



APERITIFS-APERITIVEN-APERITIFS

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

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°/33cl)	4,00 €	Westmalle Double (Brune /7°/33cl)	5,00 €
Blanche de Bruxelles (4,5°/33cl)	4,00 €	Westmalle Triple (Blonde /9,5°/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 €	Non Peut-être (Ambrée, 8,1°)	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 €	Vesper (Triple Blonde/9°/ 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 €
Ice tea	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

Nous apportons l'addition à table, le paiement se fait à votre table
We bring the bill at your table and payment is made at your table
Wij brengen de rekening aan tafel, de betaling wordt aan uw tafel gedaan

MOULES-MOSSELEN-MUSSELS

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

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€	Duo de croquette crevette et fromage Kroketten duo van garnaal en kaas/ Duo of croquettes (schrimp and cheese)	12,00€
Assiette de Saumon Fumé Gerookte zalm/Smoked salmon	14,00€	Cassolette de fruits de Mer Cassolette van zeevruchten / « Cassolette » products of the sea	12,00€
Carpaccio de Blanc Bleu Belge Carpaccio van belgische rundvlees/marined slices of raw beef	14,00€	Petite casserole de moules Nature ou Vin Blanc	12,00€
Foie Gras de canard eendelever / duck Foie Gras	14,00€	Potje mosselen Natuur of Witte wijn/Small Mussels cooking-pot	
Fondues au Fromage Kaaskroketten/Cheese croquettes	11,00€	Scampis à l'ail Scampi met look/Scampi with garlic	14,00€
Croquettes de crevettes Garnaalkroketten/Schrimps croquettes	14,00€	Scampis du Chef Scampi met kreeftsaus/ Scampi with lobster sauce	14,00€

Frites avec les entrées 2.00€- Frieten met voorgerechten
Fries with starters 2.00€

PASTA Entrée - Plat

Tagliatelles Basilic et Tomate Tagliatelles met basilicum en tomaten / Tagliatelles with basilics and Tomato	10,00€	14,00€
Tagliatelles aux Moules Tagliatelles met mosselen / Tagliatelles with mosseles	12,00€	18,00€

SALADES

Salade caprese : Tomates, mozzarella, huile, basilic Tomaat, mozzarella, olie, basilicum / tomatoes, mozzarella, olive oil, basil		12,00€
Assiette du pêcheur : Saumon fume, crevettes grises, moules, scampi / Gerookte zalm, grijze garnalen, scampi, mosselen / Smoked salmon, shrimps, scampi, mussels	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€
Américain garni Gehakt biefsteack/Row meat	19,00€
Steak (250gr) + sauce au choix Sauce : Poivre Vert-Béarnaise-Archiduc-Roquefort Groene Peper - Béarnaise - Champignonroomsaus - Roquefort Green Peper - Béarnaise - Mushroomcream - Blue Cheese	20,00€
Magret de canard à la Kriek Eendeborstfilet met Kriek / Duck Breast with Kriek(cherry beer)	20,00€
Jambonneau Moutarde à l'ancienne Hammetje met Mosterd / Ham with Mustard sauce	20,00€
Rognon de veau à la Moutarde à l'ancienne Kalfsnieren met Mosterd van Meaux /Kidney with Meaux Mustard	20,00€
Souris d'Agneau mijoté à la Leffe Lamsschenkels gestoofd in Leffe/ Lamb shanks simmered in Leffe beer	20,00€
Veggie Burger (vegan)	18,00€

POISSONS-VIS-FISH DISHES

Filet de Bar Victoria à l'Ostendaise Zee baars / Sea bass Victoria (seafood sauce)	19,00€
Sole Meunière - 2€ suppl dans le menu du chou Tong "Meunière" / Milling Sole	25,00€

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

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

Dernière commande : 14h00 -22h00 / laatste bestelling: 14.00- 22.00/ Last order: 14.00-22.00

CODE WIFI : CHOU2.4 password 02 537 69 95

DESSERT-DESSERTEN-DESSERTS

<u>Coupe Enfant</u> (2 boules de glace) Kinderijsje - Children ice cream cup	3,00€	<u>Glace au Spéculoos</u> Speculoos ijs Ice cream with speculoos	6,00€
<u>Coupe de sorbet au choix :</u> Citron, vert, framboise, passion	6,00€	<u>Mousse au Chocolat</u> Chocoladeschuim Chocolate mousse	6,00€
<u>Colonel du Chou :</u> Sorbet : c i t r o n v e r t + genièvre (fruits rouges, nature) (green lemon sorbet with belgian alcohol)	6,00€	<u>« Crème brûlée »</u>	6,00€
<u>Dame Blanche</u> (glace vanille, chocolat noir chaud, chantilly) (vanilleijs + warme zwarte chocolade, Chantilly) (vanilla icecream + hot black chocolate, Chantilly)	6,00€	$\frac{1}{2}$ Ananas Frais $\frac{1}{2}$ Verse Ananas $\frac{1}{2}$ fresh pineapple	6,00€
<u>Café Bruxellois</u> (glace speculoos + café) Brusselaar Koffie (speculoos ijs, koffie) Café Bruxellois (Speculoos ice cream, coffee)	6,00€	<u>Tarte Tatin Chaude Glace Vanille</u> Warme appeltaart met vanille ijs Warm Apple pie with vanilla ice cream	6,00€
<u>Café Liégeois</u> (glace moka + café) Luikse Koffie (Mokka ijs, koffie) Café Liegeois (Mocha ice cream, coffee)	6,00€	<u>Moëlleux au chocolat</u> Warm en Zacht Chocolade gebak Warm chocolate cake	6,00€
<u>Saint Nicolas</u> (Glace speculoos, Genièvre spéculoos) (Ijs vanille, Jeneverbes speculoos) (Ice vanilla, Juniper speculoos)	6,00€	<u>Douceurs du Chou</u> (mini-tatin ; mini-moëlleux ; Mousse chocolat ; glace speculoos)	6,00€
<u>Brésilienne</u> (Moka, noisette, caramel, chantilly) (Mokka, hazelnoot, caramel, chantilly) (Mocha, hazel nut, caramel, chantilly)	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€
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>	30,00€
<i>Entre 2Monts (blanc)</i>	40,00€

Vin Blanc(75cl)

<i>Sauvignon « Frissant » (Loire, France)</i>	30,00€
<i>Pinot Grigio BIO (Italie)</i>	30,00€
<i>Grillio BIO (Sicile)</i>	30,00€
<i>Château La Fleur Clémence (bordeaux)</i>	30,00€
<i>Chardonnay Les Plos(Pays d'Oc)</i>	30,00€
<i>Vouvray (Loire)</i>	35,00€
<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>	30,00€
<i>Château La Fleur(gravés-bordeaux)</i>	30,00€
<i>Clos Mansio (Côtes de Blaye)</i>	30,00€
<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>	40,00€
<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>Clos Mansio (Côtes de Blaye)</i>	18,00€
<i>Château Barbe Rousse (St Emilion, France)</i>	25,00€

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€

Vin sélection Bio sans alcool- Wine alcohol free Bio

	<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€