

TAPAS

OLIVES - <i>Olijven</i>	3,5
BOULETTE DE VEAU.....	4,5
<i>Kalfsballetje</i> - Veal meatball	
JAMBON CRU.....	6,5
<i>Kazen bij</i> – 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 QUETSCHÉ TILQUIN.....	11
Brussels Black Pudding with Quetsche Tilquin	
CROUSTILLANTS DE PIEDS DE VEAU, MAYONNAISE AUX HERBES.....	11
<i>Croustillants van kalfspoot en kruidenmayonnaise</i>	
Crispy veal's feet with herbs mayonnaise	
CROQUETTES DE FROMAGE OLD GROENDAL - 18 MOIS.....	12
<i>Old Groendal -18 maanden kaaskroketten</i>	
Old Groendal - 18 months cheese croquettes	
CROQUETTES AUX CREVETTES.....	14
<i>Garnaalkroketten</i>	
Shrimps croquettes	
TERRINE DE CANARD AUX RAISINS ET NOIR DE DOTTIGNIES	13
<i>Eendenterrine met raisijnen en Noir de Dottignies bier</i>	
Duck terrine with raisins and Noir de Dottignies beer	



25 RUE DU LOMBARD, 1000 BRUXELLES

www.nuetnigenough.be:

Mar/Din/Tue: 17-10-17

PLATS – SCHOTELS

MAIN COURSES

CARBONNADES DE JOUES DE BŒUF À LA FLAMANDE.....	19
<i>Rundswangenstoverij</i> Beef cheeks stew in flemish style	
BOULETTES DE VEAU À LA GANTOISE.....	16
<i>Kalfsballekes op z'n Gents</i> Veal meatballs in white beer sauce	
STOEMP DU JOUR SAUCISSES.....	16
<i>Dagstoemp met worsten</i> Stoemp of the day with sausages	
AJÛNEN DRACHE À LA «AUX BONS VŒUX» (OIGNONS ET SPIRINGUE DE PORC)	16
<i>Varksspiringue met uien en “Aux Bons Voeux” bier op Brusselse wijze</i> Brussels style pork with oignons and «Aux Bons Voeux» beer	
JAMBONNEAU, SAUCE MOUTARDE	21
<i>Hammetje met mosterdsaus</i> Honey roast ham leg with mustard sauce	
BOUDIN NOIR DE FLORENVILLE AUX POIRES À L'ARDENNE SAISON.....	20
<i>Zwarte pens met peren en Ardenne Saison</i> Blood sausage with pears & Ardenne Saison	
FRICASSÉE DE LAPIN À LA GUEUZE CANTILLON.....	18
<i>Konijnfricassée met Gueuze Cantillon</i> Rabbit fricassée with Gueuze Cantillon	
WATERZOOI DE CABILLAUD AUX MOULES ET CRESSON.....	21
<i>Kabeljauwwaterzooi met mosselen en tuinkers</i> Cod waterzooi with mussels & watercress	

SUGGESTIONS

ROULADE DE POITRINE DE PORC À L'ESTRAGON ET PLEUROTÉS	20
<i>Varkensbuikroulade met dragon en oesterpaddelstoelen</i> Belly of pork roulade with tarragon and oyster mushrooms	
LANGUE DE BŒUF SAUCE PICKLES.....	19
<i>Rundstong met picklessaus</i> Beef tongue with Belgian style pickles sauce	
FILET DE PORCELET, SAUCE MANDARINE NAPOLÉON.....	20
<i>Biggetjehaas met Mandarine Napoléon saus</i> Piglet filet with Mandarine Napoléon sauce	
CORDON BLEU DE COUCOU DE MALINES, SAUCE AUX CHICONS.....	22
<i>Mechelse koekoek Cordon Bleu, witloofsous</i> Mechelen poultry Cordon Bleu, Belgian chicory sauce	
JARRET D'AGNEAU , SAUCE À LA JAN DE LICHT ET POLENTA AUX CÈPES.....	22
<i>Lamskoteletten met Jan de Lichte biersaus en polenta met cèpes</i> Lamb shank with Jan de Lichte beersauce and polenta with ceps	
ONGLET À L'ÉCHALOTE ET “KRIEK CUVÉE RENÉ”	21
<i>Rundsvlees longhaas met sjalotten en “Kriek Cuvée René”</i> Beef hanger steak with shalotts and “Kriek Cuvée René”	

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX: STOEMP, FRITES, RIZ OU LÉGUMES

*Bijgerecht naar keuze:
Stoemp, frietjes, rijst of groenten*
Choice of side dish:
Potato & vegetable purée,
Belgian fries, rice or vegetables