

## 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	
<b>FROMAGES DE CHEZ CATHERINE</b>	
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	
GLACE AU SPECULOOS.....	6
<i>Speculaas roomijs</i>	
Speculoos ice cream	
DAME BLANCHE ET NOIRE.....	7
<i>Zwarte dame blanche</i>	
Vanilla and chocolate ice cream with warm chocolate	
GLACE AU LAIT À LA KRIEK CANTILLON.....	7
<i>Roomijs met Kriek Cantillon</i>	
Kriek Cantillon beer ice cream	

## ENTRÉES – STARTERS

### VOORGERECHTEN

SOUPE DU JOUR.....	6
<i>Soep van de dag</i>	
Soup of the day	
SOUPE DE POISSON AUX MOULES .....	10
<i>Vissoep met mosselen</i>	
Fish and mussels soup	
BLOEMPANCH À LA QUETSCHÉ TILQUIN.....	11
Brussels Black Pudding with Quetsche Tilquin	
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	
PÂTÉ DE CANARD	
AU “NOIR DE DOTTIGNIES” .....	13
<i>Eendenpaté met “Noir de Dottignies”</i>	
Duck paté with “Noir de Dottignies”	
ROULADE DE POIREAUX, VINAIGRETTE À LA WILD WEST.....	10
<i>Prei roulade, vinaigrette met Wild West bier</i>	
<i>Leeks roulade, vinaigrette with Wild West beer</i>	
TERRINE AUX DEUX SAUMONS, SAUCE AIGRELETTE.....	13
<i>Twee zalm terrine en zuursaus</i>	
Two salms terrine and sour sauce	



25 RUE DU LOMBARD, 1000 BRUXELLES

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

*Mer/Woe/Wed: 28-6-17*

## 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	
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	
CURRY DE LÉGUMES AUX LENTILLES [VG].....	16
<i>Groentencurry met linzen</i> Vegetable curry with lentils	
POTÉE DE QUINOA À LA RICOTTA ET CORIANDRE [VG]....	16
<i>Quinoa potee met ricotta en koriander</i> Quinoa hotpot met ricotta and coriander	
WATERZOOI DE LIEU NOIR, BISQUE DE CREVETTES CRÉMÉE.....	21
<i>Koolviswaterzooi, garnalen bisque met room</i> Coalfish waterzooi, shrimps bisque & cream	

## SUGGESTIONS

ROULADE DE POITRINE DE PORC AUX HERBES, SAUCE PICKLES.....	20
<i>Varkensbuikroulade met kruiden, picklessaus</i> Belly of pork roulade met kruiden, belgian style pickles sauce	
JOUES DE PORC À LA TOMATE ET ESTRAGON.....	18
<i>Varkenswangen met tomaat en dragon</i> Pork cheeks with tomato and tarragon	
BOULETTES À LA BRUXELLOISE.....	16
<i>Brusselse ballekes (tomaat)</i> Brussels style tomato meatballs	
ONGLET, SAUCE ARCHIDUC À LA PANNEPOT RESERVA 2011.....	21
<i>Rundsvlees longhaas, Archiduc saus met Pannepot Reserva 2011bier</i> Beef hanger steak, Archiduc sauce with Pannepot Reserva 2011 beer	

### 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