

Les Entrées Froides the colds Starters

<i>Exclusivité : foie gras "Spinnekopke" – Fatted liver (of goose)</i>	<i>16,00</i>
<i>Hareng préparé à la Jefke – Herring prepared Jefde way</i>	<i>12,50</i>
<i>Tomate aux Crevettes d'Ostende – Tomatoes with shrimps from Ostende</i>	<i>13,95</i>
<i>Noix de Jambon de nos Ardennes – Smoked Ham of our Ardennes</i>	<i>12,50</i>
<i>Saumon Fumé Doux – Soft Smoked Salmon Plate</i>	<i>13,50</i>
<i>Salade de Tête de Veau en Vinaigrette – Salad of a Calf's head and vinaigrette</i>	<i>13,50</i>

Les Entrées Chaudes the hot Starters

<i>Fondu au Fromage de Maredsous – Melted Cheese Maredsous</i>	<i>12,50</i>
<i>Croquettes de Crevettes Grises "Maison" – Shrimp Croquettes of the house way</i>	<i>13,50</i>
<i>Escargots de chez Jean – Snails from Jean way</i>	<i>16,00</i>
<i>Scampis Sainte-Catherine – Cleaned Prawn Tomates garlic herb and cream</i>	<i>16,50</i>
<i>Bloodpens Brusseleer mi Appele – Boudin Bruxellois aux Pommes</i>	<i>12,50</i>
<i>Coquilles St-Jacques à la Frappiste de "Rocheport" – Scallop with Trappist from Rocheport</i>	<i>17,60</i>

Les viandes The Meat

<i>Steak – Steak</i>	<i>17,50</i>
<i>Filet Pur de Bœuf – Fillet of meat</i>	<i>24,00</i>
<i>Filet Pur de Cheval – Horse Fillet</i>	<i>23,00</i>

Sauces

<i>À la Bruxelloise : cheese of Brussels mixte with Lambic beer and cream</i>	<i>3,00</i>
<i>Du Chef: green pepper and Mushrooms and Tomatoes and cream</i>	<i>3,00</i>
<i>Champignons à la Crème : Mushrooms and cream</i>	<i>3,00</i>
<i>Poivre Vert : green peppers</i>	<i>3,00</i>
<i>Béarnaise: Béarnaise</i>	<i>3,40</i>
<i>Carolus : cream and shallot with Beer Carolus</i>	<i>3,00</i>

<i>Carbonnades au Lambic : Meat of Beef stewed in Beer Lambic</i>	<i>16,50</i>
<i>Stoemp Saucisse : Stoemp with Sausage (mashed potatoes with vegetables)</i>	<i>14,95</i>
<i>Américain Frites Salade – Americain with fries salad (minced raw meat)</i>	<i>16,50</i>
<i>Lapin à la Gueuze – Rabbit with Gueuze Beer</i>	<i>18,50</i>
<i>Filet Pur de Porc "Carolus" – Filet Pure of Pork and Carolus beer</i>	<i>18,00</i>
<i>Boulettes à la Gueuze : Meatball with Gueuze Beer</i>	<i>15,50</i>
<i>Fête de Veau en Tortue : Calf's head cooked with Tomatoes and Madeire wine sauce</i>	<i>18,50</i>
<i>Rognons à la Liégeoise : Calf's Kidney cooked with juniperberry</i>	<i>21,00</i>
<i>Rognons à la Moutarde de Tierentyn : Calf's Kidney cooked in mustard and cream</i>	<i>21,00</i>

Les Volailles The Poultry

<i>Waterzooi de Volaille : Chicken cooked in creamy broth with vegetables and Potatoes</i>	<i>18,50</i>
<i>Vol au vent de Volaille : Chicken cut in pieces cooked with mushrooms and cream</i>	<i>18,50</i>
<i>Coq Spinnekopke : Chicken cooked with Lambic Beer and Mushrooms cream caramelize sauce</i>	<i>18,50</i>
<i>Pintadeau à la Bière de Framboise : Guinea Fowl cooked with Raspberry sauce</i>	<i>18,50</i>

Les poissons the Fish

<i>Saumon aux Petits Légumes : Salmon poached with vegetables and cream, boiled Potatoes</i>	19,50
<i>Saumon à la bière Blanche: Salmon poached with white beer and Shallot sauce</i>	19,50
<i>Sole Meunière : whole sole cooked in butter, lemon juice and chopped parsley</i>	30,00
<i>Sole Ostendaise : whole sole poached with mussels and Shrimps in cream</i>	32,00
<i>Sole Dugléré : whole sole poached with diced tomatoes and shallots and chopped parsley with Cream white wine sauce</i>	32,00
<i>Cabillaud poché : Cod fish poached with melted butter in the side</i>	25,00
<i>Cabillaud Dugléré : Cod Fish poached with diced tomatoes and shallots and chopped parsley With cream white wine sauce</i>	25,00
<i>Cabillaud Bonne-Femme: Cod Fish poached with fresh mushroom and cream sauce</i>	25,00
<i>Anguilles au Vert : fresh water Eel with Shallots add green herbs sauce</i>	25,95
<i>Waterzooi du Pêcheur : Pieces of Salmon, Cod, Sea Wolf with fish broth cream with vegetables And potatoes</i>	25,50

Les Moules The Mussels

<i>Moules Parquées Sauce Marolles : Mussels Parquées sauce Marolles : Raw Mussels with Mustard and a vinegar sauce</i>	12,50
<i>Moules à l' Escargots – Mussels à l'Escargots : Chopped Shallot, Parsley, garlic and butter</i>	13,95
<i>Moules au Gratin – Gratinated Mussels: Cream and cheese</i>	13,95

Moules Casserole Saucepan of Mussels

<i>Moules Marinières – Mussels Marinier (Cooked Plain)</i>	23,25
<i>Moules aux Witloofs – Mussels with Witloofs (creamy Endive sauce)</i>	23,95
<i>Moules au Vin Blanc – Mussels with white wine</i>	23,50
<i>Moules au Vin Blanc Crème – Mussels with white wine and cream</i>	24,50
<i>Moules au Curry Mussels with Curry</i>	24,50
<i>Moules à la Sauce Piquante – Mussels with pimento sauce</i>	24,95
<i>Moules à la Bière de Betchard – Mussels with Beer of Betchard</i>	24,95
<i>Moules à la crème d'Ail – Mussels with creamy garlic sauce</i>	24,95
<i>Waterzooi de Moules – Waterzooi of Mussels</i>	26,95
<i>Moules "Maison" – Mussels of the house (Shrimp cream sauce)</i>	27,95

Les Desserts The Dessert

<i>Mousse au Chocolat : Chocolate Mousse</i>	6,00
<i>Glace Vanille au Moka : Ice cream with vanilla or Mocha</i>	6,50
<i>Dame Blanche (chocolat fondant): vanilla ice cream with hot chocolate</i>	7,50
<i>Café Glacé: Ice Mocha with liqueur café and whipped cream</i>	7,50
<i>Glace Mikado: Ice vanilla chocolate mousse and whipped cream</i>	6,95
<i>Sorbet aux fruits, fraises ou melons : Fruit Sorbet, Strawberries or Melons</i>	7,50
<i>Profiteroles au chocolat chaud – Profiteroles with hot chocolate</i>	8,50
<i>Crêpe aux Pommes caramélisées : Pancke with fresh apple caramelize</i>	10,50
<i>Crêpe Mikado: Pancake Mikado with ice vanilla and hot chocolate</i>	9,00
<i>Salade de fruits frais et Glace au Lait d'Amandes et Coulis de Framboises – Salad of Fresh fruit and ice with Milk of Almond and coulis of Raspberry sauce</i>	7,50
<i>Choix de Sorbet à la Bière – Choice of Sorbet with Beer</i>	8,50
<i>Crème Brulée : Custard caramelize</i>	8,50
<i>Irish Coffee</i>	9,50
<i>Gaufre de Bruxelles à Notre Façon- Waffel of Brussels "Notre Façon"</i>	7,50
<i>Gaufre de Bruxelles Façon Dame Blanche – Waffle of Brussels Dame Blanche Style</i>	8,50
<i>Trio de Fromages belges – Trio of Belgian Cheese</i>	8,95
<i>Sorbet – à la Kriek – Sorbet with Kriek Beer</i>	7,50
<i>à la Blanche – With White Beer</i>	7,50
<i>à la Betchard – with Betchard Beer</i>	7,50