

TAPAS

JAMBON CRU.....6,5

Rauwe hesp - Cured Ham

BOULETTE DE VEAU.....4,5

Kalfsballetje - Veal meatball

FROMAGES DE CHEZ CATHERINE

Kazen bij Catherine - Cheeses from Catherine

GOUDA MI-VIEUX5

Half-oude Gouda – Semi-matured gouda

GRUYÈRE AU GROS SEL6

Gruyère in grofzout – Salted Gruyère

COMTÉ 8 MOIS.....6

Comté 8 maanden – 8 months Comté

DESSERTS – TOETJES

MI-CUIT AU CHOCOLAT.....7

Chocolade molten lava cake

Molten chocolate lava cake

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE.....6

Crème brûlée met vanille

Vanilla crème brûlée

GLACE AU SPECULOOS.....7

Speculoos ijsroom

Speculoos ice cream

DAME BLANCHE ET NOIRE.....7

Zwarte dame blanche

Vanilla and chocolate ice cream
with warm chocolate

ENTRÉES – STARTERS VOORGERECHTEN

SOUPE DU JOUR.....6

Soep van de Dag

Soup of the day

BLOEMPANCH À LA HANSENS CASSIS LAMBIC.....13

Bloempanch met Hanssens Cassis Lambic

Brussels Black Pudding with Hanssens Cassis
Lambic beer sauce

CROQUETTES DE FROMAGE DE HERVE.....13

Herve kaaskroketten

Herve cheese croquettes

CROQUETTES AUX CREVETTES.....15

Garnaalkroketten

Shrimps croquettes

PÂTÉ DE CANARD AU FOIE GRAS, NOIX, PRUNEAUX ET
BIÈRE BRAVOURE.....13

*Eendenpaté met foie gras, noten, gedroogde
pruimen en Bravoure*

Duck pâté with foie gras, walnuts, prunes and
Bravoure beer

CROUSTILLANTS DE PIEDS DE PORC,
SAUCE TARTARE12

*Croustillants van varkenspoot
met c tartaarsaus*

Crispy pig'sfeet with tartare sauce



25 RUE DU LOMBARD, 1000 BRUXELLES

www.nuetnigenough.be

Sam/Zat/Sat: 16-2-19

PLATS – SCHOTELS – MAIN COURSES

- CARBONNADE 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
- STOEMP DU JOUR SAUCISSES**..... 18
Dagstoemp met worsten
Stoemp of the day with sausages
- LAPIN AUX PRUNES À LA QUETSCHÉ TILQUIN** 18
Konijn met pruimen en Quetsche Tilquin bier
Rabbit with plums and Quetsche Tilquin beer
- BOULETTES D'AGNEAU AU CHÈVRE SAUCE 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
- JAMBONNEAU SAUCE MOUTARDE**.....22
Hammetje met mosterdsaus
Honey roast ham leg with mustard sauce
- BOULETTES DE MILLET AUX HERBES, SAUCE TOMATE AUX CHAMPIGNONS {VG}**..... 17
Gierstballekes met kruiden, tomaat en paddelstoelensaus
Millet patties with herbs, tomato and mushrooms sauce
- JOUES DE PORC SAUCE CACAHUËTES ET SIROP DE LIÈGE À LA DUIVELS** 21
Varkenswangen met pinda's, Luikse siroop en Duivels biersaus
Pork cheeks with peanuts, sirop de Liège and Duivels beer sauce
- BLANQUETTE DE LOTTE ET SAUMON AUX MOULES ET CREVETTES, SAUCE À LA SAISON DUPONT**.....23
Kwabaal en zalmblanquette met mosselen en garnalen, Saison Dupont biersaus
Burbot and salmonblanket with mussels and garnalen, Saison Dupont beer sauce

SUGGESTIONS

- AJÛNEN DRACHE À LA «AUX BONS VŒUX» (OIGNONS ET SPIRINGUE DE PORC)** 18
Varksspiringue met uien en "Aux Bons Vœux" bier op Brusselse wijze
Brussels style pork with oignons and «Aux Bons Vœux» beer
- CHOUX FARCIS, SAUCE AU CHORIZO ET CUVÉE DE MORTAGNE PIMENT D'ESPELETTE**.....21
Gevuldekool met chorizo en Cuvée de Mortagne Piment d'Espelette bier saus
Stuffed cabbage with chorizo and Cuvée de Mortagne Piment d'Espelette sauce
- JOUES DE BOEUF BRAISÉES SAUCE À LA MOËLLE, SAUGE ET BIÈRE PANNEPOT**.....22
Gestoofd rundswangen met merg, salie en Pannepot saus
Braised beef cheeks with Pannepot beer sauce, sage & marrow
- LANGUE DE BOEUF, SAUCE CHARCUTIÈRE**..... 19
Rundsvleestong met paddelstoelen en spek saus
Beef tongue with mushrooms and bacon sauce
- FILET DE PORCELET AUX POIRES ET ARDENNE SAISON**.....20
Biggetjehaas met peren en Ardenne Saison bier
Piglet filet with pears and Ardenne Saison beer
- JARRET D'AGNEAU AUX LÉGUMES DE SAISON À LA BRUSSELEIR, GRATIN DE POMME DE TERRE**.....21
Lamskoteletten met seizoensgroenten en Brusseleir bier saus, aardappelgratin
Lamb shank with seasonal vegetables and Brusseleir beer sauce, potato gratin
- 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

**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