



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 (moules comprises)
Hoofdgerecht naar keuze (mossels inbegrepen)
Main dish of choice (included mussels)

Dessert au choix
Dessert naar keuze
Dessert choice

Le prix du menu est par personne,
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 14.00 €

Moules frites
Mosselen met friet/ mussels with fries
Ou/of

Hamburger frites /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

Marinière (Légumes) Groenten /Vegetables	22,00 €
Vin Blanc (Légumes-Vin Blanc) Groenten-Witte wijn/Vegetables-White Wine	23,00 €
A la Crème (Légumes-Vin Blanc-Crème) Groenten-wittewijn-room/Vegetables-white wine-cream	23,00 €
Waterzooi (Légumes-carotte-petits pois-Crème) Waterzooigroenten-room/Waterzooi vegetables-cream	23,00 €
Provençale (Légumes-Poivrons-tomates-ail)) Groenten-look-paprika/vegetables-garlic-sweet pepper	23,00 €
Curry (Légumes Curry-Crème) Groenten-kurry-room/Vegetables-curry-cream	23,00 €
Cerfeuil (Légumes- Cerfeuil-Vin Blanc- Crème) Groenten-room-kervel-witte wijn/Vegetables, chervil, cream-white wine	23,00 €
A l'Ail (Légumes-Ail) Groenten-look/ vegetables-garlic	23,00 €
Au Persil (Légumes-Persil-Crème- Vin Blanc) Groenten-peterselie-room-witte wijn/Vegetables-parsley-cream-white wine	23,00 €
A L'Ardennaise (Légumes-Lardons-champignons-crème) Groenten-spek-room-champignons/Vegetables-cream-mushrooms-bacon	23,00 €
Aux 3 Poivres (Légumes -Poivre Blanc, noir, rouge-Crème) Groenten-witte, zwarte, rode peper-room/Vegetables-white, black, red pepper-cream	23,00 €
Diabla Rouge (Légumes-Piment Rouge-Crème) Groenten-rood peper-room/Vegetables-red chilli-cream	23,00 €
Escavèche (Légumes-oignons-tomate-citron) Groenten-uien-tomaat-citroen/Vegetables-onions-tomato-lemon	23,00 €
Tartufata (légumes -purée de truffes-crème) Groenten- truffes purée, room/ vegetables, truffles purée, cream	23,00€
Romarin (Légumes-romarin-vin Blanc) Groenten-rozemarijn-witte wijn/Vegetables-rosemary-white wine	23,00 €
Estragon (Légumes-estragon-crème-vin blanc) Groenten-dragon-witte wijn/Vegetables-tarragon-cream-white wine	23,00 €
Père Trappistes (Légumes-chimay) Groenten-chimaybier/Vegetables-chimay Beer	23,00 €
Au Vert (Légumes-ail-7 herbes-vin blanc) Groenten-look-7kruiden-witte wijn/Vegetables-garlic-7herbs-white wine	23,00 €
Safran (Légumes-citron-safran-crème) Groenten-citroen-safran-room/Vegetables-lemon-saffron-cream	23,00 €
Moutarde à l'ancienne (Légumes-moutarde de meaux-vin blanc-crème) Groenten-mosterd van Meaux-Witte wijn-Room/Vegetables- mustard-White wine-cream	23,00 €
Poivre Vert (Légumes-Poivre vert-crème-vin Blanc) Groenten-Groene peper-room-witte wijn/Vegetables-green pepper-cream-white wine	23,00 €
Baccara (Légumes-tomate-oignons-ail-basilic) Groenten-tomaat-uien-look-basilicum/Vegetables-tomato-onions-garlic-basil	23,00 €
Bisquette (Légumes-bisque-sherry-crème) Groenten-bisque-sherry-room/Vegetables-bisque-sherry-cream	23,00 €
Madère (Légumes-madère-champignons-tomate crème) Groenten-Madeira-champignons-tomaat-room/Vegetables-Madeira-mushrooms-tomato-cream	23,00 €
Maison (Légumes-roquefort-anisette-crème) Groenten-roquefort-anijs-room/Vegetables-roquefort-anisette-Cream	23,00 €
Moules du Chef (Légume-Gingembre-Vin-Blanc-Ail-Crème) Groenten-Gingember-Witte Wijn-look-Room/Vegetables-Gingembre-White Wine-Garlic-Cream	23,00 €
Moules Normandes (Légumes. - Pomme - Flambé au Calvados) Groeten - Appel - Geflambeerd met Calvados / Veg - apple - Calvados	23,00 €

Légumes : oignons et céleri/ Groeten : uien en selderij
Vegetables : onions, celery

ENTRÉES-VOORGERECHTEN-STARTERS

Tomates de Crevettes Grises (en saison) Tomaat met grijze garnalen/fresh tomatoes with shrimps	14,00	Frites avec les entrées 2.00€- Frieten met voorgerechten Fries with starters 2.00€	
Assiette de Saumon Fumé Gerookte zalm/Smoked salmon	14,00		
Carpaccio de Blanc Bleu Belge Carpaccio van belgische rundvlees/marined slices of raw beef	14,00		
Foie Gras de canard eendelever / duck Foie Gras	14,00		
Fondues au Fromage Kaaskroketten/Cheese croquettes	11,00		
Croquettes aux moules Kroketten met mosselen/ Mussels croquettes	12,00		
Croquettes de crevettes Garnaalkroketten/Schrimps croquettes	14,00		
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		
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	14,00		
Scampis du Chef Scampi met kreeftsaus/ Scampi with lobster sauce	14,00		
		<u>PASTA</u>	
		Tagliatelles Basilic et Tomate Tagliatelles met basilicum en tomaten / Tagliatelles with basilics and Tomato	Entrée - Plat 10,00 14,00
		Tagliatelles aux Moules Tagliatelles met mosselen / Tagliatelles with mosses	12,00 18,00
		<u>Salades</u>	
		Salade caprese : Tomates, mozzarella, huile, basilic Tomaat, mozzarella, olie, basilicum / tomatoes, mozzarella, olive oil, basil	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
		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

VIANDES-VLEESGERECHTEN-CLASSICS

Carbonnade de joue de bœuf à la bière Stoofpot van wang rundvlees/Stew of beef cheek with beer	19,00	Rognon de veau à la Moutarde à l'ancienne Kalfsnieren met Mosterd van Meaux /Kidney with Meaux Mustard	20,00
Américain garni Gehakt biefsteack/Row meat	19,00	Souris d'Agneau mijoté à la Leffe Lamsschenkels gestoofd in Leffe/ Lamb shanks simmered in Leffe beer	20,00
Steak (250gr) + sauce au choix Sauce : Poivre Vert-Béarnaise-Archiduc-Roquefort Groene Peper - Béarnaise - Champignonroomsaus - Roquefort Green Peper - Béarnaise - Mushroomcream - Blue Cheese	20,00	Veggie Burger (vegan)	18,00
Magret de canard à la Kriek Eendeborstfilet met Kriek / Duck Breast with Kriek(cherry beer)	20,00	Filet de Bar Victoria à l'Ostendaise Zee baars / Sea bass Victoria (seafood sauce)	19,00
Jambonneau Moutarde à l'ancienne Hammetje met Mosterd / Ham with Mustard sauce	20,00	Sole Meunière - 2€ suppl dans le menu du chou Tong "Meunière" / Milling Sole	25,00

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

Un plat minimum par personne/minimum een gerecht per person/minimum one dish per person

Tous les midis (sauf samedi) Lunch du jour 17.00€ (entrée+plat)

Elke middag (behalve op zaterdag) Lunch 17.00€ (voor and hoofdgerechet)

Every lunch time (except Saturday) Lunch 17.00€ (starter and maincourse)

Dernière commande : 13h45 -21h45 / laatste bestelling: 13.45 –21.45/ Last order: 13.45-21.45

CODE WIFI : CHOU2.4 password 02 537 69 95

DESSERT-DESSERTEN-DESSERTS

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

Coupe de sorbet au choix : citron vert,
framboise, passion 6,00

Colonel du Chou : 6,00
sorbet citron vert + genièvre (fruits
rouges, nature) (green lemon sorbet with belgian
alcohol)

Dame Blanche 6,00
(glace vanille, chocolat noir chaud, chantilly)
(vanilleijs + warme zwarte chocolade,
Chantilly)
(vanilla icecream + 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 6,00
(Glace speculoos, Genièvre speculoos)
(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
Speculoos ijs
Ice cream with speculoos

Mousse au Chocolat 6,00
Chocoladeschuim
Chocolate mousse

« Crème brûlée » 6,00

Gaufre de Bruxelles sucre ou chantilly
Brussel wafel met suiker of cyhantilly 6,00
Brussels waffle with sugar or Chantilly

$\frac{1}{2}$ 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 6,00
(mini-tatin ; mini-moëlleux ; Mousse chocolat ;
glace speculoos)

Assiette de fromages
6,00€
(kaas plaat - Cheese plate)



BOISSONS CHAUDES

WARME DRINKEN-HOT DRINKS

Café	2,50
Décaféiné	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
Amaretto	5,00
Grappa	5,00
Limoncello	5,00
Sambucca	5,00
Averna	6,00

Nos Infusions Artisanales (Tea)

3,50€

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.

Assam Mahaluxmi

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

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)

<i>Cuvée Duchesse de Montigny (Lux.)</i>	25,00€
<i>Champagne (Reims, France)</i>	50,00€

Vin Belge(75cl)

<i>Kfuisberg (blanc)</i>	25,00€
<i>Au verre</i>	6.00€
<i>Entre 2Monts (blanc)</i>	30.00€

Vin Blanc(75cl)

<i>Sauvignon de Touraine (Loire, France)</i>	25,00€
<i>Pinot Grigio BIO (Italie)</i>	28,00€
<i>Grillio BIO (Sicile)</i>	28,00€
<i>Château La Fleur Clémence (bordeaux)</i>	28,00€
<i>Chablis (Bourgogne, France)</i>	30.00 €
<i>Sancerre (Loire, France)</i>	35,00€
<i>Pouilly Fumé (Loire, France)</i>	40,00€

Vin Rosé(75cl)

<i>Côtes de Provence</i>	25,00€
--------------------------	--------

Vin Rouge Frais(75cl)

<i>Chinon (Loire, France)</i>	28,00€
<i>Pinot Noir (Alsace, France)</i>	28,00€

Vin Rouge (75cl)

<i>Château de Marnissy BIO(côtes du rhône)</i>	25,00€
<i>Tor del Colle (montepulciano d'abruzzo)</i>	25,00€
<i>Parallèle 45 BIO(côtes du rhône)</i>	28,00€
<i>Château La Fleur(gravés-bordeaux)</i>	28,00€
<i>Cedro BIO (Chianti rufina-Toscane)</i>	30,00€
<i>Susumaniello (Salento-Puglia)</i>	30,00€
<i>Château Lamothe (Haut-Médoc)</i>	30,00€
<i>Château Barbe Rousse (Saint-Emilion)</i>	35,00€
<i>Brunello (Montepulciano)</i>	50,00€

Vin ½ bouteille (37,5cl)

Blanc :

<i>Pinot Blanc (Alsace, France)</i>	16,00€
<i>Sancerre (Loire, France)</i>	20,00€

Rouge :

<i>Château Lamothe (Ht-Médoc, France)</i>	16,00€
<i>Parallèle 45 (Côtes du Rhone)</i>	16,00€
<i>Pinot Noir (Alsace, France)</i>	16,00€
<i>Château Barbe Rousse (St Emilion, France)</i>	20,00€

Vin sélection Maison- Huiswijn- House Wine

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