

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 AUX CREVETTES.....	15
<i>Garnaalkroketten</i>	
<i>Shrimps 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>	
PÂTE DE CANARD AUX PISTACHES, RAISINS SECS À LA BRAVOURE.....	13
<i>Eendenpaté met pistaches, rozijnen en</i>	
<i>Bravoure bier</i>	
<i>Duck paté with pistachios, raisins en</i>	
<i>Bravoure beer</i>	



25 RUE DU LOMBARD, 1000 BRUXELLES

www.nuetnigenough.be

Mer/Woe/Wed: 19-9-18

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

STOEMP DU JOUR SAUCISSES..... 18

Dagstoemp met worsten

Stoemp of the day with sausages

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

Konijnfricassée met Gueuze Cantillon

Rabbit fricassée with Gueuze Cantillon

BOUDIN NOIR DE FLORENVILLE AUX POIRES
À LA QUETSCHÉ TILQUIN..... 21

Zwarte pens met peren en Quetsche Tilquin

Blood sausage with pears
and Quetsche Tilquin

JAMBONNEAU, SAUCE MOUTARDE 22

Hammetje met mosterdsaus

Honey roast ham leg with mustard sauce

BOULETTES DE MILLET ET FÈVES DES MARAIS
AU CURRY VERT {VG}..... 17

*Gierstballekes met moerasboon
met groen kerrie*

Millet patties and swamp beans
with green curry

WATERZOOI DE HADDOCK AUX MOULES, CREVETTES
ET BIÈRE FLEUR SAUVAGE..... 23

*Gerookt shelviswaterzooi met mosselen, garnalen
en Fleur Sauvage bier*

Smoked haddock waterzooi with mussels, ²....
shrimps and Fleur Sauvage beer

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

PARMENTIER DE VEAU AUX GIROLLES ET POMMES
SAUCE AU THYM À LA BRUSSELEIR 21

*Kalfsgehakt met puree met girolle en
appelen, thym en Brusseleir bier saus*

Veal shepherd's pie with girolles and
appels, thyme and Brusseleir beer sauce

BLANQUETTE DE VEAU À LA BIÈRE BORINAGE..... 21

Kalfsvleestooverij met Borinage bier

Veal blanket with Borinage beer

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

JOUES DE BOEUF BRAISÉES, SAUCE À LA MOËLLE,
SAUGE ET BIÈRE PANNEPOT..... 22

*Gestoofd rundwangen met merg, salie
en Pannepot bier*

Braised beef cheeks with marrow, sage
en Pannepot 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