

TAPAS

BOULETTE DE VEAU.....	4,5
<i>Kalfsballetje - Veal meatball</i>	
SAUCISSE ARDENNAISE.....	5
<i>Worst – Sausage</i>	
JAMBON CRU.....	6,5
<i>Rauwe hesp - Cured Ham</i>	
FROMAGES DE CHEZ CATHERINE	
<i>Kazen bij Catherine - Cheeses from Catherine</i>	
GOUDA MI-VIEUX	5
<i>Half-oude Gouda -Semi-mature Gouda</i>	
GRUYÈRE AU GROS SEL	6
<i>Gruyère in grofzout – Salted Gruyère</i>	
COMTÉ 8 MOIS.....	6
<i>Comté 8 maanden – 8 months Comté</i>	

DESSERTS - TOETJES

MI-CUIT AU CHOCOLAT.....	7
<i>Chocolade molten lava cake</i>	
<i>Molten chocolate lava cake</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE.....	6
<i>Crème brûlée met vanille</i>	
<i>Crème brûlée with vanilla</i>	
GLACE AU SPECULOOS.....	7
<i>Speculoos ijsroom</i>	
<i>Speculoos ice cream</i>	
DAME BLANCHE ET NOIRE.....	7
<i>Zwarte dame blanche</i>	
<i>Vanilla and chocolate ice cream</i>	
<i>with warm chocolate</i>	

ENTRÉES – STARTERS

VOORGERECHTEN

SOUPE DU JOUR.....	6
<i>Soep van de Dag</i>	
<i>Soup of the day</i>	
BLOEMPANCH À LA GUEUZE TILQUIN.....	13
<i>Bloempanch met Gueuze Tilquin saus</i>	
<i>Brussels Black Pudding with Gueuze</i>	
<i>Tilquin beer sauce</i>	
CROQUETTES DE CREVETTES ET LANGOUSTINE.....	15
<i>Garnalen en Noorse kreeft kroketten</i>	
<i>Shrimps and langoustine croquettes</i>	
CROUSTILLANTS DE PIEDS DE PORC, SAUCE TARTARE AU CURRY.....	12
<i>Croustillants van varkenspoot</i>	
<i>met cury tartaarsaus</i>	
<i>Crispy pig'sfeet with curry tartare sauce</i>	



25 RUE DU LOMBARD, 1000 BRUXELLES

www.nuetnigenough.be

Lun/Maal/Mon: 20-8-18

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

BOUDIN NOIR DE FLORENVILLE AUX AUX ABRICOTS
ET FOUFOUNE CANTILLON..... 21

Zwarte pens met abrikozen en Foufoune Cantillon

Blood sausage with apricots
and Foufoune Cantillon

STOEMP DU JOUR SAUCISSES..... 18

Dagstoemp met worsten

Stoemp of the day with sausages

POITRINE DE PORC, SAUCE CHARCUTIÈRE
À LA ZINGENDE BLONDINE..... 20

*Varkensbuik, "Charcutière" saus
en Zingende Blondine bier*

Belly of pork, "Charcutière" sauce
Zingende Blondine bier

JAMBONNEAU, SAUCE MOUTARDE 22

Hammetje met mosterdsaus

Honey roast ham leg with mustard sauce

BOULETTES DE MILLET AUX HERBES,
ET COULIS DE TOMATES CONFITES..... 17

*Gierstballekes met kruiden
en geconfijt tomaat coulis*

Millet patties with herbs
and confit tomatoes coulis

LOTTE, SAUCE OUDE BEITJE HANSSENS..... 24

Kwabaal met Oude Beitje Hanssens biersaus

Burbot with Oude Beitje Hanssens beer sauce

SUGGESTIONS

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

LANGUE DE BŒUF, SAUCE PICKLES 20

Rundsvleestong met picklesaus

Beef Tongue with belgian pickles sauce

JOUES DE PORC, SAUCE CACAHUËTES
ET SIROP DE LIÈGE À LA D UIVELS 21

*Varkenswangen met pinda's, Luikse siroop
en Duivels bier saus*

Pork's cheeks with peanuts, sirop de Liège
and Duivels beer sauce

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

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

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

ONGLET À L'ÉCHALOTE ET "KRIEK CUVÉE RENÉ" 22

*Rundsvlees longhaas met sjalotten
en "Kriek Cuvée René"*

Beef hanger steak with shalotts
and "Kriek Cuvée René"

**ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:
STOEMP, FRITES, RIZ OU LÉGUMES**

*Bijgerecht naar keuze:
Stoemp, frietjes, rijst of groenten*

Choice of side dish:

Potatoes & vegetable purée,
Belgian fries, rice or vegetables