



APERITIFS-APERITIVEN-APERITIFS

Apéritif Maison (Vodka noire, jus d'orange, campari)	6,00€	Campari Glace ou Soda, orange	6.00€
Half 'n halve Maison (Mousseux, genièvre violette)	6.00€	Ricard	6,00 €
Coupe de mousseux	6,00 €	Kir Royal	6,00 €
Porto	5,00 €	Whisky et accompagnement	6,00 €
Sherry Dry	5,00 €	Gin et accompagnement	6,00 €
Pineau des Charentes	5,00 €	Rhum et accompagnement	6,00 €
Martini Blanc ou Rouge	5,00 €	Vodka et accompagnement	6,00 €
Kir	5,00 €	Ricard et accompagnement	6,00 €

BIERES-BIEREN-BEERS

Jupiler (Blonde/5,2°/25cl)	2,50 €	Abbaye de Forest (Blonde/6,5°/33cl)	5,00 €
Jupiler (Blonde/5,2°/50cl)	5,00 €	Duvel (Blonde/8,5°/33cl)	5,00 €
Manneken Pils (Blonde/5°/25cl)	3,00 €	Westmalle Double (Brune /7°/33cl)	5,00 €
Manneken Pils (Blonde/5°/50cl)	6,00 €	Westmalle Triple (Blonde /9,5°/33cl)	5,00 €
Blanche de Bruxelles (4,5°/33cl)	4,00 €	La Saison (Blonde/6.5°/33cl)	5,00 €
Kriek (fruitée/5,1°/25cl)	4,00 €	Saison BIO (Blonde/6.5°/33cl)	5,00 €
Gueuze(Ambrée/5,5°/25cl)	4,00 €	Scotch de Silly (Brune / 8°/33cl)	5,00 €
Leffe Blonde (6,6°/33cl)	4,00 €	Hopus (Blonde/8,3°/33cl)	6,00 €
Leffe Brune (6,6°/33cl)	4,00 €	Chimay Bleue (Brune/9°/33cl)	6.00€
Pater Lieven Blonde (6,5°/33cl)	5,00 €	Hornes (Blonde/7°/ 33cl)	6,00 €
Pater Lieven Brune (6,5°/33cl)	5,00 €	Rochefort « 8 » (Brune/9,2°/33cl)	6,00 €

EAUX-WATER

Eau plate ou pétillante	1/2 L	3,00 €	Eau plate ou pétillante	1 L	6,00 €
-------------------------	-------	--------	-------------------------	-----	--------

Nous ne servons pas d'eau du robinet- We don't serve tap water- We serveren geen kraanwater

SOFT

Coca	2,50 €	SPA orange ou citron	2,50 €
Coca Zéro	2,50 €	Jus (orange, pommes, tomates)	2,50 €
Tonic	2,50 €	Fruitsap (sinaas,appel,tomaten)	2,50 €
Nestea	2,50 €	Fruitjuice (orange,apple,tomato)	2,50 €



Menu du Chou 32 €

Entrée au Choix
Voorgerecht naar keuze
Starter of choice

Plat au choix
Hoofdgerecht naar keuze
Main dish of choice

Dessert ou fromage au choix
Dessert of kazen naar keuze
Dessert or cheese of choice

Le prix du menus est par personnes ,
si le menu est partagé les prix seront à la carte

De prijs menu is per persoon,
als het menu is verdeeld prijzen zijn à la carte

The price menu is for one person,
if the menu is shared prices are à la carte

Menu Enfant 12.50 €

Moules frites
Mosselen met friet/ mussels with fries
Ou/of
Hamburger Frites
Hamburger met friet / hamburger with fries

Glace ou mousse au chocolat
Ijs of chocolademousse / Ice cream or chocolat mousse

MERCI DE NOUS SIGNALER LES ALLERGIES

Dank u om ons uw allergieën te melden
Thank you for indicating us your allergies

MOULES-MOSSELEN-MUSSELS

Marnière (Légumes) Groenten /Vegetables	22,00 €
Vin Blanc (Légumes-Vin Blanc) Groenten-Witte wijn/Vegetables-White Wine	22,00 €
A la Gueuze (Légumes-Gueuze) Groenten-Gueuze/Vegetables -Gueuze beer	22,00 €
A la Crème (Légumes-Vin Blanc-Crème) Groenten-witewijn-room/Vegetables-white wine-cream	22,00 €
Waterzooi (Légumes-carotte-petits pois-Crème) Waterzooigroenten-room/Waterzooi vegetables-cream	22,00 €
Provençale (Légumes-Poivrons-tomates-ail) Groenten-look-paprika/vegetables-garlic-sweet pepper	22,00 €
Curry (Légumes Curry-Crème) Groenten-kurry-room/Vegetables-curry-cream	22,00 €
Cerfeuil (Légumes- Cerfeuil-Vin Blanc- Crème) Groenten-room-kervel-witte wijn/Vegetables, chervil, cream-white wine	22,00 €
A l'Ail (Légumes-Ail) Groenten-look/ vegetables-garlic	22,00 €
Au Persil (Légumes-Persil-Crème- Vin Blanc) Groenten-peterselie-room-witte wijn/Vegetables-parsley-cream-white wine	22,00 €
A L'Ardennaise (Légumes-Lardons-champignons-crème) Groenten-spek-room-champignons/Vegetables-cream-mushrooms-bacon	22,00 €
Aux 3 Poivres (Légumes -Poivre Blanc, noir, rouge-Crème) Groenten-witte, zwarte, rode peper-room/Vegetables-white, black, red pepper-cream	22,00 €
Diable Rouge (Légumes-Piment Rouge-Crème) Groenten-rood peper-room/Vegetables-red chilli-cream	22,00 €
Escavèche (Légumes-oignons-tomate-citron) Groenten-uien-tomaat-citroen/Vegetables-onions-tomato-lemon	22,00 €
Tartufata (Légumes -pâtes de truffes-crème) Groenten- truffes pasta, room/ vegetables, truffles pasta, cream	22,00 €
Romarin (Légumes-romarin-vin Blanc) Groenten-rozemaarjn-witte wijn/Vegetables-rosemary-white wine	22,00 €
Estragon (Légumes-estragon-crème-vin blanc) Groenten-dragon-room-witte wijn/Vegetables-tarragon-cream-white wine	22,00 €
Père Trappistes (Légumes-chimay) Groenten-chimaybier/Vegetables-chimay Beer	22,00 €
Au Vert (Légumes-ail-7 herbes-vin blanc) Groenten-look-7kruiden-witte wijn/Vegetables-garlic-7herbs-white wine	22,00 €
Safran (Légumes-citron-safran-crème) Groenten-citroen-safran-room/Vegetables-lemon-saffron-cream	22,00 €
Moutarde à l'ancienne (Légumes-moutarde de meaux-vin blanc-crème) Groenten-mosterd van Meaux-Witte wijn-Room/Vegetables- mustard-White wine-cream	22,00 €
Poivre Vert (Légumes-Poivre vert-crème-vin Blanc) Groenten-Groene peper-room-witte wijn/Vegetables-green pepper-cream-white wine	22,00 €
Baccara (Légumes-tomate-oignons-ail-basilic) Groenten-tomaat-uien-look-basilicum/Vegetables-tomato-onions-garlic-basil	22,00 €
Bisquette (Légumes-bisque-sherry-crème) Groenten-bisque-sherry-room/Vegetables-bisque-sherry-cream	22,00 €
Madère (Légumes-madère-champignons-tomate crème) Groenten-Madeira-champignons-tomaat-room/Vegetables-Madeira-mushrooms-tomato-cream	22,00 €
Maison (Légumes-roquefort-anisette-crème) Groenten-roquefort-anijs-room/Vegetables-roquefort-anisette-Cream	22,00 €
Moules du Chef (Légume-Gingembre-Vin-Blanc-Ail-Crème) Groenten-Gingember-Witte Wijn-look-Room/Vegetables-Gingembre-White Wine-Garlic-Cream	22,00 €
Moules Normandes (Lég. - Pomme - Flambé au Calvados) Groeten - Appel - Geflambeerd met Calvados / Veg - apple - Calvados	22,00 €

Légumes/groeten/vegetables = oignons, céleri vert/uien en selderij/ onions, celery

ENTRÉES-VOORGERECHTEN-STARTERS

Tomates de Crevettes Grises (en saison) Tomaat met grijze garnalen/Basket of tomatoes with shrimps	14,00	Avec les entrées-met voorgerechten- with starters Frites-Frieten-Chips 2,00	
Assiette de Saumon Fumé Bord van gerookte zalm/Smoked salmon	14,00		
Carpaccio de Blanc Bleu Belge Carpaccio van belgische rundvlees/marined slices of raw beef	12,00		<u>PASTA</u>
Assiette de Légumes du marché Bord van seizoengroenten, season vegetales	12,00		Entrée - Plat
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	10,00 14,00
Foie Gras d'oie Ganzelever / Foie Gras	14,00	Tagliatelles aux Moules Tagliatelles met mosselen / Tagliatelles with mosseles	12,00 18,00
Fondues au Fromage Kaaskroketten/Cheese croquettes	11,00		<u>Salades</u>
Croquettes de crevettes Garnaalkroketten/Schrimps croquettes	14,00	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)	12,00		
Cassolette de fruits de Mer Cassolette van zeevruchten / « Cassolette » products of the sea	12,00	Assiette du pêcheur : Saumon fumé, crevettes grises, brochette de scampi / Gerookte zalm, grijze garnalen, scampi-spies / Smoked salmon, shrimps, scampi-brochette	12,00 18,00
Petite casserole de moules Nature ou Vin Blanc Potje mosselen Natuur of Witte wijn/Small Mussels cooking-pot	12,00		
Scampis à l'ail Scampi met look/Scampi with garlic	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 18,00
Scampis du Chef	12,00		

VIANDES-VLEESGERECHTEN-CLASSICS

Chicon Gratin (20 minutes) Gegratineerd witlof / Belgian endive with ham	16,00	Jambonneau Moutarde à l'ancienne Hammetje met Mosterd / Ham with Mustard sauce	19,00
Carbonnade de joue de boeuf à la bière Stoofpot van wang rundvlees/Stew of beef cheek with beer	18,00	Rognon de veau à la Moutarde de Meaux Kalfsnieren met Mosterd van Meaux / Kidney with Meaux Mustard	19,00
Américain garni Gehakt biefsteack/Row meat	18,00	Souris d'Agneau mijoté à la Leffe Lamsschenkel gestoofd in Leffe / Lamb shanks simmered in Leffe	19,00
Steak (250gr) + sauce au choix Sauce :	20,00		
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	19,00	Sole Meunière - 2€ suppl menu Tong "Meunière" / Milling Sole	25,00

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

Tous les midis (sauf samedi) Plat du jour 10.00 € + Entrée 15.00€

Elke middag (behalve op zaterdag) Hoofdgerecht van de dag 10€+ voorgerecht 15.00€

Every lunch time (except Saturday) Maincourse of the day 10€ + starter 15€

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

CODE WIFI : CHOU 2.4 password 02 537 69 95

DESSERT-DESSERTEN-DESSERTS

Coupe Enfant(2 boules de glace) 3,00
Kinderijsje - Children ice cream cup

Sorbet au choix : citron, framboise,
passion 6,00

Colonel du Chou : sorbet au choix+
genièvre au choix (fruits rouges, nature
ou violette) 6,00

Dame Blanche (glace vanille, chocolat
noir chaud, chantilly) 6,00
(vanilleijs + warme zwarte chocolade, Chantilly)
(vanilla ice + hot black chocolate, Chantilly)

Café Bruxellois (glace speculoos+café) 6,00
Brusselaar Koffie (speculoos ijs, koffie)
Café Bruxellois (Speculoos ice cream, coffee)

Café Liégeois (glace moka+café) 6,00
Luikse Koffie (Mokka ijs, koffie)
Café Liegeois (Mocha ice cream, coffee)

Saint Nicolas (Glace vanille, Genièvre
spéculoos) 6,00
(Ijs vanille, Jeneverbes speculoos)
(Ice vanilla, Juniper speculoos)

Brésilienne (Moka, noisette, caramel,
chantilly) 6,00
(Mokka, hazelnoot, caramel, chantilly)
(Mocha, hazel nut, caramel, Chantilly)

Glace au Spéculoos 6,00
Ijs met speculoos - Ice cream with speculoos

Mousse au Chocolat 6,00
Chocoladeschuim - Chocolate mousse

Crème brûlée 6,00
Gebrande creme - Custard covered with caramelized sugar

Gaufre de Bruxelles au sucre 6,00
Brussel wafel met suiker - Brussels waffle with sugar

Gaufre de Bruxelles crème Fraîche 6,00
Brussel wafel met slagroom - Brussels waffle with cream

$\frac{1}{2}$ Ananas Frais 6,00
 $\frac{1}{2}$ Verse Ananas - $\frac{1}{2}$ fresh pineapple

Tarte Tatin Chaude Glace Vanille 6,00
Warme appeltaart met vanille ijs
Warm Apple pie with vanilla ice cream

Moëlleux au chocolat 6,00
Warm en Zacht Chocolade gebak - Warm chocolate cake

Douceurs du Chou (mini-tatin ; mini-moëlleux ;
Mousse chocolat ; glace speculoos) 6,00

Assiette de fromages
6,00€

(kaas plaat - Cheese plate)



BOISSONS CHAUDES

WARME DRINKEN-HOT DRINKS

Café	2,50
Décafeiné	2,50
Cappucino Chantilly	3,00
Cappucino Italien	3,00
Belgian Coffee (genièvre)	5,00
Irish Coffee	6,00

DIGESTIFS

Cognac	5,00
Calvados	5,00
Cointreau	5,00
Amaretto	5,00
Grappa	5,00
Limoncello	5,00
Sambucca	5,00
Averna	5,00

Nos Infusions Artisanales (Tea)

3,50€

Assam Mahaluxmi

Thé Noir du Nord-est de l'Inde, charnu et légèrement poivré.

Tisane des Lamas

Tisane digestive : Bergamote-vanille-verveine -églantier-
lemongras- écorce d'orange, pétales de rose, jasmin

Tisane des Lutins

Tisane sans théine, digestive et relaxante ,un mélange de camomille,
pomme, cannelle soutenu d'une note de vanille.

Wu Cha

Thé vert de Chine, notes végétales, légèrement fruitées

Green Jasmine

Thé vert mi-doux de Chine et de jasmin

Touareg

Thé vert corsé de chine et menthe



GENIEVRES (belgian alcohol)

Nature	4,00	Pomme	4,00
Citron	4,00	Fruits Rouges	4,00
Violette	4,00	Spéculoos 🌟	4,00

VINS – WIJNEN - WINES

Les Bulles (75cl)

Curvée Duchesse de Montigny (Lux.)	25,00€
Champagne (Reims, France)	50,00€

Vin Belge(75cl)

Kfuisberg (blanc)	25,00€
Entre 2Monts (blanc)	30,00€
Entre 2 Monts (blanc-50cl)	20,00€
La Mazelle (pinot noir)	30,00€
Het Eikenvat (rouge)	30,00€

Vin Blanc(75cl)

Sauvignon de Touraine (Loire, France)	25,00€
Pinot Grigio <u>BIO</u> (Italie)	25,00€
Pinot Blanc (Alsace, France)	25,00€
Viognier (Languedoc, France)	25,00€
Château La Fleur Clémence (bordeaux)	25,00€
Chablis (Bourgogne, France)	30,00 €
Sancerre (Loire, France)	35,00€
Pouilly Fumé (Loire, France)	35,00€

Vin Rosé(75cl)

Cap Sud <u>BIO</u>	25,00€
Pétula (Lubéron, France)	25,00€

Vin Rouge Frais(75cl)

Chinon (Loire, France)	25,00€
Pinot Noir (Alsace, France)	28,00€

Vin Rouge (75cl)

Cap Sud <u>BIO</u> (côtes du rhône)	25,00€
Château de Marnissy <u>BIO</u> (côtes du rhône)	25,00€
Parallèle 45 (côtes du rhône)	25,00€
Château La Fleur(gravés-bordeaux)	25,00€
Château Petite Barde (montagne St Emilion)	25,00€
Tor del Colle (montepulciano d'abruzzo)	25,00€
Château Lamothe (Haut-Médoc)	30,00€
Château Barbe Rouse (Saint-Emilion)	30,00€
Bourgogne Louis Jadot	35,00€
Susumaniello (Salento-Masseria Li Veli)	40,00€
Brunello (Montepulciano)	45,00€
Oratoire de Chasse Spleen (Médoc)	50,00€

Vin ½ bouteille (37,5cl)

Blanc :

Pinot Blanc (Alsace, France)	16,00€
Sancerre (Loire, France)	20,00€
Sauterne Sablettes (Bordeaux, France)	22,00€

Rouge :

Château Lamothe (Ht-Médoc, France)	16,00€
Parallèle 45 (Côtes du Rhone)	16,00€
Pinot Noir (Alsace, France)	16,00€
Château Barbe Rouse (St Emilion, France)	18,00€

Vin sélection Maison- Huiswijn- House Wine

	<u>Verre-glas</u>	<u>¼</u>	<u>½</u>	<u>75cl</u>
Blanc-Wit-White	4,00€	7,00€	12,00€	18,00€
Rosé	4,00€	7,00€	12,00€	18,00€
Rouge-Rood-Red	4,00€	7,00€	12,00€	18,00€