

## 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.....	6
<i>Jura Emmental -Jura's 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	

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

DUO DE SORBETS À LA HANSSENS OUDBEITJE (FRAISES DES BOIS) ET NATH CANTILLON (RHUBARBE)...8	
<i>Sorbet duo met Hanssens Oudbeitje en Nath Cantillon (rabarber)</i>	
Sorbet duo with Hanssens Oudbeitje and Nath Cantillon (Rhubarb)	

## 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 sauc	

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

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

PÂTE DE CANARD AUX PISTACHES, ESTRAGON ET À LA NOIRE DU MIDI.....13	
<i>Eendenpaté met pistaches, dragon en Noire du Midi bier</i>	
Duck paté with pistachios, tarragon and Noir du Midi beer	



25 RUE DU LOMBARD, 1000 BRUXELLES

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

Dim/Zon/Sun: 20-5-18

# PLATS – SCHOTELS

## MAIN COURSES

CARBONNADES DE JOUES DE BŒUF À LA FLAMANDE..... 19

*Rundswangenstoverij*

Beef cheeks 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

AJÜNEN DRACHE À LA «AUX BONS VŒUX»  
(OIGNONS ET SPIRINGUE DE PORC) ..... 18

*Varksspiringue met uien en "Aux Bons Vœux"  
bier op Brusselse wijze*

Brussels style pork with oignons  
and «Aux Bons Vœux» beer

BOUDIN NOIR DE FLORENVILLE AUX POIRES  
À L'ARDENNE SAISON..... 21

*Zwarte pens met peren en Ardenne Saison*

Blood sausage with pears & Ardenne Saison

JAMBONNEAU, SAUCE MOUTARDE ..... 22

*Hammetje met mosterdsaus*

Honey roast ham leg with mustard sauce

BOULETTES DE MILLET, COULIS DE TOMATES CONFITES 17

*Gierstballekes en geconfijt tomaat coulis*

Millet balls and confit tomatoes coulis

QUENELLES DE SAUMON AUX MOULES, SAUCE FUMÉE  
AU HADDOCK..... 21

*Zalm quenelle met mosselen,  
gerooktsaus met shelvis*

Salmon quenelle with mussels,  
smoked sauce with haddock

## SUGGESTIONS

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

CHOUX FARCIS AU HACHÉ ET CHORIZO,  
SAUCE À LA BRAVOURE..... 21

*Gevulde kool met gehachtvlees en chorizo,  
Bravoure bier saus*

Stuffed cabbage with ground meat  
and chorizo, bravoure beer 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

CORDON BLEU DE COUCOU DE MALINES,  
SAUCE ARCHIDUC À LA CUVÉE MAM'ZELLE..... 23

*Mechelse koekoek Cordon Bleu,  
Archiducsaus met Cuvée Mam'zelle bier*

Mechelen poultry Cordon Bleu,  
Archiduc sauce with Cuvée Mam'zelle beer

MAGRET DE CANARD AU MIEL  
ET À LA ROSÉ DE GAMBRINUS..... 23

*Eendenborst met honing  
en Rosé de Gambrinus*

Duck breast in honey  
with Rosé de Gambrinus

**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