

## TAPAS

BOULETTE DE VEAU.....	4,5
<i>Kalfsballetje - Veal meatball</i>	
JAMBON CRU.....	6,5
<i>Rauwe hesp - Cured Ham</i>	

## FROMAGES DE CHEZ CATHERINE

<i>Kazen bij Catherine - Cheeses from Catherine</i>	
EMMENTAL DU JURA.....	5
<i>Jura Emmental - Jura Emmental</i>	
GRUYÈRE AU GROS SEL .....	6
<i>Gruyère in grofzout – Salted Gruyère</i>	
COMTÉ 8 MOIS.....	6
<i>Comté 8 maanden – 8 months Comté</i>	

## DESSERTS - TOETJES

MI-CUIT AU CHOCOLAT.....	7
<i>Chocolade molten lava cake</i>	
Molten chocolate lava cake	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE.....	6
<i>Crème brûlée met vanille</i>	
Crème brûlée with vanilla	
GLACE AU SPECULOOS.....	7
<i>Speculoos ijsroom</i>	
Speculoos ice cream	
DAME BLANCHE ET NOIRE.....	7
<i>Zwarte dame blanche</i>	
Vanilla and chocolate ice cream with warm chocolate	

## ENTRÉES – STARTERS

### VOORGERECHTEN

SOUPE DU JOUR.....	6
<i>Soep van de Dag</i>	
Soup of the day	
BLOEMPANCH À LA GUEUZE TILQUIN.....	13
<i>Bloempanch met Gueuze Tilquin saus</i>	
Brussels Black Pudding with Gueuze Tilquin beer sauce	
CROQUETTES DE FROMAGE AU HERVE.....	13
<i>Herve kaaskroketten</i>	
Herve cheese croquettes	
CROQUETTES AU SAUMON .....	15
<i>Zalmkroketten</i>	
Salmon croquettes	
CROUSTILLANTS DE PIEDS DE PORC, SAUCE TARTARE AU CURRY .....	12
<i>Croustillants van varkenspoot met cury tartaarsaus</i>	
<i>Crispy pig'sfeet with curry tartare sauce</i>	
PÂTE DE CANARD AU FOIE GRAS ET PRUNEAUX À LA CUVÉE JEUN'HOMME.....	13
<i>Eendenpaté met foie gras, gedroogde pruimen en Cuvée Jeun'Homme</i>	
Duck paté with foie gras, prunes and Cuvée Jeun'Homme bee	



25 RUE DU LOMBARD, 1000 BRUXELLES

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

Ven/Vri/Fri: 20-7-18

# PLATS – SCHOTELS

## MAIN COURSES

CARBONNADES À LA FLAMANDE..... 19

*Rundvleesstoverij*

Beef stew in flemish style

BOULETTES DE VEAU À LA GANTOISE..... 18

*Kalfsballekes op z'n Gents*

Veal meatballs in white beer sauce

STOEMP DU JOUR SAUCISSES..... 18

*Dagstoemp met worsten*

Stoemp of the day with sausages

FRICASSÉE DE LAPIN À LA GUEUZE CANTILLON..... 18

*Konijnfricassée met Gueuze Cantillon*

Rabbit fricassée with Gueuze Cantillon

BOUDIN NOIR DE FLORENVILLE AUX POIRES  
À LA QUETSCHÉ TILQUIN..... 21

*Zwarte pens met peren en Quetsche Tilquin*

Blood sausage with pears

and Quetsche Tilquin

JAMBONNEAU, SAUCE MOUTARDE ..... 22

*Hammetje met mosterdsaus*

Honey roast ham leg with mustard sauce

BOULETTES DE MILLET AUX HERBES,  
ET COULIS DE TOMATES CONFITES..... 17

*Gierstballekes met kruiden*

*en geconfijt tomaat coulis*

Millet patties with herbs

and confit tomatoes coulis

FILETS DE MAQUEREAU,  
SAUCE MOUTARDE À LA GUEUZE..... 20

*Makreelfilets, moestard en gueuze saus*

Mackerel fillets, mustard an geuze bier sauce

# SUGGESTIONS

PARMENTIER DE VEAU AUX GIROLLES ET POMMES  
SAUCE AU THYM À LA BRUSSELEIR ..... 21

*Kalfsgehakt met puree met girolle en*

*appelen, tijm en Brusseleir bier saus*

Veal shepherd's pie with girolles and

appels, thyme and Brusseleir beer sauce

BOULETTES D'AGNEAU AU CHÈVRE À LA TOMATE,  
ESTRAGON ET RÉDOR PILS..... 19

*Lamsballekes met geitenkaas met tomaat,*

*dragon en Rédor pils*

Lamb meatballs with goat cheese

with tomato, tarragon and Rédor pils

LANGUE DE BŒUF, SAUCE PICKLES ..... 20

*Rundsvleestong met picklesaus*

Beef Tongue with belgian pickles sauce

JOUES DE PORC , SAUCE CACAHUËTES  
ET SIROP DE LIÈGE À LA DUIVELS ..... 21

*Varkenswangen met pinda's, Luikse siroop*

*en Duivels bier saus*

Pork's cheeks with peanuts, sirop de Liège

and Duivels beer sauce

ONGLET À L'ÉCHALOTE ET "KRIEK CUVÉE RENÉ" ..... 22

*Rundsvlees longhaas met sjalotten*

*en "Kriek Cuvée René"*

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:

Potatoes & vegetable purée,

Belgian fries, rice or vegetables