



## De Kae en Werm Antreis - Koude en Warme Voorgerechten

<b>Dagsoep mi vesse legume van den boeite (-4€)*</b>	8,00 €
<b>Patei gemokt mi krikskes confeteur van Aubel</b>	15,00 €
<b>Dozain rauwe mossele mi marollesaus</b>	15,00 €
<b>Escargos mi luuk en bauter</b>	15,00 €
<b>Carpaccio van osse vlies mi stukskes Parmesan en peure oleiv haule</b>	15,00 €
<b>Crokette mi Keis, hee gemokt (1 stuk) (-6€)*</b>	7,00 €
<b>Crokette mi Keis, hee gemokt (2 stukken)</b>	15,00 €
<b>Crokette mi crevette, ook hee gemokt (1 stuk) (-5€)*</b>	9,50 €
<b>Crokette mi crevette, ook hee gemokt (2 stukken) (+1€)*</b>	18,50 €
<b>Dozain mossele gegratinaaid mi luuk en bauter en keis (+1€)*</b>	18,50 €
<b>Crevettes van Madagascar mi Bauter en Luuk (5 stukken) (+1€)*</b>	18,50 €
<b>Crevettes van Madagascar Rooie Doivels (5 stukken) (+1€)*</b>	18,50 €



## Hoofdschotels

<b>Carpaccio van osse vlies mi stukskes Parmesan en peure oleiv haule (+ frieten)</b>	16,00 €
<b>Crokette mi keis, hee gemokt (3 stukken + frieten) (+1€)*</b>	19,50 €
<b>Crokette mi crevette, ook gee gemokt (3 stukken + frites) (+5€)*</b>	25,50 €
<b>Crevettes van Madagascar mi Bauter en Luuk (8 pièces + frieten) (+4€)*</b>	24,00 €
<b>Crevettes van Madagascar Rooie Doivels (8 stukken + frieten) (+4€)*</b>	24,00 €



## Ruud Vlies van den Grill

<b>Ierse Rundersteak Tâche Noire (250g)</b>	17,75 €
<b>Schotse Runderlonghaas Aberdeen Angus (200g)</b>	19,75 €
<b>Ierse Runderpavé Tâche Noire (400g) (+3€)*</b>	23,00 €
<b>Ierse Tussenrib (350g) (+5€)*</b>	25,00 €
<b>Ierse Ribstuk Hereford 1 bestek (500g) (+7€)*</b>	27,00 €
<b>Ierse Runderhaas (220g) (+9€)*</b>	29,50 €
<b>Paard Lendebiefstuk (400g) (+5€)*</b>	25,00 €

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

Groen Peper Roomsaus, Geconcasseerde Pepersaus, Archiduc Saus, Brusselsekaas Saus, Béarnaise Saus, Sjalottensaus met Rode Wijn, Boum-Boum Saus, Blauwekaas Saus. 3€

# Brusselse Keuke - Brusselse Gerechten



<b>Américain van de chef op é minutje</b>	16,75 €
<b>Ballekes mi Tomatesaus</b>	16,50 €
<b>Keek gelak van ons Boma mi Ballekes en Kampernoel</b>	16,50 €
<b>Stauf kabernaai mi Gheuis gelak in den haaven taaid</b>	16,75 €
<b>Stoemp mi légume van den boeite, mi gerúkte spek</b>	16,00 €
<b>Stoemp mi légume van den boeite, mi sossise</b>	16,00 €
<b>Stoemp mi légume van den boeite, gemingeld</b>	18,50 €
<b>Gruute zietung in den bauter gebakke (+13,50€)*</b>	33,50 €
<b>Lasagne mi légume van den Boeite Vegetarische of Vegan</b>	19,50 €



## Iet Zoets voor Dernoë - Kazen & Nagerechten

<b>Trio krèm brulé</b> <i>Cuberdon-Violette, Frambozen, Speculaas</i>	7,50 €
<b>Neuseken aais mi Violtje Stroop</b>	7,50 €
<b>Wit Madamekke</b>	6,75 €
<b>Brusselse cafei mi spikeloes aais en krèm</b>	6,75 €
<b>½ Woefel van Brussel Hee Gemokt mi spikeloes aais en krèm (+2€)*</b>	8,50 €
<b>Kriek aais mi Schaerbeekse Krieskes</b>	7,50 €
<b>Fruit aais volgens 't seizeun (2 bolen)</b>	7,50 €
<b>Ne Brazillioon</b> <i>Vanille en Mokaijs, Caramel, Gecarameliseerde Nootjes en Chantilly</i>	7,50 €

<b>Ne Kolonel (+2€)*</b> <i>citroen sorbet met vodka</i>	8,50 €
<b>Keis Taluur ieste klas van den Boiete (+2€)*</b>	8,50 €
<b>Zwette Chocolate schoeim hee gemokt</b>	6,75 €
<b>Tiramisu mi spikeloes hee gemokt</b>	6,75 €
<b>Woefel van Brussel Hee Gemokt mi krèm (+2€)*</b>	8,50 €
<b>Koude sabayon mi frombozen likeur</b>	6,75 €
<b>Vers Bio Fruit Sla in 't seizeun</b>	8,50 €



## Aperitieven

<b>Aperitief van het Huis : Pimm's n°1 oh so British</b>	9,00 €
<b>Champagne Charles Mignon Brut - Het Glas</b>	10,50 €
<b>Champagne Piper Heidsieck Brut - De Fles (75cl)</b>	65,00 €
<b>Pastis André Micollier</b>	7,00 €
<b>Het Glas Cava</b>	6,00 €

## Klassieke Aperitieven

<b>Kir met Witte Wijn</b>	5,80 €
<b>Amer Picon (6 cl)</b>	6,80 €
<b>Campari (6 cl)</b>	6,80 €
<b>Martini wit of rood (6 cl)</b>	5,30 €
<b>Pisang Ambon (6 cl)</b>	6,80 €
<b>Glenfiddish (5 cl)</b>	8,50 €
<b>J&amp;B (5 cl)</b>	7,50 €
<b>Jack Daniel's (5 cl)</b>	8,50 €
<b>Jameson Irish Whisky (5 cl)</b>	7,50 €
<b>Johnnie Walker Red Label (5 cl)</b>	7,50 €
<b>Muscat de Beaume de Venise (6 cl)</b>	5,80 €
<b>Pineau des Charentes (6 cl)</b>	5,80 €



<b>Porto Wit (6 cl)</b>	5,30 €
<b>Porto Tawny 10 jaar oud (6 cl)</b>	6,80 €
<b>Sherry Dry (6 cl)</b>	5,30 €
<b>Bacardi (5 cl)</b>	7,50 €
<b>Vodka Russian (5 cl)</b>	8,00 €
<b>Gin Bull Dog anijs en roze peper (5 cl)</b>	9,50 €
<b>Gin Hendrickx's komkomer (5 cl)</b>	10,50 €
<b>Gin G'vine Hibiscus Bloem (5 cl)</b>	11,50 €

Bij Cocktails (coca, soda, tonic, bio vruchtensappen en wijnen) zijn aangeboden

## Apéritieven zonder Alcohol

<b>Sinaasappelsap BIO</b> - Biofresh, 100% puur sap zonder toegevoegde suiker	3,60 €
<b>Tomatensap BIO</b> - "Pajottelander", puur sap zonder toevoegingen (0,6% citroensap, 0,6% de zee zout)	3,85 €
<b>Appelsap van Aubel</b> - Zonder Toevoegingen, Puur sap	3,85 €
<b>Rode Druivesap BIO</b> - "De Drie Wilgen", 100% puur sap	3,85 €
<b>San Pellegrino Bitter</b>	5,80 €
<b>Crodino</b>	5,70 €

## Speciale & Artisanaale Bieren

<b>Camille BIO</b> - Brasserie Strubbe in Ichtegem - 25 cl	2,90 €
<b>Blanche du Hainaut BIO</b> - Brasserie Strubbe in Ichtegem - 25 cl	3,70 €
<b>Triple Modeste Blonde BIO</b> - Brasserie Strubbe in Ichtegem - 33 cl	4,65 €
<b>Triple Alfoncine Brune BIO</b> - Brasserie Strubbe in 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 €

# Bieren & Softs

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

## Huiswijnen

	Het Glas	1/4 Liter	1/2 Liter	Liter
<b>White "Terret-Sauvignon du Pays d'Oc"</b> sec mais fruité et souple en bouche	3,70 €	7,00 €	13,00 €	24,50 €
<b>Rosé "Vin du Pays de l'Hérault"</b> frais, fruité et friand	3,70 €	7,00 €	13,00 €	24,50 €
<b>Red "Côtes-du-Rhône"</b> gouleyant au fruité épicé caractéristique	3,70 €	7,00 €	13,00 €	24,50 €