



## De Kae en Werm Antreis - Entrées Froides et Chaudes

<b>Dagsoep mi vesse legume van den boeite (-4€)*</b>	8,00 €
<i>Potage au(x)légume(s) frais selon la saison et le marché</i>	
<b>Patei gemokt mi krikskes confeteur van Aubel</b>	15,00 €
<i>Notre pâté artisanal aux griottes et sa confiture d'oignons</i>	
<b>Dozain rauwe mossele mi marollesaus</b>	15,00 €
<i>Douzaine de moules parquées sauce Marolles</i>	
<b>Escargos mi luuk en bauter</b>	15,00 €
<i>Escargots au beurre et à l'ail</i>	
<b>Carpaccio van osse vlies mi stukskes Parmesan en peure oleiv haule</b>	15,00 €
<i>Carpaccio de boeuf, copeaux de Parmesan et huile d'olives EV</i>	
<b>Crokette mi Keis, hee gemokt (2 pièces)</b>	15,00 €
<i>Croquettes de fromages faites maison</i>	
<b>Crokette mi crevette, ook hee gemokt (2 pièces)</b>	16,50 €
<i>Croquettes aux crevettes grises, faites maison</i>	
<b>Dozain mossele gegratinaaid mi luuk en bauter en keis (+2€)*</b>	18,50 €
<i>Douzaine de moules au beurre, ail et fromage, gratinées</i>	
<b>Crevettes van Madagascar mi Bauter en Luuk (5 pièces) (+2€)*</b>	18,50 €
<i>Crevettes Royales de Madagascar sautées au beurre et à l'ail</i>	
<b>Crevettes van Madagascar Rooie Doivels (5 pièces) (+2€)*</b>	18,50 €
<i>Crevettes Royales de Madagascar sautées à la diable</i>	

## Plats

<b>Carpaccio van osse vlies mi stukskes Parmesan en peure oleiv haule (+ frites)</b>	16,00 €
<i>Carpaccio de boeuf, copeaux de Parmesan et huile d'olives EV</i>	
<b>Croquette mi keis, hee gemokt (3 pièces + frites) (+2€)*</b>	19,50 €
<i>Croquettes de fromages faites maison</i>	
<b>Escargos mi luuk en bauter</b>	22,50 €
<i>Escargots au beurre et à l'ail</i>	
<b>Crevettes van Madagascar mi Bauter en Luuk (8 pièces + frites) (+5€)*</b>	24,00 €
<i>Crevettes Royales de Madagascar sautées au beurre et à l'ail</i>	
<b>Crevettes van Madagascar Rooie Doivels (8 pièces + frites) (+5€)*</b>	24,00 €
<i>Crevettes Royales de Madagascar sautées à la diable</i>	



## Grillades de Viandes Rouges

<b>Steak de Tâche Noire Irlande (250g)</b>	17,75 €
<b>Onglet Aberdeen Angus Ecosse (200g)</b>	19,75 €
<b>Pavé de Tâche Noire Irlande (400g) (+3€)*</b>	23,00 €
<b>Noix d'Entrecôte Irlande (350g) (+5€)*</b>	25,00 €
<b>Côte à l'Os Hereford 1 couvert (500g) (+7€)*</b>	27,00 €
<b>Filet Pur de Boeuf Irlande (220g) (+9€)*</b>	29,50 €
<b>Contre-filet de Cheval (400g) (+5€)*</b>	25,00 €

Servi avec frites fraîches à volonté, petite Salade et Beurre Maître d'Hôtel ou sauce au choix :

Sauce Poivre Vert Crème, Sauce Poivre Concassé, Sauce Archiduc, Sauce Fromage de Bruxelles, Sauce Béarnaise, Sauce à l'Echalote au vin rouge, Sauce Boum-Boum, Sauce au Fromage Bleu. + 3€



## Brusselse Keuke - Bruxelloiseries

<b>Amèricain van de chef op é minutje</b> <i>Américain minute à la façon du chef</i>	16,75 €
<b>Ballekes mi Tomatesaus</b> <i>Boulettes de porc et veau à la sauce tomate</i>	16,00 €
<b>Keek gelak van ons Boma mi Ballekes en Kampernoel</b> <i>Poulet fermier en Vol au Vent à la façon de nos grands-mères</i>	16,00 €
<b>Stauf kabernaai mi Gheuis gelak in den haaven taaid</b> <i>Carbonades de bœuf Black Angus à la Gueuze, recette à l'ancienne</i>	16,75 €
<b>Stoemp mi légume van den boeite, mi gerûkte spek</b> <i>Stoemp au lard fumé PQA</i>	14,00 €
<b>Stoemp mi légume van den boeite, mi sossise</b> <i>Stoemp saucisse de campagne</i>	14,00 €
<b>Stoemp mi légume van den boeite, gemingeld</b> <i>Stoemp Mixte avec lard fumé et saucisse de Campagne</i>	16,00 €
<b>Gruute zietung in den bauter gebakke (+13,50€)*</b> <i>Grande Sole de Mer du Nord MSC, façon Meunière</i>	33,50 €
<b>Lasagne mi légume van den boeite</b> <i>Lasagne Végétarienne</i>	18,00 €



# Moules

Moules Prins et Dingemanse, la moule des connaisseurs, de taille Golden, à la saveur crémeuse et légèrement saline.

1,100 kg de moules par personne avec mosselsaus et mayonnaise maison et frites fraîches.

loules Marinières	22,00 €	Moules Courageuses	27,50 €	Moules Ostendaise	26,50 €
loules Provençales	25,50 €	Moules Hoegarden	26,50 €	Moules Belle-Mère	26,50 €
loules Manu	25,50 €	Moules Pastis	26,50 €	Moules Ail et Vin Blanc	25,50 €
loules à l'Ail	24,50 €	Moules à l'Indienne	24,50 €	Moules Bossemans	26,50 €
loules Ail et Gingembre	25,50 €	Moules à 100 balles	24,50 €	Moules aux Piments Espelette	26,50 €
loules à l'indonésienne	26,50 €	Moules Diable !	26,50 €	Moules Homardine	26,50 €
loules Brésiliennes Trans	27,50 €	Moules Ail Vin Blanc et Crème	26,50 €	Moules à la Snob	27,50 €
loules Ardennaise	25,50 €	Moules Pili au Pili-Pili frais	25,50 €	Moules Grand-Mère	26,50 €
loules Stink Puut	27,50 €	Moules Congolaise	25,50 €	Moules Curry Rouge et Crème	25,50 €
loules Normande	24,50 €	Moules " Zinneke "	26,50 €	Moules Frère Tuck	25,50 €
loules Chef	27,50 €	Moules à l'Italienne	25,50 €	Moules Citronelle	26,50 €
loules Brabançonne	25,50 €	Moules au Curry	24,50 €	Moules Espadon	26,50 €
loules Crème et Ail	25,50 €	Moules Samouraï	26,50 €	Moules SM	27,50 €
loules Curry Crème	25,50 €	Moules Estragon Crème	25,50 €	Moules Corto	26,50 €
Moules Orientale	30,50 €	Moules Archiduc	26,50 €	Moules Johnny	27,50 €
Moules Fines Herbes et Crème	24,50 €	Moules Canebière	26,50 €	Moules Siciliennes	25,50 €
Moules au Vin Blanc	25,50 €	Moules Olivia	25,50 €	Moules Manneken-Pis	26,50 €
Moules Vin Blanc Crème	26,50 €	Moules Potagère	24,50 €	Moules Lange Jojo	26,50 €
Moules Dijonnaise	26,50 €	Moules Méridionale	27,50 €	Moules à la Thaï	25,50 €
Moules Sambre et Meuse	26,50 €	Moules Jeanne d'Arc	26,50 €	Moules Ardennaise Piquantes	25,50 €
Moules Bruxelloise	26,50 €	Moules Basquaise	26,50 €	Moules Paysannes	26,50 €
Moules Diables Rouges	26,50 €	Moules Poulette	26,50 €	Moules à votre façon...	
Moules à la Blanche du Hainaut	25,50 €	Moules Gengis-Khan	26,50 €	Moules Erotiques	26,50 €
Moules Ketje (Portion enfant 500g)	14,50 €			Moules Kastar (Préparation au choix - 1,6kg)	+10€

Descriptif complet des préparations sur demande ou dans notre carte au restaurant.



## Iet Zoets voor Dernoë - Fromages & Desserts

<b>Trio krêm brulé</b> <i>Cuberdon-Violette, Framboise, Spéculoos</i>	7,50 €
<b>Neuseken aais mi Viooltje stroop</b> <i>Glace au cuberdon et sirop de violette</i>	7,25 €
<b>Wit Madamekke</b> <i>Dame Blanche, glace vanille, chocolat noir bio fondu et crème fraîche</i>	6,75 €
<b>Brusselse cafei mi spikeloes aais en krêm</b> <i>Café chaud, glace au Speculoos et crème Chantilly</i>	6,75 €
<b>½ Woefel van Brussel mi spikeloes aais en krêm</b> <i>½ gaufre de Bruxelles, glace Spéculoos et Chantilly</i>	6,75 €
<b>Kriek aais mi Schaerbeekse krieskes</b> <i>Sorbet à la Kriek Cantillon et griottes de Schaerbeek</i>	7,25 €
<b>Fruit aais volgens 't seizeun</b> <i>Sorbet aux fruits selon la saison (2 boules)</i>	6,75 €
<b>Ne Brazillioon</b> <i>Glace Vanille et Moka, Caramel, Noisettes Caramélisées et Crème Chantilly</i>	7,25 €
<b>Ne Kolonel (+2€)*</b> <i>Sorbet citron arrosé de vodka</i>	8,50 €
<b>Keis Taluur ieste klas van den Boiete (+2€)*</b> <i>Assiette de fromages BIO</i>	8,50 €
<b>Zwette Chocolade schoeim hee gemokt</b> <i>Mousse au chocolat BIO</i>	6,75 €
<b>Tiramisu mi spikeloes hee gemokt</b> <i>Tiramisu maison au spéculoos</i>	6,75 €
<b>Woefel van Brussel mi krêm</b> <i>Gaufre de Bruxelles à la crème fraîche</i>	6,75 €
<b>Koude sabayon mi frambozen likeur</b> <i>Sabayon glacé à la liqueur de framboises</i>	6,75 €
<b>Vers Bio Fruit Sla (in 't seizeun)</b> <i>Salade de fruits frais bio en saison</i>	7,25 €



## Apéritifs

<b>Apéritif Maison : Pimm's n°1</b> Un alcool oh so British, agréablement parfumé à l'orange et subtilement épicé. D'après une recette secrète élaborée en 1823 par James Pimm à Londres, qui conseilla cette liqueur à la clientèle de son bar à huitres pour ses vertus digestives.	8,50 €
<b>Champagne Piper Heidsieck Brut - La coupe</b>	10,50 €
<b>Champagne Piper Heidsieck Brut - La bouteille (75cl)</b>	65,00 €
<b>Pastis André Micollier - Un Pastis naturel, sans colorants : eau, alcool, sucre, anéthol de badiane et distillat de plantes</b>	7,00 €
<b>La coupe de Cava</b>	6,00 €

## Apéritifs Classiques

<b>Kir au vin blanc</b>	5,80 €
<b>Amer Picon (6 cl)</b>	6,80 €
<b>Campari (6 cl)</b>	6,80 €
<b>Martini blanc ou rouge (6 cl)</b>	5,30 €
<b>Pisang Ambon (6 cl)</b>	6,80 €
<b>Glenfiddish (5 cl)</b>	8,00 €
<b>J&amp;B (5 cl)</b>	7,00 €
<b>Jack Daniel's (5 cl)</b>	8,00 €
<b>Jameson Irish Whisky (5 cl)</b>	7,00 €
<b>Johnnie Walker Red Label (5 cl)</b>	7,00 €
<b>Muscat de Beaume de Venise (6 cl)</b>	5,80 €
<b>Pineau des Charentes (6 cl)</b>	5,80 €
<b>Porto Blanc (6 cl)</b>	5,30 €
<b>Porto Tawny 10 ans d'age (6 cl)</b>	6,80 €
<b>Sherry Dry (6 cl)</b>	5,30 €
<b>Bacardi (5 cl)</b>	7,00 €
<b>Vodka Russian (5 cl)</b>	7,50 €
<b>Gin Bull Dog anis (5 cl)</b>	9,50 €
<b>Gin Hendrickx's cucumber (5 cl)</b>	10,50 €
<b>Gin G'vine Hibiscus flower et poivre rose (5 cl)</b>	11,50 €

pour les Cocktails (coca-cola, soda, tonic, jus de fruits naturel et vin) sont offerts

## Apéritifs Sans Alcools

<b>Jus d'Oranges BIO</b> - Biofresh, 100% pur jus d'Oranges sans addition de sucre	3,60 €
<b>Jus de Tomates BIO</b> - "Pajottelander", pur jus sans additifs (0,6% jus de citron, 0,6% de sel marin)	3,85 €
<b>Jus de Pommes d'Aubel</b> - Sans Adjonction de quoi que ce soit	3,85 €
<b>Jus de Raisins rouges BIO</b> - "De Drie Wilgen", 100% jus de raisins	3,85 €
<b>San Pellegrino Bitter</b>	5,80 €
<b>Crodino</b>	5,70 €

## Nos Bières Spéciales & Artisanales

<b>Camille BIO</b> - Brasserie Strubbe à Ichtegem - 25 cl	2,90 €
<b>Moinette BIO</b> - Brasserie dupont à Tourpes - 25 cl	3,70 €
<b>Blanche du Hainaut BIO</b> - Brasserie Dupont à Tourpes - 25 cl	3,70 €
<b>Triple Modeste Blonde BIO</b> - Brasserie Strubbe à Ichtegem - 33 cl	4,45 €
<b>Triple Alfoncine Brune BIO</b> - Brasserie Strubbe à Ichtegem - 33 cl	4,95 €
<b>Gueuze 100% Lambic BIO</b> - Brasserie Cantillon - 37,5 cl	6,50 €
<b>Framboise 100% Lambic</b> - Brasserie Cantillon - 37,5 cl	7,00 €

## Bières & Softs

<b>Chaudfontaine plat ou pétillant</b> - 25 cl	2,80 €
<b>Chaudfontaine plat ou pétillant</b> - 50 cl	4,85 €
<b>Coca-Cola</b>	2,70 €
<b>Coca-Cola Zéro</b>	2,70 €
<b>Schweppes Tonic</b>	2,70 €
<b>Jupiler</b> - 25 cl	2,70 €
<b>Jupiler N.A.</b> - 25 cl	3,00 €

## Vins Maison

	Le Verre	Le 1/4 Litre	Le 1/2 Litre	Le Litre
<b>Blanc "Terret-Sauvignon du Pays d'Oc"</b> sec mais fruité et souple en bouche	3,70 €	6,80 €	12,80 €	23,50 €
<b>Rosé "Vin du Pays de l'Hérault"</b> frais, fruité et friand	3,70 €	6,80 €	12,80 €	23,50 €
<b>Rouge "Côtes-du-Rhône"</b> gouleyant au fruité épicé caractéristique	3,70 €	6,80 €	12,80 €	23,50 €