

LES PLATS - MAIN COURSES

Carbonnades flamandes à la bière brune sans alcool (Piedboeuf)* Belgian beef stew 'flemish style' with belgian beer Piedboeuf (no alcool)*	17,90 €
Vol au vent de volaille* - Chicken 'vol au vent' (puff pastry shells)*	17,90 €
Boulettes sauce tomate* - Meatballs with tomato sauce*	16,90 €
Boulets à la liégeoise* - Meatballs from Liège*	16,90 €
Chicons gratinés et sa purée de pommes de terre Endive (chicory) gratin with mash potatoes	16,90 €
Coquelet (<i>cuit au four à bois</i>) et sa compote de pommes ou salade 1/2 roasted cockerel with applesauce or salad* (<i>baked in the wood oven</i>)	17,90 €
Jamboneau (<i>cuit au four à bois</i>) à la moutarde à l'ancienne Ham with old-fashioned mustard (<i>baked in the wood oven</i>)	19,90 €
Stoemp du jour, saucisse de campagne et tranche de lard Stoemp of the day, coutryside sausages and slice of bacon	16,90 €
Duo de boudins noir et blanc, purée et compote Duo black and white sausages, mash potatoes and apple sauce	16,90 €
Ribbokes (grillés ou caramélisés), salade* Ribbokes (grilled or caramelized spareribs), salad*	16,90 €
Rognons de veau à la dijonnaise*- Veal kidneys with Dijon mustard*	18,90 €
Hamburger blanc-bleu-belge*	16,90 €
Cheeseburger de boeuf - Beef (blanc-bleu-belge)*	16,90 €
Américain (steak tartare), salade* (nature ou préparé)	17,90 €
Onglet à l'échalottes* - Shallots undercut of beef*	18,90 €
Pavé de boeuf, salade* - Thick beef steak, salad* (<i>cuit au four à bois</i>)	19,90 €
Entrecôte black angus, salade* (<i>cuit au four à bois</i>)	1 cvt 29,90 €
Filet pur Irlandais, salade* (<i>cuit au four à bois</i>) (<i>baked in the wood oven</i>)	29,90 €
Côte à l'os "BLANC BLEU BELGE", salade* (<i>cuit au four à bois</i>)	1 cvt 29,90 €
T-bone "BLANC BLEU BELGE", salad* (<i>baked in the wood oven</i>)	2 cvts 59,00 €

Sauces au choix (supplément) - Sauce at your choice (extra)

Poivre vert - Poivre concassé - Green Pepper - Cracked Pepper
Béarnaise - Choron - Roquefort - Archiduc - Mushroom

3,50 €