

## TAPAS

OLIVES - <i>Olijven</i> .....	3,5
BOULETTE DE VEAU.....	4,5
<i>Kalfsballetje</i> - Veal meatball	

*Kazen bij* – Cheeses from

### FROMAGES DE CHEZ CATHERINE

GOUDA MI-VIEUX .....	5
<i>Half-oude Gouda</i> -Semi-mature Gouda	
GRUYÈRE AU GROS SEL .....	6
<i>Gruyère in grofzout</i> – Salted Gruyère	
COMTÉ 8 MOIS.....	6
<i>Comté 8 maanden</i> – 8 months Comté	

## DESSERTS -TOETJES

MI-CUIT AU CHOCOLAT.....	7
<i>Chocolad(t)e Molten Lava cake</i>	

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE.....	6
<i>Crème brûlée met vanille</i>	
Crème brûlée with vanilla	

DAME BLANCHE ET NOIRE.....	7
<i>Zwarte dame blanche</i>	
Vanilla and chocolate ice cream with warm chocolate	

GLACE AU SPECULOOS.....	6
<i>Speculaas roomijs</i>	
Speculoos ice cream	

## ENTRÉES – STARTERS

### VOORGERECHTEN

SOUPE DU JOUR.....	6
<i>Soep van de dag</i>	
Soup of the day	

BLOEMPANCH À LA GUEUZE TILQUIN.....	13
Brussels Black Pudding with gueuze Tilquin	

CROQUETTES DE FROMAGE AU HERVE.....	13
<i>Hervekaaskroketten</i>	
Herve cheese croquettes	

CROQUETTES AUX CREVETTES.....	15
<i>Garnaalkroketten</i>	
Shrimps croquettes	

CROUSTILLANTS DE PIEDS DE PORC, SAUCE TARTARE.....	13
<i>Croustillants van varkenspoot, tartaresaus</i>	
Crispy pig's feet with «tartare» sauce	

TERRINE DE LIÈVRE AUX TROMPETTES DE LA MORT ET CHÂTAIGNES À LA CUVÉE JEUNE HOMME .....	13
<i>Haasterrine met doodstrompet, castanjes en Cuvée Jeune Homme bier</i>	
Hareterrine with black chanterelles, chessnuts and Cuvé Jeune Homme beer	



25 RUE DU LOMBARD, 1000 BRUXELLES

[www.nuetnigenough.be](http://www.nuetnigenough.be):

*Ven/Vri/Fri: 15-12-17*

# PLATS – SCHOTELS

## MAIN COURSES

<b>CARBONNADES DE JOUES DE BŒUF À LA FLAMANDE.....</b>	<b>19</b>
<i>Rundswangenstoverij</i> Beef cheeks stew in flemish style	
<b>BOULETTES DE VEAU À LA GANTOISE.....</b>	<b>18</b>
<i>Kalfsballekes op z'n Gents</i> Veal meatballs in white beer sauce	
<b>STOEMP DU JOUR SAUCISSES.....</b>	<b>18</b>
<i>Dagstoemp met worsten</i> Stoemp of the day with sausages	
<b>AJÛNEN DRACHE À LA «AUX BONS VŒUX» (OIGNONS ET SPIRINGUE DE PORC) .....</b>	<b>18</b>
<i>Varksspiringue met uien en “Aux Bons Voeux” bier op Brusselse wijze</i> Brussels style pork with oignons and «Aux Bons Voeux» beer	
<b>TARTIFLETTE À LA GULDENBERG.....</b>	<b>20</b>
<b>JAMBONNEAU, SAUCE MOUTARDE .....</b>	<b>22</b>
<i>Hammetje met mosterdsaus</i> Honey roast ham leg with mustard sauce	
<b>FRICASSÉE DE LAPIN À LA GUEUZE CANTILLON.....</b>	<b>18</b>
<i>Konijnfricassée met Gueuze Cantillon</i> Rabbit fricassée with Gueuze Cantillon	
<b>BURGER VÉGÉTARIEN DE MILLET, COULIS DE TOMATES CONFITES.....</b>	<b>17</b>
<i>Gierstburger met gekonfijt tomaat coulis</i> Millet patties and confit tomatoes coulis	
<b>WATERZOOI DE CABILAUD AUX MOULES &amp; CRESSON..</b>	<b>23</b>
<i>Kabeljauwwaterzooi met mosselen en tuinkers</i> Cod waterzooi with mussels & watercress	

## SUGGESTIONS

<b>JOUES DE PORC, SAUCE TOMATÉE ET ESTRAGON .....</b>	<b>20</b>
<i>Varkenswangen met tomaatsaus en dragon</i> Pork cheeks in tarragon and tomato sauce	
<b>LANGUE DE BŒUF, SAUCE PICKLES .....</b>	<b>20</b>
<i>Rundsvleestong met picklesaus</i> Beef Tongue with belgian pickles sauce	
<b>CHOU FARCI DE CAILLE, FOIE GRAS ET CHAMPIGNONS DES BOIS.....</b>	<b>23</b>
<i>Gevuldekool met kwartel, foie gras en wilde paddelstoelen</i> Stuffed cabbage with quail, foie gras and wild mushrooms	
<b>BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE.....</b>	<b>20</b>
<i>Kalfsblanket à l'ancienne</i> Old fashioned veal stew	
<b>CORDON BLEU DE COUCOU DE MALINES, SAUCE ARCHIDUC À LA CUVÉE JEUNE HOMME.....</b>	<b>23</b>
<i>Mechelse koekoek Cordon Bleu, Archiducsaus met Cuvée Jeune Homme</i> Mechelen poultry Cordon Bleu, Archiduc sauce with Cuvée Jeune Homme	
<b>CIVET DE LIÈVRE, GRATIN DE POMMES DE TERRE AU CÉLÉRI-RAVE.....</b>	<b>23</b>
<i>Haascivet met aardappelengratin en selderij root</i> Hare venison stew with potatoes gratin and celery root	
<b>ONGLET À L'ÉCHALOTE ET “KRIEK CUVÉE RENÉ” .....</b>	<b>22</b>
<i>Rundsvlees longhaas met sjalotten en “Kriek Cuvée René”</i> Beef hanger steak with shallots and “Kriek Cuvée René”	

**ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:  
STOEMP, FRITES, RIZ OU LÉGUMES**

*Bijgerecht naar keuze:*

*Stoemp, frietjes, rijst of groenten*

Choice of side dish:

Potatoes & vegetable purée,

Belgian fries, rice or vegetables