



APERITIFS-APERITIVEN-APERITIFS

Apéritif Maison (Vodka noire, jus d'orange, campari)	7,00€	Kir Royal	7,00 €
Spritz Apérol	7,00€	Campari Glace ou Soda, orange	7,00€
Half 'n halve (mousseux, vin blanc)	6,00€	Whisky et accompagnement	8,00 €
Schtroumf Apéro (Mousseux, genièvre violette)	6,00€	Gin et accompagnement	8,00 €
Coupe de mousseux	6,00 €	Rhum et accompagnement	8,00 €
Martini Blanc ou Rouge	5,00 €	Vodka et accompagnement	8,00 €
Kir	6,00 €	Ricard et accompagnement	8,00 €

BIERES-BIEREN-BEERS

Jupiler (Blonde/5,2°/25cl)	2,50 €	Pater Lieven Brune (6,5°/33cl)	5,00 €
Jupiler (Blonde/5,2°/50cl)	5,00 €	Abbaye de Forest (Blonde/6,5°/33cl)	5,00 €
Manneken Pils (Blonde/5°/33cl)	4,00 €	Duvel (Blonde/8,5°/33cl)	5,00 €
Blanche de Bruxelles (4,5°/33cl)	4,00 €	Westmalle Double (Brune /7°/33cl)	5,00 €
Kriek (fruitée/5,1°/25cl)	4,00 €	Westmalle Triple (Blonde /9,5°/33cl)	5,00 €
Gueuze(Ambrée/5,5°/25cl)	4,00 €	Saison BIO (Blonde/6.5°/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 €	Vesper (Triple Blonde/9°/ 33cl)	6,00 €
		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	3,00 €	SPA orange ou citron	3,00 €
Coca Zéro	3,00 €	Jus (orange, pommes)	3,00 €
Tonic	3,00 €	Fruitsap (sinaas,appel)	3,00 €
Ice tea	3,00 €	Fruitjuice (orange,apple)	3,00 €



Menu du Chou 36€

Entrée au Choix
Voorgerecht naar keuze
Starter of choice

Plat au choix (moules comprises)
Hoofdgerecht naar keuze (mossels inbegrepen)
Main dish of choice (including mussels)

Dessert au choix (irish compris)
Dessert naar keuze (irish inbegrepen)
Dessert choice (including irish)

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 15.00 €

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

Boulette sauce tomate frites /Gehakte bal met
tomatosaus en friet/ Meat ball with tomatoes sauce
and 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, demandez là à
temps, le paiement se fait à votre table.

Merci

We bring the bill at your table and payment is
made at your table, ask it on time.

Thanks

Wij brengen de rekening aan tafel, de betaling
wordt aan uw tafel gedaan, vraag het op tijd

Dank u

MOULES-MOSSELEN-MUSSELS

Frites comprises

Frieten inbegrepen

Fries included

Marinière (Légumes) Groenten / Vegetables	23,00
Vin Blanc (Légumes-Vin Blanc) Groenten-Witte wijn/Vegetables-White Wine	24,00
A la Crème (Légumes-Vin Blanc-Crème) Groenten-wittewijn-room/Vegetables-white wine-cream	24,00
Provençale (Légumes-Poivrons-tomates-ail)) Groenten-look-paprika/vegetables-garlic-sweet pepper	24,00
Curry (Légumes Curry-Crème) Groenten-kurry-room/Vegetables-curry-cream	24,00
Cerfeuil (Légumes- Cerfeuil-Vin Blanc- Crème) Groenten-room-kervel-witte wijn/Vegetables, chervil, cream-white wine	24,00
A l'Ail (Légumes-Ail) Groenten-look/ vegetables-garlic	24,00
Au Persil (Légumes-Persil-Crème- Vin Blanc) Groenten-peterselie-room-witte wijn/Vegetables-parsley-cream-white wine	24,00
A L'Ardennaise (Légumes-Lardons-champignons-crème) Groenten-spek-room-champignons/Vegetables-cream-mushrooms-bacon	24,00
Aux 3 Poivres (Légumes -Poivre Blanc, noir, rouge-Crème) Groenten-witte, zwarte, rode peper-room/Vegetables-white, black, red pepper-cream	24,00
Diable Rouge (Légumes-Piment Rouge-Crème) Groenten -rood peper-room/Vegetables-red chilli-cream	24,00
Escavèche (Légumes-oignons-tomate-citron) Groenten-uien-tomaat-citroen/Vegetables-onions-tomato-lemon	24,00
Tartufata (Légumes -purée de truffes-crème) Groenten- truffes purée, room/ vegetables, truffles purée, cream	24,00
Romarin (Légumes-romarin-vin Blanc) Groenten-rozemarijn-witte wijn/Vegetables-rosemary-white wine	24,00
Estragon (Légumes-estragon-crème-vin blanc) Groenten-dragon-room-witte wijn/Vegetables-tarragon-cream-white wine	24,00
Père Trappistes (Légumes-Paterlieven brune) Groenten- Paterlieven bruin/Vegetables-Paterlieven dark	24,00
Au Vert (Légumes-ail-7 herbes-vin blanc) Groenten-look-7kruiden-witte wijn/Vegetables-garlic-7herbs-white wine	24,00
Safran (Légumes-citron-safran-crème) Groenten-citroen-safran-room/Vegetables-lemon-saffron-cream	24,00
Moutarde à l'ancienne (Légumes-moutarde de meaux-vin blanc-crème)24,00 Groenten-mosterd van Meaux-Witte wijn-Room/Vegetables- mustard-White wine-cream	24,00
Poivre Vert (Légumes-Poivre vert-crème-vin Blanc) Groenten-Groene peper-room-witte wijn/Vegetables-green pepper-cream-white wine	24,00
Baccara (Légumes-tomate-oignons-ail-basilic) Groenten-tomaat-uien-look-basilicum/Vegetables-tomato-onions-garlic-basil	24,00
Bisquette (Légumes-bisque-sherry-crème) Groenten -bisque-sherry-room/Vegetables-bisque-sherry-cream	24,00
Madère (Légumes-madère-champignons-tomate crème) Groenten-Madeira-champignons-tomaat-room/Vegetables-Madeira-mushrooms-tomato-cream	24,00
Maison (Légumes-roquefort-anisette-crème) Groenten-roquefort-anijs-room/Vegtables-roquefort-anisette-Cream	24,00
Moules du Chef (Légume-Gingembre-Vin-Blanc-Ail-Crème) Groenten-Gingembre-Witte Wijn-Look-Room/Vegetables-Gingembre-White Wine-Garlic-Cream	24,00
Moules Normandes (Légumes. - Pomme - Flambé au Calvados) Groeten - Appel - Geflambeerd met Calvados/ Veg - apple - Calvados	24,00

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

ENTREES-VOORGERECHTEN-STARTERS

Huîtres creuse Zélandaise Zeeland oesters/ Zealand oysters	16,00	Croquettes de crevettes Garnaalkroketten/Schrimps croquettes	16,00
Assiette de Saumon Fumé Gerookte zalm/Smoked salmon	14,00	Fondues au Fromage Kaaskroketten/Cheese croquette	12,00
Carpaccio de Blanc Bleu Belge Carpaccio van belgische rundvlees/marined slices of raw beef	15,00	Duo de croquette crevette et fromage Kroketten duo van garnaal en kaas/ Duo of croquettes (schrimp and cheese)	14,00
Foie Gras de canard eendelever / duck Foie Gras	16,00	Scampis à l'ail Scampi met look/Scampi with garlic	15,00
Salade caprese : Tomates, mozzarella di Buffola, huile, basilic Tomaat, mozzarella di Buffola, olie, basilicum / tomatoes, mozzarella di Buffola, olive oil, basil	12,00	Scampis du Chef Scampi met kreeftsaus/ Scampi with lobster sauce	15,00
Petite casserole de moules Nature ou Vin Blanc Potje mosselen Natuur of Witte wijn/Small Mussels cooking-pot	14,00	Ravioles aux aubergines Ravioli met aubergine /Eggplant ravioli	14,00(entrée) 20,00(plat)
Poêlée de moules romarin ail vin blanc Gebakken mosselen, rozemarijn,look, wittewijn/ Pan fried mussels, rosemary, garlic, white wine	14,00	Assiette du pêcheur : Saumon fume, crevettes grises, moules scampi / Gerookte zalm, grijze garnalen, scampi- mosselen / Smoked salmon, shrimps, scampi-mussels	16,00 (entrée) 22,00(plat)
		Tomates de Crevettes Grises Tomaat met grijze garnalen/fresh tomatoes with shrimps	16,00 (entrée) 24,00(plat)

Frites avec les entrées 3,00€

Frieten met voorgerechten 3,000€

Fries with starters 3,00€

VIANDES-VLEES-MEAT

Carbonnade de joue de bœuf à la bière Stoofpot van wang rundvlees/Stew of beef cheek with beer	20,00
Américain garni Gehakt biefsteack/Row meat	20,00
Steak (250gr) + sauce au choix (Poivre Vert-Béarnaise) Groene Peper - Béarnaise Green Peper - Béarnaise	24,00
Roulade de volaille façon Waterzooi Kiprollade waterzooi stijl/ Chicken roulade Waterzooi style	22,00
Rognon de veau à la Moutarde à l'ancienne Kalfsnieren met Mosterd van Meaux /Kidney with Meaux Mustard	22,00
Souris d'Agneau mijoté à la PaterLieven Lamschenkels gestoofd in Pater Lieveb/ Lamb shanks simmered in Paterlieven beer	24,00

POISSONS-VIS-FISH DISHES

Filet de Bar Victoria à l'Ostendaise Zee baars / Sea bass Victoria (seafood sauce)	20,00
Sole Meunière (2€suppl dans le Menu du Chou) Tong "Meunière" / Milling Sole	28,00

Veggie-Vegan burger

Veggie Burger (vegan)	19,00
-----------------------	-------

*Nos plats principaux sont accompagnés de salade et Frites ou purée faites maisons
Onze hoofdgerechten worden vergezeld met salade en Frieten of purée zelfgemaakte-
Our main courses are served with salad andChips or mashpatatoes home-made*

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

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

CODE WIFI : CHOU DE BRUXELLES password 02 537 69 95

VINS – WIJNEN - WINES

Les Bulles (75cl)

<i>Cuvée Duchesse de Montigny (Lux.)</i>	25,00€
<i>Champagne (Reims, France)</i>	60,00€

Vin Blanc(75cl)

<i>Vin Blanc Belge ♥</i>	30,00€
<i>Sauvignon (Loire, France)</i>	30,00€
<i>Pinot Grigio <u>BIO</u> (Italie)</i>	30,00€
<i>Grillio <u>BIO</u> (Sicile)</i>	30,00€
<i>Vouvray (Loire)</i>	35,00€
<i>Sancerre (Loire, France)</i>	40,00€
<i>Pouilly Fumé (Loire, France)</i>	40,00€
<i>Montagny1er Cru (Bourgogne)</i>	40,00€

Vin Rosé(75cl)

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

Vin Rouge Frais(75cl)

<i>Chinon (Loire, France)</i>	30,00€
<i>PinotNoir (Alsace, France)</i>	30,00€

Vin Rouge (75cl)

<i>Tor del Colle (montepulciano d'abruzzo)</i>	25,00€
<i>Cuvée Style « Corinne Depeyre » (côtes du rhône) <u>BIO</u></i>	30,00€
<i>Château La Fleur(gravés-bordeaux)</i>	30,00€
<i>Susumaniello (Salento-Puglia)</i>	30,00€
<i>Château Lamothe (Haut-Médoc)</i>	40,00€
<i>Brunello (Montepulciano)</i>	50,00€

Vin ½ bouteille (37,5cl)

Blanc :

<i>Pouilly fumé (Loire, France)</i>	22,00€
<i>Sancerre (Loire, France)</i>	22,00€

Rouge :

<i>Château Lamothe (Ht-Médoc, France)</i>	20,00€
<i>Pinot Noir (Alsace, France)</i>	16,00€

Vin sélection Maison- Huiswijn- House Wine

	<u>Verre-glas</u>	<u>¼</u>	<u>½</u>	<u>75cl</u>
<i>Blanc-Wit-White</i>	5,00€	8,00€	14,00€	20,00€
<i>Rosé</i>	5,00€	8,00€	14,00€	20,00€
<i>Rouge-Rood-Red</i>	5,00€	8,00€	14,00€	20,00€

DESSERT-DESSERTEN-DESSERTS

<u>Coupe de sorbet au choix :</u> Citron, vert, framboise, passion	6,00€	<u>Mousse aux 2 Chocolats</u> Chocoladeschuim 2 smaak Chocolate mousse 2 taste	6,00€
<u>Colonel du Chou :</u> Sorbet : c i t r o n v e r t + genièvre (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€	<u>$\frac{1}{2}$ Ananas Frais</u> $\frac{1}{2}$ Verse Ananas $\frac{1}{2}$ fresh pineapple	6,00€
<u>Café Liégeois</u> (glace moka+café) Luikse Koffie (Mokka ijs, koffie) Café Liegeois (Mocha 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>Glace au Spéculoos</u> Speculoos ijs Ice cream with speculoos	6,00€	<u>Moëlleux au chocolat</u> Warm en Zacht Chocolade gebak Warm chocolate cake	6,00€
<u>Brésilienne</u> (Moka, noisette, caramel,Chantilly) (Mokka, hazelnoot, caramel, chantilly) (Mocha, hazel nut, caramel,chantilly)	6,00€	<u>Douceurs du Chou</u> (Mini-tatin ; mini-moëlleux ; Mousse chocolat ; glace speculoos)	7,00€
		<u>Tiramisu au spéculoos (maison)</u>	7,00€



BOISSONS CHAUDES

WARM DRINKEN - HOT DRINKS

Café	2,50€
Décafeiné	2,50€
Cappucino Chantilly	3,00€
Cappucino Italien	3,00€
Belgian Coffee (genièvre)	6,00€
Irish Coffee	8,00€

DIGESTIFS

Cognac	6,00€
Calvados	6,00€
Amaretto	6,00€
Grappa	6,00€
Limoncello	6,00€
Sambucca	6,00€
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	5,00€	Pomme	5,00€
Citron	5,00€	Fruits Rouges	5,00€
Violette	5,00€	Spéculoos 🌟	5,00€