



De Kae en Werm Antreis - Cool and Hot Starters

Dagsoep mi vesse legume van den boeite (-4€)* <i>Fresh Vegetable Soup</i>	8,00 €
Patei gemokt mi krikskes confeteur van Aubel <i>Homemade Paté with Cherries, Served with Onion Marmelade and Maredsous Beer</i>	15,00 €
Dozain rauwe mossele mi marollesaus <i>One Dozen Raw Mussels with Dipping Sauce</i>	15,00 €
Escargos mi luuk en bauter <i>Snails in Garlic Butter</i>	15,00 €
Carpaccio van osse vlies mi stukskes Parmesan en peure oleiv haule <i>Thinly Sliced Raw Beef with Parmesan Shavings</i>	15,00 €
Crokette mi Keis, hee gemokt (1 pièce) (-6€)* <i>Homemade Maredsous Cheese Croquettes</i>	7,00 €
Crokette mi Keis, hee gemokt (2 pièces) <i>Homemade Maredsous Cheese Croquettes</i>	15,00 €
Crokette mi crevette, ook hee gemokt (1 pièces) (-5€)* <i>Homemade Shrimps Croquettes</i>	9,50 €
Crokette mi crevette, ook hee gemokt (2 pièces) (+2€)* <i>Homemade Shrimps Croquettes</i>	18,50 €
Dozain mossele gegratinaaid mi luuk en bauter en keis (+1€)* <i>Gratin of One Dozen Mussels in Garlic Butter and Cheese</i>	18,50 €
Crevettes van Madagascar mi Bauter en Luuk (5 pièces) (+1€)* <i>Royal Madagascar Prawns baked in Butter and Garlic</i>	18,50 €
Crevettes van Madagascar Rooie Doivels (5 pièces) (+1€)* <i>Royal Madagascar Prawns with a Spicy Creamed African Chili and Tomato Sauce</i>	18,50 €



Main Courses

Carpaccio van osse vlies mi stukskes Parmesan en peure oleiv haule (+ frites)	16,00 €
<i>Thinly Sliced Raw Beef with Parmesan Shavings and French Fries</i>	
Croquette mi maredsous keis, hee gemokt (3 pièces + frites) (+1€)*	19,50 €
<i>Homemade Maredsous Cheese Croquettes and French Fries</i>	
Croquette mi crevette, ook gee gemokt (3 pièces + frites) (+5€)*	25,50 €
<i>Homemade Shrimps Croquettes and French Fries</i>	
Crevettes van Madagascar mi Bauter en Luuk (8 pièces + frites) (+4€)*	24,00 €
<i>Royal Madagascar Prawns baked in Butter and Garlic and French Fries</i>	
Crevettes van Madagascar Rooie Doivels (8 pièces + frites) (+4€)*	24,00 €
<i>Royal Madagascar Prawns with a Spicy Creamed African Chili and Tomato Sauce and French Fries</i>	



Ruud Vlies van den Grill - Red Meat Grill

Irish Beefsteak (250g)	17,75 €
Scottish Hanger Steak (200g)	19,75 €
Irish King Size Beefsteak (400g) (+3€)*	23,00 €
Irish Rib Eye (350g) (+5€)*	25,00 €
Irish Rib Bone Hereford 1 pers (500g) (+7€)*	27,00 €
Irish Tenderloin Steak (220g) (+9€)*	29,50 €
Sirloin of Horse (400g) (+5€)*	25,00 €

Served with French Fries, Little Salad et Maître d'Hôtel Butter or with a Homemade Sauce :

Sauce Green Pepper Cream, Sauce Black Pepper, Sauce Muschrooms, Sauce Bruxelles Cheese, Sauce Béarnaise, Sauce with Shalot and Red Wine, Sauce Boum-Boum (Hot), Sauce with Blue Cheese. 3€



Américain van de chef op é minutje <i>Minced Raw Beef, Belgian Style, with French Fries</i>	16,75 €
Ballekes mi Tomatesaus <i>Veal and Pork Meatballs with Tomato Sauce</i>	16,50 €
Keek gelak van ons Boma mi Ballekes en Kampernoel <i>Chickenbreast in Puff Pastry with French Fries, Small Meatballs and Mushrooms</i>	16,50 €
Stauf kabernaai mi Gheuis gelak in den haaven taaid <i>Classic Belgian Beef Stew with Geuze Beer</i>	16,75 €
Stoemp mi légume van den boeite, mi gerûkte spek <i>Potato Stoemp with Vegetables with Bacon (seasonal)</i>	16,00 €
Stoemp mi légume van den boeite, mi sossise <i>Potato Stoemp with Vegetables with Sausage (seasonal)</i>	16,00 €
Stoemp mi légume van den boeite, gemingeld <i>Stoemp Mixte avec lard fumé et saucisse de Campagne</i>	18,50 €
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 ou Vegan</i>	19,50 €



Iet Zoets voor Dernoë - Cheese & Desserts

Trio krêm brulé <i>Cuberdon-Violette, Raspberry, Gingerbread</i>	7,50 €
Neuseken aais mi Violtje stroop <i>Cuberdon Sweets Ice Cream with Violette Syrup</i>	7,50 €
Wit Madamekke <i>Chocolate Sunday</i>	6,75 €
Brusselse cafei mi spikeloes aais en krêm <i>Gingerbread Ice Cream, Coffee and Whipped Cream</i>	6,75 €
½ Woefel van Brussel mi spikeloes aais en krêm (+2€)* <i>½ Brussels Wafel, Whipped Cream and Gingerbread Ice Cream</i>	8,50 €
Kriek aais mi Schaerbeekse krieskes <i>Kriek Beer Sorbet with Schaerbeek Cherries</i>	7,50 €
Fruit aais volgens 't seizeun <i>Fruit Sorbet (2 bowls)</i>	7,50 €
Ne Brazillioon <i>Coffee Icecream with Nuts, Whipped Cream and Caramel</i>	7,50 €
Ne Kolonel (+2€)* <i>Lemon Sorbet and Vodka</i>	8,50 €
Keis Taluur ieste klas van den Boiete (+2€)* <i>Organic Cheese Plate</i>	8,50 €
Zwette Chocolade schoeim hee gemokt <i>Organic Homemade Dark Chocolate Mousse</i>	6,75 €
Tiramisu mi spikeloes hee gemokt <i>Tiramisu with Gingerbread</i>	6,75 €
Woefel van Brussel mi krêm (+2€)* <i>Brussels Waffle with Whipped cream</i>	8,50 €
Koude sabayon mi frambozen likeur <i>Chilled Sabayon with Raspberry Liquor</i>	6,75 €
Vers Bio Fruit Sla (in 't seizeun) <i>Fresh Organic Fruits Salad (seasonal)</i>	8,50 €



Apéritifs

Apéritif Maison : Pimm's n°1 oh so British	9,00 €
Champagne Charles Mignon Premier Cru Brut - Glass	10,50 €
Champagne Piper Heidsieck Brut - Bottle (75cl)	65,00 €
Pastis André Micollier	7,00 €
Glas of Cava	6,00 €

Classic Aperitifs

Kir with white wine	5,80 €
Amer Picon (6 cl)	6,80 €
Campari (6 cl)	6,80 €
Martini white or red (6 cl)	5,30 €
Pisang Ambon (6 cl)	6,80 €
Glenfiddish (5 cl)	8,50 €
J&B (5 cl)	7,50 €
Jack Daniel's (5 cl)	8,50 €
Jameson Irish Whisky (5 cl)	7,50 €
Johnnie Walker Red Label (5 cl)	7,50 €
Muscat de Beaume de Venise (6 cl)	5,80 €
Pineau des Charentes (6 cl)	5,80 €
Porto White (6 cl)	5,30 €
Porto Tawny 10 years (6 cl)	6,80 €
Sherry Dry (6 cl)	5,30 €
Bacardi (5 cl)	7,50 €
Vodka Russian (5 cl)	8,00 €
Gin Bull Dog anise and pink pepper (5 cl)	9,50 €
Gin Hendrickx's cucumber (5 cl)	10,50 €
Gin G'vine Hibiscus flower (5 cl)	11,50 €

Aperitifs Without Alcohol

Organic Orange Juice - Biofresh, 100% pure juice additionnal sugar free	3,60 €
Organic Tomato Juice - "Pajottelander", pure juice (0,6% lemon juice, 0,6% de sea salt)	3,85 €
Appel Juice from Aubel - Pure Juice	3,85 €
Organic Grapefruit Juice - De Drie Wilgen", 100% pure juice	3,85 €
San Pellegrino Bitter	5,80 €
Crodino	5,70 €



Special Beers

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

Beers & Softs

Chaudfontaine still or sparkling - 25 cl	2,80 €
Chaudfontaine still or sparkling - 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 €

Open Wines

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