

*** MERCI DE NOUS NOTIFIER VOS ALLERGIES**

*** PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES**

Entrées – Starters

Salade mixte de saison vinaigrette	8.50 €
<i>Seasonal salad, vinaigrette sauce</i>	
Poêlée de légumes chauds de saison	11.50 €
<i>Seasonal vegetables</i>	
Les croquettes maison aux crevettes grises de la mer du Nord, persil frit	
<i>Homemade North Sea grey shrimps croquettes, fried parsley</i>	
1 pièce	9.00 €
2 pièces	16.00 €
Les croquettes maison au fromage d'Orval, persil frit	
<i>Homemade Orval (Trappist beer) cheese croquettes, fried parsley</i>	
1 pièce	7.50 €
2 pièces	14.00 €
Le duo mixte de croquettes, persil frit	15.50 €
<i>The mixed duet of croquettes, fried parsley</i>	
Anguilles au vert	19.00 €
<i>Sea eels in green sauce</i>	
Demi casserole de moules de Zélande jumbo marinière	11.50 €
<i>Half pan of Zeeland mussels jumbo size natural way</i>	
* Accompagnements entrées :	
Pommes frites, croquettes, pommes vapeur, stoemp	3.00 €
<i>Extra side: French fries, croquettes, steamed potatoes, stoemp</i>	

Viandes & Mijotés –

Meats and Slow-Cooked Dishes

Carbonnades flamandes à la joue de boeuf et Trappiste brune de Chimay, pommes frites fraîches 18.50 €

Stew beef (cheek of ox) cooked in Trappist dark beer, fresh french fries

Lapin (désossé) à la Kriek Boon, pommes croquettes 18.50 €

Rabbit stew (boned) with Kriek Boon(cherry beer), potato croquettes

Saucisses de campagne, stoemp aux légumes du jour 16.50 €

Sausages and « stoemp » (mashed potatoes) with seasonal vegetables

Boulettes maison sauce tomate et pommes frites fraîches 15.50 €

Homemade meat balls with fresh tomato sauce and fresh french fries

Bloempanch (boudin noir Bruxellois) braisé, stoemp aux légumes du jour 17.50 €

Typical Brussels black pudding braised, stoemp with seasonal vegetables

Poissons & Moules de Zélande

(en saison) -

Fishes & Mussels (in season)

Filets de sole en waterzooï, pommes vapeur 18.00 €

Fillets of sole in waterzooï, steamed potatoes

Filets de sole à l'Ostendaise (+crevettes grises), pommes vapeur 19.50 €

Fillets of sole Ostend style (fish sauce and grey shrimps), steamed potatoes

Anguilles au vert, pommes frites fraîches ou pommes vapeur

34.00€

Sea eels in green sauce, fresh french fries or steamed potatoes

Le Kg de moules de Zélande catégorie jumbo, pommes frites fraîches et mayonnaise maison

One Kg of Zeeland mussels jumbo size, fresh french fries and homemade mayonnaise

Marinière	<i>Natural way</i>	20.50 €
Vin blanc	<i>White wine</i>	21.50 €
Curry crème	<i>Curry and cream</i>	22.50 €
Ail crème	<i>Garlic and cream</i>	22.50 €
Pastis		22.50 €
Normande	<i>Cider vinegar and cream</i>	22.50 €
Provençale	<i>Fresh tomato, garlic</i>	23.50 €
Roquefort	<i>Roquefort cheese</i>	23.50 €

*** Légumes frais de moules: oignons, carottes et céleri vert base de toutes les préparations**

Fresh Mussels vegetables: onions, carrots and green celery basis of all the preparations

Desserts

*** Toutes nos glaces sont artisanales, notre chantilly est maison et notre chocolat Belge à 70,5 % de cacao**

Craft ice cream only, homemade chantilly and dark chocolate 70,5 % of cocoa

Dame blanche :

Glace vanille, chocolat chaud et chantilly **7.00 €**

Vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream

Dame noire :

Glace chocolat, chocolat chaud et chantilly **7.00 €**

Chocolate ice cream, hot chocolate and whipped cream

Brésilienne:

Glace moka, caramel, noisettes et chantilly 7.00 €

Mocha ice cream, caramel, nuts and whipped cream

Café glacé:

Glace moka, café chaud et chantilly 7.00 €

Mocha ice cream, hot coffee and whipped cream

Glace au spéculoos**8.00 €**

Ice cream made with the typical Belgian biscuit speculoos

Glace au cuberdon**8.00 €**

Ice cream made with the typical Belgian sweet cuberdon

Fondant = mousse maison tout chocolat Belge, crème anglaise**7.00 €**

Homemade Belgian chocolate fondant (mousse), crème anglaise

Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar**7.00 €****Gaufre de Bruxelles maison au sucre blanc****5.50€**

Homemade Brussels waffle with white sugar

Gaufre de Bruxelles maison chantilly**7.00€**

Homemade Brussels waffle with whipped cream

Gaufre de Bruxelles maison mikado

(glace vanille, chocolat chaud et chantilly)

8.00€

Homemade Brussels waffle mikado

(vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream)