



De Kae en Werm Antreis - Entrées Froides et Chaudes

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

Plats

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



Grillades de Viandes Rouges

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

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

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



Apéritifs

Apéritif Maison : Pimm's n°1 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 €
Champagne Piper Heidsieck Brut - La coupe	10,50 €
Champagne Piper Heidsieck Brut - La bouteille (75cl)	65,00 €
Pastis André Micollier - Un Pastis naturel, sans colorants : eau, alcool, sucre, anéthol de badiane et distillat de plantes	7,00 €
La coupe de Cava	6,00 €

Apéritifs Classiques

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

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

Apéritifs Sans Alcools

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

Nos Bières Spéciales & Artisanales

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

Bières & Softs

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

Vins Maison

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