

## 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	
<b>FROMAGES DE CHEZ CATHERINE</b>	
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	
GLACE AU SPECULOOS.....	6
<i>Speculaas roomijs</i>	
Speculoos ice cream	
DAME BLANCHE ET NOIRE.....	7
<i>Zwarte dame blanche</i>	
Vanilla and chocolate ice cream with warm chocolate	
GLACE AU LAIT À LA KRIEK CANTILLON.....	7
<i>Roomijs met Kriek Cantillon</i>	
Kriek Cantillon beer ice cream	

## ENTRÉES – STARTERS

### VOORGERECHTEN

SOUPE DU JOUR.....	6
<i>Soep van de dag</i>	
Soup of the day	
SOUPE DE POISSON AUX MOULES .....	10
<i>Vissoep met mosselen</i>	
Fish and mussels soup	
BLOEMPANCH À LA QUETSCHÉ TILQUIN.....	11
Brussels Black Pudding with Quetsche Tilquin	
CROQUETTES DE FROMAGE	
OLD GROENDAL - 18 MOIS.....	12
<i>Old Groendal -18 maanden kaaskroketten</i>	
Old Groendal - 18 months cheese croquettes	
CROQUETTES AUX CREVETTES.....	14
<i>Garnaalkroketten</i>	
Shrimps croquettes	
PÂTÉ DE CANARD	
AU “NOIR DE DOTTIGNIES” .....	13
<i>Eendenpaté met “Noir de Dottignies”</i>	
Duck paté with “Noir de Dottignies”	



25 RUE DU LOMBARD, 1000 BRUXELLES

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

Sam/Zat/Sat: 24-6-17

# 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

JAMBONNEAU, SAUCE MOUTARDE ..... 21

*Hammetje met mosterdsaus*

Honey roast ham leg with mustard sauce

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

*Zwarte pens met peren en Ardenne Saison*

Blood sausage with pears & Ardenne Saison

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

*Konijnfricassée met Gueuze Cantillon*

Rabbit fricassée with Gueuze Cantillon

CURRY DE LÉGUMES AUX LENTILLES [VG]..... 16

*Groentencurry met linzen*

Vegetable curry with lentils

POTÉE DE QUINOA À LA RICOTTA ET CORIANDRE [VG].... 16

*Quinoa potee met ricotta en koriander*

Quinoa hotpot met ricotta and coriander

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

*Koolviswaterzooi, garnalen bisque met room*

Coalfish waterzooi, shrimps bisque & cream

# SUGGESTIONS

ROULADE DE POITRINE DE PORC AUX HERBES,  
SAUCE PICKLES..... 20

*Varkensbuikroulade met kruiden,*

*picklessaus*

Belly of pork roulade met kruiden,

belgian style pickles sauce

JOUES DE PORC À LA TOMATE ET ESTRAGON..... 18

*Varkenswangen met tomaat en dragon*

Pork cheeks with tomato and tarragon

PARMENTIER D'AGNEAU AU CHÈVRE  
ET AUBERGINES FUMÉES..... 18

*Lamsgehakt met puree, geitenkaas*

*en gerookte aubergine*

Lamb shepherd's pie with goat cheese

and smoked eggplant

SOURIS D'AGNEAU AU THYM-CITRON  
À LA "JAN DE LICHTE"..... 22

*Lamsschenkel met citroen tijm*

*and "Jan de Lichte" bier*

Lamb shank with lime thyme

and "Jan de Lichte" beer

ONGLET, SAUCE ARCHIDUC..... 21

*Rundsvlees longhaas, Archiduc saus*

Beef hanger steak, Archiduc 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