

## TAPAS

OLIVES - *Olijven*.....3,5  
BOULETTE DE VEAU.....4,5

*Kalfsballetje* - Veal meatball

JAMBON CRU.....6,5

*Rauwe hesp* - Cured Ham

*Kazen bij* – Cheeses from

### FROMAGES DE CHEZ CATHERINE

GOUDA MI-VIEUX .....5

*Half-oude Gouda* -Semi-mature Gouda

GRUYÈRE AU GROS SEL .....6

*Gruyère in grofzout* – Salted Gruyère

COMTÉ 8 MOIS.....6

*Comté 8 maanden* – 8 months Comté

## DESSERTS -TOETJES

MI-CUIT AU CHOCOLAT.....7

*Chocolad(t)e Molten Lava cake*

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE.....6

*Crème brûlée met vanille*

Crème brûlée with vanilla

GLACE À LA KRIEK CANTILLON.....6

*Kriek Cantillon roomijs*

Kriek Cantillon ice cream

DAME BLANCHE ET NOIRE.....7

*Zwarte dame blanche*

Vanilla and chocolate ice cream  
with warm chocolate

## ENTRÉES – STARTERS

### VOORGERECHTEN

SOUPE DU JOUR.....6

*Soep van de dag*

Soup of the day

#### SOUPE DE POISSON

AUX MOULES ET AU SAFRAN.....10

*Vissoep met mosselen en saffraan*

Fish, mussels and saffron soup

BLOEMPANCH À LA QUETSCHÉ TILQUIN.....11

Brussels Black Pudding

with Quetsche Tilquin

#### CROUSTILLANTS DE PIEDS DE PORC,

VINAIGRETTE AU LAMBIC.....11

*Croustillants van varkenspoot*

*met Lambic vinaigrette*

Crispy pig's feet with Lambic vinaigrette

#### CROQUETTES DE FROMAGE

OLD GROENDAL - 18 MOIS.....12

*Old Groendal -18 maanden kaaskroketten*

Old Groendal - 18 months cheese croquettes

ASPERGES DE MALINES À LA VINAIGRETTE.....15

*Mechelse asperges met vinaigrette*

Mechelen asparagus with vinaigrette



25 RUE DU LOMBARD, 1000 BRUXELLES

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

Sam/Zat/Sat: 27-5-17

# 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	
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	
JAMBONNEAU, SAUCE MOUTARDE .....	21
<i>Hammetje met mosterdsaus</i> Honey roast ham leg with mustard sauce	
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	
WATERZOOI DE LIEU NOIR, BISQUE DE CREVETTES CRÉMÉE.....	21
<i>Koolviswaterzooi, garnalen bisque met room</i> Coalfish waterzooi, shrimps bisque & cream	

## SUGGESTIONS

JOUES DE PORC BRAISÉES À LA KRIEK.....	20
<i>Gebradenvarkenswangen met Kriek</i> Braised pork cheeks with Kriek beer	
ROULADE DE POITRINE DE PORC AUX HERBES, SAUCE CRESSON.....	20
<i>Varkensbuikroulade met kruiden, waterkersaus</i> Belly of pork roulade met kruiden, watercress sauce	
ONGLET, SAUCE ARCHIDUC.....	21
<i>Rundsvlees longhaas, Archiducsaus</i> Beef hanger, Archiduc sauce	
LANGUE DE BŒUF, SAUCE PICKLES.....	20
<i>Rundsvleestong met picklessaus</i> Beef Tongue with Belgian style pickels sauce	
PARMENTIER DE QUEUE DE BŒUF AUX OLIVES ET ROMARIN.....	20
<i>Ossentaartgehakt met puree, olijven en rozemarijn</i> Oxtail shepherd's pie with olives and rosemary	
SAUMON À LA NAGE AUX ASPERGES ET SALICORNE.....	21
<i>Zalm "à la nage" met asperges en zeevenkel</i> Salmon "à la nage" with asparagus and salicornia	

### 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