

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 -TOET JES

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	
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	
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	



25 RUE DU LOMBARD, 1000 BRUXELLES

www.nuetnigenough.be:

Jeu/Don/Thu:27-7-17

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	
JAMBONNEAU, SAUCE MOUTARDE	21
<i>Hammetje met mosterdsaus</i> Honey roast ham leg with mustard sauce	
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	
FRICASSÉE DE LAPIN À LA GUEUZE CANTILLON.....	18
<i>Konijnfricassée met Gueuze Cantillon</i> Rabbit fricassée with Gueuze Cantillon	
POTÉE DE QUINOA À LA RICOTTA ET CORIANDRE [VG]....	16
<i>Quinoa potee met ricotta en koriander</i> Quinoa hotpot with ricotta and coriander	
WATERZOOI DE LIEU NOIR, BISQUE DE CREVETTES CRÉMÉE.....	21
<i>Koolviswaterzooi, garnalen bisque met room</i> Coalfish waterzooi, shrimps bisque & cream	

SUGGESTIONS

AJÛNEN DRACHE À LA «AUX BONNS VŒUX» (OIGNONS ET SPIRINGUE DE PORC)	16
<i>Varksspiringue met uien en "Aux Bons Voeux" bier op Brusselse wijze</i> Brussels style pork with oignons and «Aux Bons Voeux» beer	
PARMENTIER D'AGNEAU AU CHÈVRE ET ÉPINARDS.....	18
<i>Lamsgehakt met puree, geitenkaas en spinazie</i> Lamb shepherd's pie with goat cheese and spinachs	
LANGUE DE VEAU, SAUCE PICKLES.....	19
<i>Kalfstong met picklessaus</i> Veal tongue with Belgian style pickles sauce	
CORDON BLEU DE JAMBON D'ARDENNE ET FROMAGE D'ORVAL, DUXELLES À LA BASTOGNE PALE ALE.....	21
<i>Ardense ham en Orval kaas Cordon Bleu met paddelstoelen en Bastogne Pale Ale</i> Ardenne ham and Orval cheese Cordon Bleu met mushrooms with Bastogne Pale Ale	
ONGLET, SAUCE ARCHIDUC À LA PANNEPOT RESERVA 2011.....	21
<i>Rundsvlees longhaas, Archiduc saus met Pannepot Reserva 2011bier</i> Beef hanger steak, Archiduc sauce with Pannepot Reserva 2011 beer	
LOTTE AUX POIREAUX.....	19
<i>Lotte met preien</i> Burbot with leeks	

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