

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	
DAME BLANCHE ET NOIRE.....	7
<i>Zwarte dame blanche</i>	
Vanilla and chocolate ice cream with warm chocolate	
GLACE AU SPECULOOS.....	6
<i>Speculaas roomijs</i>	
Speculoos ice cream	

ENTRÉES – STARTERS

VOORGERECHTEN

SOUPE DU JOUR.....	6
<i>Soep van de dag</i>	
Soup of the day	
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 À L'ESTRAGON ET BIÈRE BRAVOURE... 13	
<i>Eendenpaté met dragon en Bravoure bier</i>	
Duck paté with tarragon and Bravoure beer	



25 RUE DU LOMBARD, 1000 BRUXELLES

www.nuetnigenough.be:

Mer/Woe/Wed: 20-9-17

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	
AJÛNEN DRACHE À LA «AUX BONS 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	
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	
HAMBURGER VÉGÉTARIEN DE MILLET COULIS DE TOMATES CONFITES [VG].....	16
<i>Giersthamburger met gekonfijte tomaat coulis</i> Millet hamburger and confit tomatoes coulis	
WATERZOOI DE LIEU NOIR AUX MOULES ET CRESSON....	21
<i>Koolviswaterzooi met mosselen en tuinkers</i> Coalfish waterzooi with mussels & watercress	

SUGGESTIONS

VOL AU VENT.....	20
CHICONS AU GRATIN.....	18
<i>Witloof met hesp in de oven</i> Belgian chicory au gratin	
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	
FILET DE PORCELET, LARDONS ET REINES-CLAUDES À L'ARDENNE SAISON.....	20
<i>Biggetjehaas met spekjes en gages met Ardenne Saison bier</i> Piglet filet, bacon and greengages with Ardenne Saison beer	
TÊTE DE VEAU EN TORTUE.....	20
<i>Kalfskop "en tortue"</i> Calf's head "en tortue"	
LANGUE DE BOEUF SAUCE PICKLES.....	19
<i>Rundstong met picklessaus</i> Beef tongue with Belgian style pickles sauce	
CORDON BLEU DE COUCOU DE MALINES, SAUCE AU BLEU.....	22
<i>Mechelse koekoe Cordon Bleu met blauwe kaassauce</i> Mechelen poultry Cordon Bleu blue cheese sauce	
ONGLET À L'ÉCHALOTE ET "KRIEK CUVÉE RENÉ"	21
<i>Rundsvlees longhaas met sjalotten en "Kriek Cuvée René"</i> Beef hanger steak with shallots and "Kriek Cuvée René"	

**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