

A partager

- Portion de Bru XL (100gr) (VG) ... 7
- Saucisse sèche de cheval ... 9
- Oeufs Mimosa à la Catalane ... 9
- Houmous, sumac et naan (VG) ... 11
- Planchette de 3 fromages Belges de chez Catherine ... 18

Entrées

- Feta Mel (Brick de feta au miel) (VG) ... 14
- Croustillants de pieds de porc, sauce gribiche ... 16
- Croquettes au Vieux Parmesan (1pce=9€) ou 2pces (VG) ... 16
- Toast aux champignons et aux asperges (VG) ... 16
- Burrata di bufala, pesto basilic/pistache (VG) ... 17
- Moules de Bouchot à la Gueuze Cantillon ... 17
- Escargots de Warnant à la crème de Herve ... 18
- Cassolette de cuisses de grenouilles au beurre à l'ail ... 18
- Gambas flambées au Pastis ... 21
- Croquettes de Wagyu (1pce=12€) ou 2pces ... 21
- Croquettes de crevettes grises (1pce:14€), 2 pces ... 26

Plats

- * Cannelloni ricotta, épinards et petits pois (VG) ... 24
- * Stoemp, saucisse "Maison" et lard confit ... 26
- Pain de viande rôti, sauce "Jack Pepper" ... 26
- * Brandade de cabillaud au basilic ... 27
- Andouillette AAAAA, moutarde à la truffe ... 27
- Carbonnades Flamandes à la St-Bernardus ... 27
- Joues de porc ibérique confites à la Kriek ... 28
- Poitrine de porc noir fumée et laquée au sirop d'érable, sauce Blackwell ... 28
- Cochon de lait confit en croûte, crème au chorizo ... 29
- Tomate (1pce:16€) aux crevettes grises, 2pces ... 30
- Bavette de Wagyu Grade 4/5, sel fumé ... 34
- Filet pur de cheval de chez "Vermeire", sauce au poivre concassé ... 34
- Entrecôte de Vaca Punk maturée, beurre à la truffe ... 36

*Accompagnement au choix (sauf *) :
Stoemp, Frites ou Légumes du jour*

Desserts

Fiadone, coulis de mangue ... 12

Cheesecake full speculoos ... 12

Kouign Amann de chez Callier, glace au caramel au beurre salé ... 12

Pain perdu, crème anglaise au Talisker, caramel ... 12

Colonel Belge (Sorbet au citron/Eau de Villée) ... 13

Au Fût

Rédor (Pilsner), Brasserie Dupont - 5% / 25cl ... 3,5

Petit Boulba (Hoppy Table Beer), Brasserie de la Senne - 2,8% / 25cl ... 4

Lanterne Extra (Pale Ale), Brasserie de l'Ermitage - 5,5% / 25cl ... 5,5

Cuvée De Mortagne (BA Quadruple), Brouwerij Alvinne - 12,8% / 25cl ... 7,5

Schwarzbier (Dark Lager), Brasserie de la Mule - 5,8% / 25cl ... 4

Kriekenlambiek (Fruit Lambic), Brouwerij Oud Beersel - 7,5% / 15cl ... 5

Nos Fournisseurs :

Cochon, Boeuf et Agneau : **Lesage Prestige**, Chemy (F) - Boeuf : **Carnivale**, Haasdonk (B)

Canard du Gers : **La ferme Toulousaine** (F) - Poisson : **Igor-Ni**, Boulogne sur mer (F)

Légume, fruit : **Terroirist**, Bruxelles (B) - Champignon : **Brufresh Food**, Bruxelles (B)

Crèmerie : **Lobet-Roussel**, Bruxelles (B) - Fromage affiné : **Chez Catherine**, Bruxelles (B)

Pain : **Boulangerie Callier**, Uccle (B)

Ouvert du lundi au vendredi à 17h

Samedi et dimanche à 12h

Dernière Commande: 22h30

25 rue du Lombard

1000 Bruxelles

info@nuetnigenough.be



Hapjes

- Portie van Bru XL (100gr) (VG) ... 7
- Gedroogde paardenworst ... 9
- Catalaanse Mimosa eieren ... 9
- Hummus, sumac en naan (VG) ... 11
- Selectie van 3 Belgische kazen van bij Catherine ... 18

Voorgerechten

- Feta Mel (Bakje feta met honing) (VG) ... 14
- Krokant gebakken varkenspootjes met gribichesaus ... 16
- Kroketten met Oud Parmezaanse kaas (1st=9€) of 2st (VG) ... 16
- Toast met champignons en asperges (VG) ... 16
- Burrata di bufala, pesto van basilicum en pistachio (VG) ... 17
- Bouchot mosselen met Gueuze Cantillon ... 17
- Warnantslakken met Hervekaas crème ... 18
- Cassolette van kikkerbiljetjes met lookboter ... 18
- Gamba's geflambeerd met Pastis ... 21
- Wagyu kroketten (1st=12€) of 2st ... 21
- Grijze garnaalkroketten (1st:14€), 2 st. ... 26

Hoofdschotels

- * Ricotta cannelloni met spinazie en doperwten (VG) ... 24
- * Stoemp, huisgemaakte worst en gekonfijt spek ... 26
 - Vleesbrood met "Jack Pepper" saus ... 26
- * Kabeljauw brandade met basilicum ... 27
 - Andouillette AAAAA, truffel mosterd ... 27
 - Vlaamse stoverij met Sint-Bernardus ... 27
- Gekonfijte Iberische varkenswangen met Kriek ... 28
- Gerookt zwart buikspek geglaceerd met ahornsiroop, blackwell saus ... 28
- Gekonfijt speenvarken in een korstje, chorizocrème ... 29
 - Tomaat (1st:16€) met grijze garnalen, 2st. ... 30
- Wagyu beef bavette Grade 4/5, gerookte zout ... 34
- Paardenfilet "Vermeire", gekneusde pepersaus ... 34
 - Vaca Punk tussenribstuk, truffelboter ... 36

*Bijgerecht naar keuze (behalve *):
Stoemp, Frietjes of Groenten van de dag*

Toetjes

Fiadone, mango coulis . . . 12

Cheesecake vol speculoos . . . 12

Kouign Amann van Callier, caramel met gezouten boter ijs . . . 12

Wentelteefjes, Talisker custard, karamel . . . 12

Belgische Kolonel (Citroen sorbet/Eau de Villée) . . . 13

Van de tap

Rédor (Pilsner), Brasserie Dupont - 5% / 25cl . . . 3,5

Petit Boulba (Hoppy Table Beer), Brasserie de la Senne - 2,8% / 25cl . . . 4

Lanterne Extra (Pale Ale), Brasserie de l'Ermitage - 5,5% / 25cl . . . 5,5

Cuvée De Mortagne (BA Quadruple), Brouwerij Alvinne - 12,8% / 25cl . . . 7,5

Schwarzbier (Dark Lager), Brasserie de la Mule - 5,8% / 25cl . . . 4

Kriekenlambiek (Fruit Lambic), Brouwerij Oud Beersel - 7,5% / 15cl . . . 5

Onze leveranciers :

Varkenvlees, rundvlees en lamsvlees : **Lesage Prestige**, Chemy (F) - Rundvlees : **Carnivale**, Haasdonk (B)

Gers eend : **La ferme Toulousaine** (F) - Vis : **Igor-Ni**, Boulogne sur mer (F)

Groeten, fruit : **Terroirist**, Bruxelles (B) - Champignon : **Brufresh Food**, Bruxelles (B)

Crèmerie : **Lobet-Roussel**, Bruxelles (B) - Gerijpte kaas : **Chez Catherine**, Bruxelles (B)

Brood : **Boulangerie Callier**, Uccle (B)

Open van maandag tot vrijdag om 17 uur

Zaterdag en zondag om 12 uur

Laatste bestelling: 22:30

25 rue du Lombardstraat, 25

1000 Brussel

info@nuetnigenough.be



To share

- Portion of Bru XL Cheese (100gr) (VG) ... 7
- Dried horse sausage ... 9
- Catalane Mimosa eggs ... 9
- Hummus, sumac and naan (VG) ... 11
- Selection of 3 Belgian cheeses by Catherine ... 18

Starters

- Feta Mel (Brick of feta cheese with honey) (VG) ... 14
- Crispy pork trotters with gribiche sauce ... 16
- Croquettes with Old Parmesan cheese (1pce=9€) or 2pces (VG) ... 16
- Toast with mushrooms and asparagus (VG) ... 16
- Burrata di bufala, pesto with basil and pistachio (VG) ... 17
- Bouchot mussels with Gueuze Cantillon ... 17
- Warnant snails with Herve cheese cream ... 18
- Cassolette of frogs' legs with garlic butter ... 18
- Prawns flambéed with Pastis ... 21
- Wagyu croquettes (1pce=12€) or 2pces ... 21
- North sea shrimps croquettes (1pce:14€), 2 pcas ... 26

Main Courses

- * Ricotta cannelloni with spinach and peas (VG) ... 24
- * Stoemp, homemade sausage and confit bacon ... 26
 - Meatloaf, "Jack Pepper" sauce ... 26
 - * Cod brandade with basil ... 27
 - Andouillette AAAAA, truffle mustard ... 27
 - Flemish beef stew with St-Bernardus ... 27
 - Iberian pork cheeks confit with Kriek ... 28
- Smoked black pork belly glazed with maple syrup and sauce Blackwell ... 28
- Suckling pig confit in a crust, chorizo cream ... 29
- Tomato (1pce:16€) with North Sea shrimps, 2pcas ... 30
- Wagyu beef flank steak Grade 4/5, smoked salt ... 34
- Horse fillet "Vermeire", cracked pepper sauce ... 34
 - Vaca Punk ribeye, truffle butter ... 36

*Choice of side dish (except *):*

Stoemp, Belgian Fries or Vegetables of the day

Desserts

- Fiadone, mango coulis . . . 12
Cheesecake full speculoos . . . 12
Kouign Amann from Callier, salted butter caramel ice cream . . . 12
French toast, Talisker custard, caramel . . . 12
Belgian Colonel (Lemon sorbet/Eau de Villée) . . . 13

On Draft

- Rédor (Pilsner), Brasserie Dupont - 5% / 25cl . . . 3,5*
Petit Boulba (Hoppy Table Beer), Brasserie de la Senne - 2,8% / 25cl . . . 4
Lanterne Extra (Pale Ale), Brasserie de l'Ermitage - 5,5% / 25cl . . . 5,5
Cuvée De Mortagne (BA Quadruple), Brouwerij Alvinne - 12,8% / 25cl . . . 7,5
Schwarzbier (Dark Lager), Brasserie de la Mule - 5,8% / 25cl . . . 4
Kriekenlambiek (Fruit Lambic), Brouwerij Oud Beersel - 7,5% / 15cl . . . 5

Our Suppliers :

Pork, beef and lamb : **Lesage Prestige**, Chemy (F) - Beef : **Carnivale**, Haasdonk (B)
Gers duck : **La ferme Toulousaine** (F) - Fish : **Igor-Ni**, Boulogne sur mer (F)
Vegetable, fruit : **Terroirist**, Bruxelles (B) - Mushroom : **Brufresh Food**, Bruxelles (B)
Creamery : **Lobet-Roussel**, Bruxelles (B) - Mature cheese : **Chez Catherine**, Bruxelles (B)
Bread : **Boulangerie Callier**, Uccle (B)

Open Monday to Friday from 17:00

Saturday - Sunday from 12:00

Last Kitchen Orders: 22:30

25 rue du Lombard

1000 Brussels

info@nuetnigenough.be

