumes -Poivre Blanc, noir, rouge-Crème) Groenten-witte, zwarte, rode peper-room/Vegetables-white, black, red pepper-cream	23,00
<b>Diable Rouge</b> (Légumes-Piment Rouge-Crème) Groenten -rood peper-room/Vegetables-red chilli-cream	23,00
<b>Escavèche</b> (Légumes-oignons-tomate-citron) Groenten-uien-tomaat-citroen/Vegetables-onions-tomato-lemon	23,00
<b>Tartufata</b> (légumes -purée de truffes-crème) Groenten- truffes purée, room/ vegetables, truffles purée, cream	23,00
<b>Romarin</b> (Légumes-romarin-vin Blanc) Groenten-rozemarijn-witte wijn/Vegetables-rosemary-white wine	23,00
<b>Estragon</b> (Légumes-estragon-crème-vin blanc) Groenten-dragon-room-witte wijn/Vegetables-tarragon-cream-white wine	23,00
<b>Père Trappistes</b> (Légumes-chimay) Groenten-chimaybier/Vegetables-chimay Beer	23,00
<b>Au Vert</b> (Légumes-ail-7 herbes-vin blanc) Groenten-look-7kruiden-witte wijn/Vegetables-garlic-7herbs-white wine	23,00
<b>Safran</b> (Légumes-citron-safran-crème) Groenten -citroen-safran-room/Vegetables-lemon-saffron-cream	23,00
<b>Moutarde à l'ancienne</b> (Légumes-moutarde de meaux-vin blanc-crème) Groenten-mosterd van Meaux-Witte wijn-Room/Vegetables- mustard-White wine-cream	23,00
<b>Poivre Vert</b> (Légumes-Poivre vert-crème-vin Blanc) Groenten-Groene peper-room-witte wijn/Vegetables-green pepper-cream-white wine	23,00
<b>Baccara</b> (Légumes-tomate-oignons-ail-basilic) Groenten-tomaat-uien-look-basilicum/Vegetables-tomato-onions-garlic-basil	23,00
<b>Bisquette</b> (Légumes-bisque-sherry-crème) Groenten -bisque-sherry-room/Vegetables-bisque-sherry-cream	23,00
<b>Madère</b> (Légumes-madère-champignons-tomate crème) Groenten-Madeira-champignons-tomaat-room/Vegetables-Madeira-mushrooms-tomato-cream	23,00
<b>Maison</b> (Légumes-roquefort-anisette-crème) Groenten-roquefort-anis-room/Vegetables-roquefort-anisette-Cream	23,00
<b>Moules du Chef</b> (Légume-Gingembre-Vin-Blanc-Ail-Crème) Groenten-Gingembre-Witte Wijn-Look-Room/Vegetables-Gingembre-White Wine-Garlic-Cream	23,00
<b>Moules Normandes</b> (Légumes. - Pomme - Flambé au Calvados) Groeten - Appel - Geflambeerd met Calvados/ Veg - apple - Calvados	23,00

Légumes : oignons et céleri  
Groeten : uien en selderij  
Vegetables : onions, celery

## ENTREES-VOORGERECHTEN-STARTERS

Tomates de Crevettes Grises (en saison) Tomaat met grijze garnalen/fresh tomatoes with shrimps	15,00	Ravioles aux aubergines Ravioli met aubergine /Eggplant ravioli	14,00€
Huîtres creuse Zélandaise Zeeland oesters/ Zealand oysters	15,00	Carpaccio de Blanc Bleu Belge Carpaccio van belgische rundvlees/marined slices of raw beef	14,00
Assiette de Saumon Fumé Gerookte zalm/Smoked salmon	14,00	Foie Gras de canard eendelever / duck Foie Gras	14,00
Petite casserole de moules Nature ou Vin Blanc Potje mosselen Natuur of Witte wijn/Small Mussels cooking-pot	14,00		
Poêlée de moules romarin ail vin blanc Gebakken mosselen, rozemarijn,look, wittewijn/ Pan fried mussels, rosemary, garlic, white wine	14,00		
Scampis à l'ail Scampi met look/Scampi with garlic	14,00		
Scampis du Chef Scampi met kreeftsaus/ Scampi with lobster sauce	14,00		
Croquettes de crevettes Garnaalkroketten/Schrimps croquettes	14,00		
Duo de croquette crevette et fromage Kroketten duo van garnaal en kaas/ Duo of croquettes (schrimp and cheese)	12,00		
Fondues au Fromage Kaaskroketten/Cheese croquettes	12,00		

Frites avec les entrées 2.00€-

Frieten met voorgerechten 2.00€

Fries with starters 2.00€

### Salades

V-Salade caprese : Tomates, mozzarella di Buffola, huile, basilic

Tomaat, mozzarella di Buffola, olie, basilicum /

tomatoes, mozzarella di Buffola, olive oil, basil

12,00

Assiette du pêcheur : 14,00 (entrée) 19,00(plat)

Saumon fume, crevettes grises, moules scampi / Gerookte zalm, grijze garnalen, scampi-mosselen / Smoked salmon, shrimps, scampi-mussels

## VIANDES-VLEESGERECHTEN-CLASSICS

Carbonnade de joue de bœuf à la bière Stoofpot van wang rundvlees/Stew of beef cheek with beer	20,00	Rognon de veau à la Moutarde à l'ancienne Kalfsnieren met Mosterd van Meaux /Kidney with Meaux Mustard	20,00
Américain garni Gehakt biefsteack/Row meat	19,00	Souris d'Agneau mijoté à la Leffe Lamsschenkels gestoofd in Leffe/ Lamb shanks simmered in Leffe beer	20,00
Steak (250gr) + sauce au choix	22,00	Veggie Burger (vegan)	18,00

### Sauce :

Poivre Vert-Béarnaise-Archiduc-Roquefort

Groene Peper - Béarnaise - Champignonroomsaus - Roquefort

Green Peper - Béarnaise - Mushroomcream - Blue Cheese

### POISSONS-VIS-FISH DISHES

Magret de canard à la Kriek Eendeborstfilet met Kriek/ Duck Breast with Kriek (cherry beer)	20,00	Filet de Bar Victoria à l'Ostendaise Zee baars / Sea bass Victoria (seafood sauce)	20,00
Jambonneau Moutarde à l'ancienne Hammetje met Mosterd / Ham with Mustard sauce	20,00	Sole Meunière (2€suppl dans le Menu du Chou) Tong "Meunière" / Milling Sole	25,00

*Frites ou purée faites maisons- Frieten of purée zelfgemaakte- Chips or smashpatatoes are home-made*

*Un plat minimum par personne/minimum een gerecht per person/minimum one dish per person*

*Tous nos plats sont à emportés (-30%) / Al onze gerechten zijn om mee te nemen (-30%) / All our dishes are to take away (-30%)*

*Dernière commande : 13h45 -21h45 / laatste bestelling : 13.45 -21.45/ Last order : 13.45-21.45*

**CODE WIFI : CHOU2.4 password 02 537 69 95**

## DESSERT-DESSERTEN-DESSERTS

Coupe de sorbet au choix : 6,00€

Citron, vert, framboise, passion

Colonel du Chou : 6,00€

Sorbet : c i t r o n v e r t + genièvre

(Fruits rouges, nature) (green lemon sorbet with belgian alcohol)

Dame Blanche 6,00€

(glace vanille, chocolat noir chaud, chantilly)

(vanilleijs + warme zwarte chocolade, Chantilly)

(vanilla icecream + hot black chocolate, Chantilly)

Café Liégeois (glace moka+café) 6,00€

Luikse Koffie (Mokka ijs, koffie)

Café Liegeois (Mocha ice cream, coffee)

Glace au Spéculoos 6,00€

Speculoos ijs

Ice cream with speculoos

Brésilienne 6,00€

(Moka, noisette, caramel,Chantilly)

(Mokka, hazelnoot, caramel, chantilly)

(Mocha, hazel nut, caramel,chantilly)

Mousse aux 2 Chocolats 6,00€

Chocoladeschuim 2 smaak

Chocolate mousse 2 taste

« Crème brûlée » 6,00€

$\frac{1}{2}$  Ananas Frais 6,00€

$\frac{1}{2}$  Verse Ananas

$\frac{1}{2}$  fresh pineapple

Tarte Tatin Chaude Glace Vanille 6,00€

Warme appeltaart met vanille ijs

Warm Apple pie with vanilla ice cream

Moëlleux au chocolat 6,00€

Warm en Zacht Chocolate gebak

Warm chocolate cake

Douceurs du Chou 7,00€

(Mini-tatin ; mini-moëlleux ; Mousse chocolat ; glace speculoos)

Tiramisu maison 7,00€

**Assiette de fromages**

**7,00€**

(kaas plaat - Cheese plate)



## BOISSONS CHAUDES

### WARME DRINKEN - HOT DRINKS

Café	2,50€
Décafeiné	2,50€
Cappucino Chantilly	3,00€
Cappucino Italien	3,00€
Belgian Coffee (genièvre)	5,00€
Irish Coffee	8,00€

### DIGESTIFS

Cognac	5,00€
Calvados	5,00€
Amaretto	5,00€
Grappa	5,00€
Limoncello	5,00€
Sambucca	5,00€
Averna	6,00€

### *Nos Infusions Artisanales (Tea)* 3,50€

#### Tisane des Lamas

Tisane digestive : Bergamote-vanille-verveine -églantier-lemongras- écorce d'orange, pétales de rose, jasmin

#### Tisane des Lutins

Tisane sans théine, digestive et relaxante, un mélange de camomille, pomme, cannelle soutenu d'une note de vanille.

#### Assam Mahaluxmi

Thé Noir du Nord-est de l'Inde, charnu et légèrement poivré.

#### Wu Cha

Thé vert de Chine, notes végétales, légèrement fruitées

#### Green Jasmine

Thé vert mi-doux de Chine et de jasmin

#### Touareg

Thé vert corsé de chine et menthe



### GENIEVRES (belgian alcohol)

Nature	4,00€	Pomme	4,00€
Citron	4,00€	Fruits Rouges	4,00€
Violette	4,00€	Spéculoos 🌟	4,00€

# VINS – WIJNEN - WINES

## Les Bulles (75cl)

<i>Curvée Duchesse de Montigny (Lux.)</i>	25,00€
<i>Champagne (Reims, France)</i>	50,00€

## Vin Belge(75cl)

<i>Entre 2Monts (blanc)</i>	40,00€
-----------------------------	--------

## Vin Blanc(75cl)

<i>Sauvignon « Frissant » (Loire, France)</i>	30,00€
<i>Pinot Grigio BIO (Italie)</i>	30,00€
<i>Grillio BIO (Sicile)</i>	30,00€
<i>Château La Fleur Clémence (bordeaux)</i>	30,00€
<i>Vouvray (Loire)</i>	35,00€
<i>Sancerre (Loire, France)</i>	35,00€
<i>Pouilly Fumé (Loire, France)</i>	40,00€

## Vin Rosé(75cl)

<i>Côtes de Provence</i>	25,00€
--------------------------	--------

## Vin Rouge Frais(75cl)

<i>Chinon (Loire, France)</i>	28,00€
<i>Pinot Noir (Alsace, France)</i>	28,00€

## Vin Rouge (75cl)

<i>Château de Marnissy BIO(côtes du rhône)</i>	25,00€
<i>Tor del Colle (montepulciano d'abruzzo)</i>	25,00€
<i>Parallèle 45 BIO(côtes du rhône)</i>	30,00€
<i>Château La Fleur(gravés-bordeaux)</i>	30,00€
<i>Clos Mansio (Côtes de Blaye)</i>	30,00€
<i>Cedro BIO (Chianti rufina-Toscane)</i>	30,00€
<i>Susumaniello (Salento-Puglia)</i>	30,00€
<i>Château Lamothe (Haut-Médoc)</i>	30,00€
<i>Château Barbe Rouse (Saint-Emilion)</i>	40,00€
<i>Brunello (Montepulciano)</i>	50,00€

## Vin ½ bouteille (37,5cl)

### Blanc :

<i>Pinot Blanc (Alsace, France)</i>	16,00€
<i>Sancerre (Loire, France)</i>	20,00€

### Rouge :

<i>Château Lamothe (Ht-Médoc, France)</i>	16,00€
<i>Parallèle 45 (Côtes du Rhone)</i>	16,00€
<i>Pinot Noir (Alsace, France)</i>	16,00€
<i>Clos Mansio (Côtes de Blaye)</i>	18,00€
<i>Château Barbe Rouse (St Emilion, France)</i>	25,00€

## Vin sélection Maison- Huiswijn- House Wine

	<u>Verre-glas</u>	<u>¼</u>	<u>½</u>	<u>75cl</u>
<i>Blanc-Wit-White</i>	4,00€	7,00€	12,00€	18,00€
<i>Rosé</i>	4,00€	7,00€	12,00€	18,00€
<i>Rouge-Rood-Red</i>	4,00€	7,00€	12,00€	18,00€

## Vin sélection Bio sans alcool- Wine alcohol free Bio

	<u>Verre-glas</u>	<u>¼</u>	<u>½</u>	<u>75cl</u>
<i>Blanc-Wit-White</i>	4,00€	7,00€	12,00€	18,00€
<i>Rosé</i>	4,00€	7,00€	12,00€	18,00€
<i>Rouge-Rood-Red</i>	4,00€	7,00€	12,00€	18,00€