

TAPAS

JAMBON CRU.....	6,5
<i>Rauwe hesp</i> - Cured Ham	
BOULETTE DE VEAU.....	4,5
<i>Kalfsballetje</i> - Veal meatball	
FROMAGES DE CHEZ CATHERINE	
<i>Kazen bij Catherine</i> - Cheeses from Catherine	
GOUDA BELGE.....	5
Belgische Gouda - Belgian 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>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	
CROQUETTES DE FROMAGE DE HERVE.....	13
<i>Herve kaaskroketten</i>	
Herve cheese croquettes	
CROQUETTES AUX CREVETTES.....	15
<i>Garnaalkroketten</i>	
Shrimps croquettes	
BLOEMPANCH AUX POIRES À L'ARDENNE SAISON.....	13
<i>Bloempanch met met peren en Ardenne Saison</i>	
Brussels Black Pudding with pears & Ardenne Saison	
PÂTÉ DE CANARD À LA CUVÉE MAM'ZELLE NOIX ET CRANBERRIES.....	13
<i>Eendenpaté met Cuvée Mam'zellz bier, noten en vesbessen</i>	
Duck paté with Cuvée Mam'zellz beer, nuts and cranberries	



25 RUE DU LOMBARD, 1000 BRUXELLES

www.nuetnigenough.be

Lun/Maal/Mon: 12-11-18

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

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

LASAGNE DE BOEUF MAISON AU BROKELAND..... 20

Rundsvleeslasagna met Brokeland kaas

Beef lasagna with Brokeland cheese

LAPIN AUX PRUNES À LA QUETSCHÉ TILQUIN 18

Konijn met pruimen en Quetsche Tilquin bier

Rabbit with plums and Quetsche Tilquin beer

JAMBONNEAU, SAUCE MOUTARDE 22

Hammetje met mosterdsaus

Honey roast ham leg with mustard sauce

BOULETTES DE MILLET ET FÈVES DES MARAIS
AU CURRY ET YAOURT DE SOJA {VG}..... 17

Gierstballekes met moerasboon

met kerrie en soja yoghurt saus

Millet patties and faba beans
with curry and soy yoghurt sauce

LOTTE AUX POIREAUX À LA JAN DE LICHTÉ 23

Kwabaal met garnalen en Jan de Lichte biersaus

Burbot with shrimps
and Jan de Lichte beer sauce

SUGGESTIONS

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

CUISSE DE LIÈVRE À LA CUVÉE DE MORTAGNE..... 22

Haas been met Cuvée de Mortagne biersaus

Hare leg & Cuvée de Mortagne beer sauce

PARMENTIER AU DUO DE BOUDINS, LARDONS
ET RAINETTES, SAUCE À LA STOUTERIK..... 22

*Witte en zawartepensgehakt met puree,
spekjes en appels, Stouterik biersaus*

White en blood sausages shepherd's pie
with bacon and appels and Stouterik bier

JOUES DE BOEUF BRAISÉES, SAUCE À LA MOËLLE,
SAUGE ET BIERÈ PANNEPOT..... 22

*Gestoofd rundwangen met merg, salie
en Pannepot bier*

Braised beef cheeks with marrow, sage
en Pannepot beer

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

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

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

CIVET DE MARCASSIN ET LARDONS À LA NU'T IS
GENOEG, PURÉE DE CÉLERI-RAVE ET AIRELLES..... 22

*Mannetjesvarken en spekjes met Nu't is
Genoeg bier, selderijroot en venbessen purée*

Boar civet and bacon with Nu't is genoeg,
bier, celeri raver purée with cranberries

**ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:
STOEM P, FRITES, RIZ OU LÉGUMES**

Bijgerecht naar keuze:

Stoemp, frietjes, rijst of groenten

Choice of side dish:

Potatoes & vegetable purée,

Belgian fries, rice or vegetables