

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 -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	
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	
CROUSTILLANTS DE PIEDS DE PORC, SAUCE TARTARE.....	11
<i>Krokante varkenspoot met tartaar</i>	
<i>Crispy pig'sfeet with tartare sauce</i>	
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:

Lun/Maa/Mon: 21-8-17

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

BOULETTES D'AGNEAU AU CHÈVRE ET SAUGE
À LA "BRUSSELEIR" 19

Lamsballekes met geitenkaas,

salie en "Brusseleir" saus

Lamb meatballs with goat cheese,
sage and "Brusseleir" beer sauce

JAMBONNEAU, SAUCE MOUTARDE 21

Hammetje met mosterdsaus

Honey roast ham leg with mustard sauce

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

Konijnfricassée met Gueuze Cantillon

Rabbit fricassée with Gueuze Cantillon

BLANQUETTE DE VEAU AUX ABRICOTS, GIROLLES..... 22

Kalfsblanket met abrikozen, girolles

Veal stew with apricots, girolles

BOULETTES DE SARRASIN AU
COULIS DE TOMATES CONFITES [VG]..... 16

Boekweitballekes met gekonfijte tomaat coulis

Buckwheat balls and confit tomatoes coulis

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

Koolviswaterzooi, garnalen bisque met room

Coalfish waterzooi, shrimps bisque & cream

SUGGESTIONS

LASAGNE DE QUEUE DE BŒUF AU COULIS DE TOMATES
À LA BIÈRE NOBLESSE..... 20

*Ossenstaart lasagna met tomaat coulis
en Noblesse bier*

Oxtail lasagna with tomatoes coulis
and Noblesse beer

CURRY D'AGNEAU (MENTHE, CORIANDRE, NOIX DE COCO)
À LA BIÈRE BELLE FLEUR..... 20

*Lamscurry (munt, koriander, kokosnoot)
met Belle fleur bier*

Lamb curry (mint, coriander, coconut)
with Belle fleur beer

JOUES DE PORC , LARDONS ET PLEUROTES
À LA BIÈRE FILS À PAPA, 21

*Varkenswangen, spekjes en oesterzwammen
met Fils à Papa bier*

Pork cheeks, bacon and oyster mushrooms
with Fils à Papa beer

DEMI COUCOU DE MALINES AU FOIE GRAS,
CHANTERELLES ET BIÈRE CUVÉE JEUNE HOMME..... 21

*Half Mechelse koekoe met foie gras,
cantharellen en Cuvée Jeune Homme bier*

Half Mechelen poultry with foie gras,
cantharellen and Cuvée Jeune Homme beer

ONGLET, SAUCE ÉCHALOTES ET KRIEK CUVÉ RENÉ..... 21

*Rundsvlees longhaas met sjalotten
en Kriek Cuvée René saus*

Beef hanger steak with shalotts
and Kriek Cuvée René 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