

ENTREES-VOORGERECHTEN-STARTERS

Huîtres creuse Zélandaise Zeeland oesters/Zealand oysters	16,00	Fondues au Fromage Kaaskroketter/Cheese croquette	14,00
Assiette de Saumon Fumé Gerookte zalm/Smoked salmon	16,00	Duo de croquette crevette et fromage Kroketter duo van garnaal en kaas/Duo of croquettes (shrimp and cheese)	16,00
Carpaccio de Blanc Bleu Belge Carpaccio van belgische rundvlees/marined slices of raw beef	16,00	Scampis à l'ail Scampi met look/Scampi with garlic	16,00
Salade caprese: Tomates, mozzarella di Buffola, huile, basilic Tomaat, mozzarella di Buffola, olie, basilicum/tomatoes, mozzarella di Buffola, olive oil, basil	14,00	Scampis du Chef Scampi met kreeftsaus/Scampi with lobster sauce	16,00
Petite casserole de moules Nature ou Vin Blanc Potje mosselen Natuur of Witte wijn/Small Mussels cooking-pot	15,00	Ravioles aux aubergines 16,00 (entrée) 22,00 (plat) Ravioli met aubergine/Eggplant ravioli	
Poêlée de moules romarin ail vin blanc Gebakken mosselen, rozemarijn,look, wittewijn/Pan fried mussels, rosemary, garlic, white wine	15,00	Assiette du pêcheur 16,00 (entrée) 24,00 (plat) Saumon fume, crevettes grises, moules scampi/Gerookte zalm, grijze garnalen, scampi-mosselen/Smoked salmon, shrimps, scampi-mussels	
Croquettes de crevettes Garnaalkroketter/Schrimps croquettes	18,00	Tomates de Crevettes Grises 18,00 (entrée) 26,00(plat) Tomaat met grijze garnalen/fresh tomatoes with shrimps	

Frites avec les entrées 3,00€

Frieten met voorgerechten 3,00€

Fries with starters 3,00€

VIANDES-VLEES-MEAT

Carbonnade de joue de bœuf à la bière Stoofpot van wang rundvlees/Stew of beef cheek with beer	22,00
Américain garni Gehakt biefsteack/Row meat	22,00
Steak (250gr) + sauce au choix (Poivre Vert-Béarnaise) Groene Peper/Béarnaise Green Peper	25,00
Roulade de volaille façon Waterzooi Kiprollade waterzooi stijl/Chicken roulade Waterzooi style	22,00
Rognon de veau à la Moutarde à l'ancienne Kalfsnieren met Mosterd van Meaux/Kidney with Meaux Mustard	24,00
Souris d'Agneau mijoté à la PaterLieven Lamsschenkels gestoofd in Pater Lievb/Lamb shanks simmered in Paterlieven beer	24,00

POISSONS-VIS-FISH DISHES

Filet de Bar Victoria à l'Ostendaise Zee baars/Sea bass Victoria (seafood sauce)	22,00
Sole Meunière (2€suppl dans le Menu du Chou) Tong "Meunière"/Milling Sole	28,00

Veggie-Vegan burger

Veggie Burger (vegan)	20,00
-----------------------	-------

Menu Enfant 16 €

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

*Nos plats principaux sont accompagnés de salade et Frites ou purée faite maison
Onze hoofdgerechten worden vergezeld met salade en Frieten of purée zelfgemaakte
Our main courses are served with salad and Chips or mashpatatoes home-made*

MERCI DE NOUS SIGNALER LES ALLERGIES

Dank u om ons uw allergieën te melden

Thank you for indicating us your allergie

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

Dernière commande: 13:45-21:45 / laatste bestelling : 13:45-21:45 / Last order : 13:45-21:45

MOULES-MOSSELLEN-MUSSELS¹

Frites comprises- Frieten inbegrepen- Fries included

<u>Marinière</u> (oignons et céleri) uien en selderij/oignons,celery	24,00
<u>Vin Blanc</u> (vin blanc) witte wijn/white wine	25,00
<u>À la Crème</u> (vin blanc-crème) witte wijn-room/white wine-cream	25,00
<u>Provençale</u> (poivrons-tomates-ail) look-paprika/garlic-sweet pepper	25,00
<u>Curry</u> (curry-crème) kurry-room/curry-cream	25,00
<u>Cerfeuil</u> (cerfeuil-vin blanc- crème) room-kervel-witte wijn/chervil, cream-white wine	25,00
<u>À l'Ail</u> (ail) look/garlic	25,00
<u>Au Persil</u> (persil-crème- vin blanc) peterselie-room-witte wijn/parsley-cream-white wine	25,00
<u>À L'Ardennaise</u> (lardons-champignons-crème) spek-room-champignons/cream-mushrooms-bacon	25,00
<u>Aux 3 Poivres</u> (poivre blanc, noir et rouge-crème) Witte, zwarte, rode peper-room/white, black, red pepper-cream	25,00
<u>Diable Rouge</u> (piment rouge-crème) rood peper-room/red chilli-cream	25,00
<u>Escavèche</u> (oignons-tomate-citron) uien-tomaat-citroen/onions-tomato-lemon	25,00
<u>Tartufata</u> (purée de truffes-crème) truffes purée, room/truffles purée, cream	25,00
<u>Romarin</u> (romarin-vin Blanc) rozemarijn-witte wijn/rosemary-white wine	25,00
<u>Estragon</u> (estragon-crème-vin blanc) dragon-room-witte wijn/tarragon-cream-white wine	25,00
<u>Père Trappistes</u> (Paterlieven brune) Paterlieven bruin/ Paterlieven dark	25,00
<u>Au Vert</u> (ail-7 herbes-vin blanc) look-7kruiden-witte wijn/garlic-7herbs-white wine	25,00
<u>Safran</u> (citron-safran-crème) citroen-safraan-room/lemon-saffron-cream	25,00
<u>Moutarde à l'ancienne</u> (moutarde de meaux-vin blanc-crème) mosterd van Meaux-witte wijn-Room/mustard-white wine-cream	25,00
<u>Poivre Vert</u> (Poivre vert-crème-vin Blanc) Groene peper-room-witte wijn/green pepper-cream-white wine	25,00
<u>Baccara</u> (tomate-oignons-ail-basilic) tomaat-uien-look-basilicum/tomato-onions-garlic-basil	25,00
<u>Bisquette</u> (bisque-sherry-crème) bisque-sherry-room/bisque-sherry-cream	25,00
<u>Madère</u> (madère-champignons-tomate crème) Madeira-champignons-tomaat-room/Madeira-mushrooms-tomato-cream	25,00
<u>Maison</u> (roquefort-anisette-crème) roquefort-anijs-room/roquefort-anisette-Cream	25,00
<u>Moules du Chef</u> (Gingembre-Vin-Blanc-Ail-Crème) Gingember-Witte Wijn-Look-Room/Gingembre-White Wine-Garlic-Cream	25,00
<u>Moules Normandes</u> (Pomme-Flambé au Calvados) Appel-Geflambeerd met Calvados/apple-Calvados	25,00

¹ Légumes: oignons et céleri/ Groeten: uien en selderij/ Vegetables: onions,celery

DESSERT-DESSERTEN-DESSERTS

<u>Coupe de sorbet au choix:</u> 8,00€ Citron, framboise, mangue	<u>Mousse au Chocolat</u> 8,00€ Chocolade mousse Chocolate mousse
<u>Colonel du Chou:</u> 8,00€ Sorbet citron + genièvre nature (lemon sorbet with belgian alcohol)	<u>Crème brûlée</u> 8,00€
<u>Dame Blanche</u> 8,00€ (glace vanille, chocolat noir chaud, chantilly) (vanilleijs + warme zwarte chocolade, Chantilly) (vanilla icecream + hot black chocolate, Chantilly)	<u>Ananas Frais</u> 8,00€ Verse Ananas Fresh pineapple
<u>Café Liégeois</u> 8,00€ (glace moka + café) Luikse Koffie (Mokka ijs + koffie) Café Liegeois (Mocha ice cream + coffee)	<u>Tarte Tatin Chaude Glace Vanille</u> 8,00€ Warme appeltaart met vanille ijs Warm Apple pie with vanilla ice cream
<u>Glace au Spéculoos</u> 8,00€ Speculoos ijs Ice cream with speculoos	<u>Moëlleux au chocolat</u> 8,00€ Warme chocoladefondant Hot chocolate cake
<u>Brésilienne</u> 8,00€ (Moka, noisette, caramel, Chantilly) (Mokka, hazelnoot, caramel, chantilly) (Mocha, hazel nut, caramel, chantilly)	<u>Douceurs du Chou</u> 8,00€ (tarte aux pommes, Mousse au chocolat et glace au speculoos)
	<u>Tiramisu au spéculoos (maison)</u> 8,00€



BOISSONS CHAUDES
WARME DRANKEN - HOT DRINKS

Nos Infusions Artisanales (Tea)

3,50€

Café	3,00€
Décaféiné	3,00€
Cappucino Chantilly	3,50€
Cappucino Italien	3,50€
Belgian Coffee (genièvre)	6,00€
Irish Coffee	8,00€

Tisane des Lamas

Tisan 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 soutenue 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

DIGESTIFS

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



GENIEVRES (belgian alcohol)

Spéculoos

5,00€

Nature	5,00€
Violette	5,00€
Pomme	5,00€

Fruits Rouges	5,00€
---------------	-------



APERITIFS-APERITIVEN-APERITIFS

Apéritif Maison	8,00 €	Kir	7,00 €
(Vodka noire, jus d'orange, campari)		Kir Royal	8,00 €
Spritz Apérol	8,00 €	Ricard	8,00 €
Spritz Limoncello	8,00 €	Campari, Glace ou Soft	8,00 €
Half 'n halve (Mousseux & vin blanc)	8,00 €	Bacardi + soft	10,00 €
Schtroumf Apéro	8,00 €	Havana Especial + soft	10,00 €
(Mousseux & genièvre violette)		Vodka, Glace ou Soft	10,00 €
Coupe de Prosecco	7,00 €	Bulldog + soft	10,00 €
Martini Blanc ou Rouge	6,00 €	Jack Daniels + soft	10,00 €

BIERES-BIEREN-BEERS

Jupiler (Blonde/5,2°/25cl)	3,00 €	Pater Lieven Brune (6,5°/33cl)	5,00 €
Jupiler sans alcool/ no alcohol	3,00 €	Abbaye de Forest (Blonde/6,5°/33cl)	5,00 €
Jupiler (Blonde/5,2°/50cl)	6,00 €	Duvel (Blonde/8,5°/33cl)	6,00 €
Manneken Pils (Blonde/5°/33cl)	5,00 €	Westmalle Double (Brune /7°/33cl)	6,00 €
Blanche de Bruxelles (4,5°/33cl)	5,00 €	Westmalle Triple (Blonde /9,5°/33cl)	6,00 €
Kriek (fruitée/5,1°/25cl)	5,00 €	Saison BIO (Blonde/6,5°/33cl)	6,00 €
Gueuze(Ambrée/5,5°/25cl)	5,00 €	Hopus (Blonde/8,3°/33cl)	7,00 €
Leffe Blonde (6,6°/33cl)	5,00 €	Chimay Bleue (Brune/9°/33cl)	7,00 €
Leffe Brune (6,6°/33cl)	5,00 €	Vesper (Triple Blonde/9°/ 33cl)	7,00 €
Dikkenek IPA	5,00 €	Rochefort «8» (Brune/9,2°/33cl)	8,00 €
Pater Lieven Blonde (6,5°/33cl)	5,00 €		

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	3,00 €	SPA orange ou citron	3,00 €
Coca Zéro	3,00 €	Jus d'orange ou de pommes	3,00 €
Tonic	3,00 €	(Sinaasappelsap of appelsap)	
Ice tea	3,00 €	(Orangejuice or appeljuice)	



VINS – WIJNEN - WINES

Les Bulles (75cl)

Prosecco (Venice, Italie)	30,00€
Champagne Vrancken (Reims, France)	50,00€

Vin Blanc(75cl)

Pinot Blanc (Alsace, France)	30,00€
Vin Blanc Belge (Flandre Occidentale)♥	35,00€
Sauvignon de Touraine (Loire, France)	30,00€
Fiano (Pouilles, Italie)	30,00€
Pinot Grigio BIO (Venice, Italie)	35,00€
Grillio (Sicile, Italie)	35,00€
Valpenera - Sauvignon (Friuli, Italie)	35,00€
Sancerre (Loire, France)	40,00€
Chardonnay (Bourgogne, France)	40,00€
Pouilly Fumé (Loire, France)	45,00€

Vin ½ bouteille (37,5cl)

Blanc :

Pinot Grigio (Venice, Italie)	16,00€
Sancerre (Loire, France)	24,00€

Vin Rosé(75cl)

Côtes de Provence	30,00€
-------------------	--------

Vin Rouge (75cl)

La Croisade (Pays d'Oc, France)	25,00€
Réserve de Beauchêne (Côtes du Rhône, France)	30,00€
Château Grand Renom (Bordeaux, France)	30,00€
Corte Ibla 1697 (Sicile, Italie)	35,00€
Susumaniello (Salento-Puglia)	35,00€
Château Le Vieux Fort (Médoc, France)	40,00€
Château l'Alouette (Lalante-de-Pomerol, France)	45,00€
Primitivo de Manduria (Puglia, Italie)	45,00€

Vin Rouge Frais(75cl)

Höplser - PinotNoir (Burgenland, Autriche)	35,00€
Réserve - Chinon (Loire, France)	35,00€

Vin ½ bouteille (37,5cl)

Rouge :

Campagnola – Bardolino (Italie)	16,00€
Château Corbin (Bordeaux, France)	24,00€

Vin sélection Maison- Huiswijn- House Wine

	<u>Verre-glas</u>	<u>¼</u>	<u>½</u>	<u>75cl</u>
Blanc-Wit-White	5,00€	8,00€	14,00€	20,00€
Rosé	5,00€	8,00€	14,00€	20,00€
Rouge-Rood-Red	5,00€	8,00€	14,00€	20,00€

Code WIFI : VOO-DPJ51ZR / xJFJGEracccl3YRERp