

HEMELSE BELGISCHE FRIETJES

Frietje (V) <small>BIERTIP Stella Artois</small>	4	Frietje saté (N)	9
Brussels mayonaise of ketchup		Hoevekip — pindasaus — limoen — rode ui — sesam	
Frietje picanti (V)	6.5	Frietje bordel <small>BIERTIP Sportzot</small>	8
Peper en zout mayonaise — jalapeño		Hoevekip — kaassaus — slahart — lenteui — chilimayonaise	
Frietje béa (V)	7	Frietje vegan (V) (N)	9
Béa-naise — Brussels ketchup — crispy ui — tuinkers		Zoete aardappelfrietjes — wortel — courgette — bloemkoolcrème — curry — pinda — limoen — koriander	
Frietje favorietje (A) <small>BIERTIP Blauw</small>	8.5	Frietje Mexico '86 (V) <small>BIERTIP Corona</small>	7
Rundstooftvlees — mayonaise — mosterdzaad — mosterdsla		Zoete aardappelfrietjes — chipotlemayonaise — jalapeño — koriander — limoen	
Frietje gehaktbal	8.5	Frietje truffel (V)	7
Kalfsgehaktbal — joppiesaus — rode ui — zure uitjes — augurk		Zoete aardappelfrietjes — tuinkers — truffelmayonaise	
		Truffelmayonaise	1.5

HOPAAAAS

Plankje kaas (V) <small>BIERTIP Omer</small>	5.5	Gehaktballen <small>BIERTIP VanderGhinste Roodbruin</small>	8
Westmalle jong	7	Kalfsgehakt — lenteui — crispy ui — Luikse siroopsaus	
Westmalle belegen	9.5	Gefrituurde kip <small>BIERTIP Duvel</small>	8
Duvelkaas		Limoen — koriander — sesam	
Bordje Belgisch gedroogde ham (P) <small>BIERTIP Tripel LeFort</small>	4	Mini fishy bun (S) (A)	6
Brasvar	7.5	Kabeljauw in bierbeslag — kropsla — tomaat — tartaarsaus	
Duroc d'olives		Mini veggie bun (V)	6
Rillettes Duke of Berkshire (P) <small>BIERTIP Chimay Tripel</small>	8	Buffelmozzarella — puntpaprika — kropsla — harrismayonaise	
Cranberry toast — uitjes — augurk — mosterdzaad		Croque uit 't vuistje (P) <small>BIERTIP Rochefort 10</small>	7.5
Plankje 'ik kan niet kiezen' (S) (P) <small>BIERTIP Wolf 8</small>	20	Beenham — jonge Westmalle kaas — smokey ketchup	
3 kibbeling — 3 brochettes — 3 gefrituurde kip — 3 mini croque — 3 kaaskroketjes tricolore		Croque specialeke (V)	8.5
Mini truffelkaaskroketjes (V) (5 stuks)	11.5	Roggebrood — jonge Westmalle kaas — roomkaas — truffeltapenade	
Gefruite peterselie		Broodje kroket (P)	8
Mini duveltjes (A) (5 stuks)	7.5	Brioche-toast — artisanale varkenskroket van Duroc — zoetzure groentjes — mosterd	
Kalfskroket — Duvel — mosterddip		Brochettes (N) (3 stuks) <small>BIERTIP Cornet</small>	6
Mini scampikroketjes (S) (A) (5 stuks)	7.5	Kipspiesjes — huisgemaakte pindasaus — lenteui	
Cocktailsaus		It's a wrap!	9
Scampi's in een krokante jas (S) (4 stuks)	11.5	Hoevekip — Groenentaler kaas — puntpaprika — rucola — zure room	
Zwarte look aioli		The Underdog (P) <small>BIERTIP Blauw</small>	7
Kibbeling (S) (A)	8	Frankfurter worst — gekarameliseerde ui — crispy ui — Tierenteyn mosterd	
Gefrituurde kabeljauw in bierbeslag — tartaarsaus		Brood & Boter	1.5
Krokante Kipvingers <small>BIERTIP Monkey Business 'Berry'</small>	9		
Harissamayonaise			

VOORGERECHTEN

Rosbief (R) <small>BIERTIP Tripel Karmeliet</small>	16
Buffelmozzarella — balsamicobietjes — rucola	
Zalm carpaccio mi-cuit (R) (S) <small>BIERTIP La Chouffe</small>	16
Graanmosterd — zure room — limoen	
Artisanale kaaskroket (V)	1 stuk 8.5 / 2 stuks 14
Gefruite peterselie — Westmalle crumble — citroen — mosterddip	
Artisanale grijze garnaalkroket (S) (A)	1 stuk 11.5 / 2 stuks 18
Gefruite peterselie — grijze garnaal — citroen — cocktaildip	

SOEP

Tomatensoep (V)	6
Suggestiesoep	6.5
Pimp je soep: + kippengehaktballetjes	2

LES PAINS BELGES (11.30U-17U)

Baguette Belge (P) <small>BIERTIP Westmalle Dubbel</small>	8.5
Beenham — jonge Westmalle kaas — kropsla — tomaat — komkommer — ei — mosterdmayonaise	
Baguette boeuf (R)	9
Rosbief — rucola — poftomaat — joppiesaus	
Club Belge (P) <small>BIERTIP Leffe 0,0%</small>	11.5
Roggebrood — hoevekip — crispy spek — jonge Westmalle kaas — tomaat — kropsla — pepermayonaise	
+ spiegelei	1.5
Brie Belge (V) (N) <small>BIERTIP Tank 7</small>	12.5
Zuurdesem-veenbessentoast — brie — Limburgse peer — rucola — gekarameliseerde walnoten	
Champignon Belge (V)	10.5
Brioche-toast — gebakken champignons — platte peterselie — look	
Canniballeke (R) <small>BIERTIP Wolf 8</small>	9
Brioche-toast — huisgemaakte cannibal — augurk — uitjes	
Big Bun Belge (P) <small>BIERTIP Westmalle Tripel</small>	12
Krokant bierbroodje — rundsburger — Groenentaler kaas — crispy bacon — rode kool- en uisalade — kropsla — smokey bbq saus	
+ artisanale kaaskroket	5

Aangezien wij met verse producten werken, vragen wij uw keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per tafel. Eveneens behouden wij ons recht om slechts 1 rekening per tafel te maken.

 = favoriet van onze chef

SALADES

Tomaat — Garnaal (S) (A) BIERTIP VanderGhinste Roodbruin 1 stuk **15** / 2 stuks **25**
Kropsla — gepelde tomaat — grijze Noordzee garnaal — ei — cocktailsaus

Salade niçoise (R) BIERTIP Hoegaarden **20**
Salade — verse tonijn — ansjovis — tomaat — boontjes — nieuwe aardappeltjes — rode ui — olijven — ei

Caesar salade (S) **15**
Kropsla — Old Groendal kaas — kappers — ansjovis — verse zuurdesem croutons — klassieke dressing

Salade geitenkaas (V) (N) BIERTIP Sportzot **20**
Salade — geitenkaas Aurélie — gekarameliseerde walnoot — witloof — blauwe bessen — appel — ui — Luikse siroop

Superfood salade (V) (N) **19**
Jonge spinazie — slaharten — rucola — rode ui — avocado — veenbessen — blauwe bessen — pompoenpitten — pecannoten — citrus-maanzaaddressing

Pimp je salade:

Krokante kip	5
Spek (P)	3
Scampi's (3 stuks) (S)	7
Avocado (halve)	2

KLASSIEKERS

Spare ribs (P) BIERTIP Omer **21**
Rode kool- en uisalade — pittige dipsaus

Kogelbiefstuk witblauw (220 gr) **23**
Gebrande prei — gepofte look

Steak tartaar (R) BIERTIP Leffe 0,0% **23**
Rauw handgesneden rundsfilet — kappers — ui — mosterd — ketchup — ei — groene salade

Fish & chips (S) (A) BIERTIP Duvel **21**
Schelvis in bierbeslag — puree van erwt en munt — tartaarsaus

Bloemkoolsteak (V) (N) **19**
Gebrande bloemkool — kikkererwten — crème van erwten — gepofte quinoa — pecannoten

Zeeuwse mosselen (S) BIERTIP Stella Artois **1/2kg / 1kg**

Natuur	13 / 23
Look	13.5 / 23.5
Look & Room	14 / 24
Witte wijn (A)	14.5 / 24.5

Le Petit Belge mosselpan (S) **15 / 25**
Schaaldierenjus — garnalen — kerstomaat — look — chili

DESSERT

BIERTIP Vliegend Varken

Dame Blanche **9**

Crème brûlée (A) **8**

Chocolademousse **8**

Banoffee taart (N) **9**

Tartelet — banaan — karamel — vanilleroom — pecannoten

BRUSSELSE WAFELS

BIERTIP Tripel Karmeliet

De gewone **6.5**
Bloemsuiker — vanilleroom

De Belg **7.5**
Callebaut chocoladesaus — chocoladecrumble — vanilleroom

De beste van Brussel **9.5**
Blauwe bes — bessencoulis — vanilleroom

+ 1 bol vanille-ijs **1.5**
+ slagroom **1**

disclaimer:

Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

VOOR DE FIJNPROEVERS

Gebraden piepkruiken BIERTIP La Chouffe **22**
Gekarameliseerde wortel — dragonjus

Zesrib Havian witblauw gerijpt (300 gr) BIERTIP Tank 7 **27**
Gepofte look — gekarameliseerde witloof

Cassoulet van vis (S) BIERTIP Leffe Tripel **23**
Visvelouté — wortel — courgette — prei

Op vel gebakken ombervis (S) **25**
Gebrande prei — crème van wortel en komijn — saffraansaus

Ravioli van eend BIERTIP Leffe Bruin **15**
Gepekeld wortel — kalfsjus met sinaasappel

Ravioli van truffel-bospaddenstoel (V) **15.5**
Boter-saliesaus

OP GROOYMOEDERS WIJZE

Vol-au-vent BIERTIP Wolf 7 **19**
Hoevekip — gepocheerde kippengehaktballetjes — champignons — room — bladerdeeg — groene salade

Stoverij van varkenswang (A) (P) BIERTIP LeFort bruin **20**
Varkenswang bereid met Leffe — gekarameliseerde ui — groene salade

BIJ ELK HOOFDGERECHT 1 AARDAPPELGARNITUUR NAAR KEUZE.

EXTRA'S BIJ VOOR- EN HOOFDGERECHT

Frieten	3	Kropsla met	
Kroketten (6 stuks)	4	dragon-mosterdmayo	5
Aardappelmousseline	4	Béarnaise	4
Gebakken aardappelen	4	Peperroom	3
Gebakken bloemkool	4	Champignonroom	3
Gekarameliseerd witloof	4	Jus natuur	3
		Truffelmayonaise	1.5

PANNENKOEKEN (15U-17U)

BIERTIP Chimay Blauw

De gewone (2 stuks) **6**

Witte suiker
Bruine suiker
Nutella
Siroop
Chocoladesaus

De Suzette (A) **10**

Triple Orange — sinaasappelsaus — vanille-ijs

+ 1 bol vanille-ijs **1.5**
+ slagroom **1**

(V) vegetarian (S) seafood (A) alcohol (N) nuts (R) raw (P) pork

👑 = favoriet van onze chef