

## ENTRÉES-VOORGERECHTEN-STARTERS

Tomates de Crevettes Grises Tomaat met grijze garnalen/Basket of tomatoes with shrimps	12,00	Scampis à l'ail Scampi met look/Scampi with garlic	12,00
Assiette de Saumon Fumé Bord van gerookte zalm/Smoked salmon	12,00	Scampis du Chef Scampi van de chef/Chef'scampi	12,00
Carpaccio de Blanc Bleu Belge Carpaccio van belgische rundvlees/marined slices of raw beef	12,00	Avec les entrées-met voorgerechten- with starters Supplément/supplement : Frites-Frieten-Chips 2,00	
Assiette de Légumes du marché Bord van seizoengroenten, season vegetables	12,00	<b><u>PASTA</u></b>	
Ganda (Parme belge/Melon) Belgische parmahesp en meloen/Begium parma and melon	12,00	Tagliatelles Basilic et Tomate Tagliatelles met basilicum en tomaten / Tagliatelles with basilics and Tomato	Entrée - Plat 10,00 14,00
Foie Gras de canard Ganzelever / Foie Gras	12,00	Tagliatelles aux Moules Tagliatelles met mosselen / Tagliatelles with mosseles	12,00 16,00
Fondues au Fromage Kaaskroketten/Cheese croquettes	10,00	<b><u>Salades</u></b>	
Croquettes de crevettes Garnaalkroketten/Schrimps croquettes	12,00	Salade caprese : Tomates, mozzarella, huile, basilic Tomaat, mozzarella, olie, basilicum / tomatoes, mozzarella, olive oil, basil	10,00
Duo de croquette crevette et fromage Kroketten duo van garnaal en kaas/ Duo of croquettes (schrimp and cheese)	11,00	Assiette du pêcheur : Saumon fumé, crevettes grises, brochette de scampi / Gerookte zalm, grijze garnalen, scampi-spies / Smoked salmon, shrimps, scampi-brochette	12,00 17,00
Cassolette de fuits de Mer Cassolette van zeevruchten / « Cassolette » products of the sea	12,00	Salade folle du 'Chou' : Magret fumé, roquefort, foie gras, noix / Gerookt eendenborst, roquefortkaas, ganzenlever, noten / smoked duck, roquefort cheese, foie gras, nuts	12,00 17,00
Petite casserole de moules Nature ou Vin Blanc Potje mosselen Natuur of Witte wijn/Small Mussels cooking-pot	12,00		

## VIANDES-VLEESGERECHTEN-CLASSICS

Chicon Gratin Gegratineerd witlof / Belgian endive with ham	16,00	Jambonneau Moutarde à l'ancienne Hammetje met Mosterd / Ham with Mustard sauce	18,00
Stoemp Légumes du jour-Saucisse Groentenstoemp met worst/Sausage, mashed potatoes and vegetables	17,00	Rognon de veau à la Moutarde de Meaux Kalfsnieren met Mosterd van Meaux / Kidney with Meaux Mustard	18,00
Américain garni Gehakt biefsteack/Row meat	17,00	Souris d'Agneau mijoté à la Leffe Lamsschenkels gestoofd in Leffe/ Lamb shanks simmered in Leffe	18,00
Steak (250gr) sauce au choix Sauce :	20,00	<b><u>POISSONS-VIS-FISH DISHES</u></b>	
Poivre Vert-Béarnaise-Archiduc-Roquefort- beurre Maître d' Hôtel Groene Peper - Béarnaise - Champignonroomsaus - Roquefort- beurre maître d'hôtel Green Peper - Béarnaise - Mushroomcream - Blue Cheese- beurre maître d'hôtel		Filet de Bar Victoria à l'Ostendaise Victoria Baars / Bar Victoria	18,00
Magret de canard à la Kriek Eendeborstfilet met Kriek / Duck Breast with Kriek	18,00	Sole Meunière - \$menu Tong "Meunière" / Milling Sole	23,00

*Les frites sont faites maisons- Frieten zijn zelfgemaakte- Chips are home-made*

*Tous les midis Lunch de la semaine (sauf samedi) Plat 10.00 € + Entrée 15.00€*

*Elke middag van de week (behalve op zaterdag) Hoofdgerecht 10.00€+ voorgerecht 15.00€*

*Every lunch time of the week (except Saturday) Maincourse 10.00€ + starter 15.00€*

Dernière commande : 14h -21h45 / De laatste bestelling: 14u -21.45/ Last order: 14pm-21.45pm

**CODE WIFI : Le CHOU 2.4 password 02 537 69 95**