

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	
GLACE AU LAIT À LA KRIEK CANTILLON.....	7
<i>Roomijs met Kriek Cantillon</i>	
Kriek Cantillon beer ice cream	
COUPE VANILLE AUX FRAISES ET CHANTILLY.....	7
<i>Vanilleroomijs, aarbeien, coulis en chantilly</i>	
Vanilla ice cream, strawberries, coulis and chantilly	

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	
MILLE-FEUILLE AUX DEUX SAUMONS, SAUCE AIGRELETTE.....	13
<i>Twee zalm duizendblad en zuursaus</i>	
Two salms mille-feuille and sour sauce	
PÂTÉ DE CANARD À L'ESTRAGON ET BIÈRE BRAVOURE... 13	
<i>Eendenpaté met dragon en Bravoure bier</i>	
Duck paté with tarragon and Bravoure beer	



25 RUE DU LOMBARD, 1000 BRUXELLES

www.nuetnigenough.be:

Mer/Woe/Wed: 16-8-17

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.....16

Kalfsballekes op z'n Gents

Veal meatballs in white beer sauce

STOEMP DU JOUR SAUCISSES.....16

Dagstoemp met worsten

Stoemp of the day with sausages

**BOUDIN NOIR DE FLORENVILLE AUX POIRES
À L'ARDENNE SAISON.....20**

Zwarte pens met peren en Ardenne Saison

Blood sausage with pears & Ardenne Saison

JAMBONNEAU, SAUCE MOUTARDE21

Hammetje met mosterdsaus

Honey roast ham leg with mustard sauce

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

Konijnfricassée met Gueuze Cantillon

Rabbit fricassée with Gueuze Cantillon

**BOULETTES DE COURGE, COULIS DE TOMATES
ET CORIANDRE [VG].....16**

Pompoenhallekes met tomaat coulis

en koriander

Courge balls with tomato coulis
and coriander

**WATERZOOI DE LIEU NOIR,
BISQUE DE CREVETTES CRÉMÉE.....21**

Koolviswaterzooi, garnalen bisque met room

Coalfish waterzooi, shrimps bisque & cream

SUGGESTIONS

**BOULETTES D'AGNEAU AU CHÈVRE ET SAUGE
À LA "BRUSSELEIR"19**

Lamsballekes met geitenkaas,

salie en "Brusseleir" saus

Lamb meatballs with goat cheese,
sage and "Brusseleir" beer sauce

LANGUE DE VEAU, SAUCE PICKLES.....19

Kalfstong met picklessaus

Veal tongue with Belgian style pickles sauce

FILET DE PORCELET À LA ROSÉ DE GAMBRINUS.....20

Biggetjehaas met Rosé de Gambrinus bier

Piglet filet with Rosé de Gambrinus beer

**BLANQUETTE DE VEAU AUX ABRICOTS, GIROLLES
ET ROMARIN.....22**

Kalfsblanket met abrikozen, girolles

en rozemarijn

Veal stew with apricots, girolles
and rosemary

**DEMI COUCOU DE MALINES AU FOIE GRAS,
CHANTERELLES ET BIÈRE CUVÉE JEUNE HOMME.....21**

Half Mechelse koekoe met foie gras,

cantharellen en Cuvée Jeune Homme bier

Half Mechelen poultry with foie gras,
cantharells and Cuvée Jeune Homme beer

ONGLET, SAUCE ÉCHALOTES ET KRIEK CUVÉE RENÉ.....21

Rundsvlees longhaas met sjalotten

en Kriek Cuvée René saus

Beef hanger steak with shallots
and Kriek Cuvée René sauce

**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