

MANGER PLUS / MORE FOOD ...



Charcuterie Maison

"Potje Paté" Terrine de Pâté (2 pers.)... € 30,00

Terrine de pâté artisanal à l'ancienne, accompagnée de pommes de terre sautées, pain, différentes confitures (oignons, ...), saindoux et salade variée. Cette terrine est servie avec, soit une bouteille de bière régionale « Prior » (75 cl), soit un Pichet de Vin (50 cl) /

Old-fashioned paté, accompanied by potatoes, bread, various preserves (onions, ...), salad. This dish is served with either a regional "Prior" (75 cl) bottle of beer or a pitcher of wine (50 cl).



DE VEURN' AMBACHTSE

PIGEON € 32,00

AGNEAU / LAMB
côtelettes d'agneau/ Lamb chops
..... 3 pc. € 18,00
..... 6 pc. € 34,00

Jarret d'agneau/ Lamb shanks (2 pers.)
..... € 56,00
Salé et cuit lentement à la maison.
In the house salted en slowly cooked.

FOIE GRAS
Foie Gras d'Oie Poêlé
..... petite/small portion € 28,00
..... grande/big portion € 34,00

Assiette Ibérique / Plate Iberian
Foie gras d'oie Prestige accompagné de Pata Negra.
Foie gras Prestige with Pata Negra.
..... petite/small portion € 28,00
..... grande/big portion € 34,00

RIS DE VEAU / VEAL SWEETBREADS
Ris de Veau / Veal sweetbreads
..... petite/small portion € 26,00
..... grande/big portion € 32,00

Ris de Veau et Foie Gras /
Veal sweetbreads and foie gras
..... petite/small portion € 28,00
..... grande/big portion € 34,00

Ris & Rognons de veau au wok /
Veal sweetbreads and veal kidneys
..... petite/small portion € 26,00
..... grande/big portion € 32,00

Tomahawk steak du veau & ris de veau /
Veal & sweetbreads 1 pers. € 38,00
Nature, sauce ris de Veau / veal sweetbreads
Assiette extra plate (frites/chips, légumes/
vegetables) supplement € 9,00

Bouchées apéritives / apero starters

Assiette /plate De Veurn' Ambacht... € 16,00
paté, potjesvleesh, foie gras, corned beef
Charcuterie mix de l'atelier € 6/p.p.
Assortiment charcuterie de la maison / from the house
Portion de foie gras d'oie € 22,00
Portion Filet d'Anvers € 12,00
Portion Bolle Beef € 12,00
Corned Beef de la maison
Portions tranches de porc/porc slices € 12,00

Snacks

Croquettes aux crevettes € 22,00
shrimp croquettes
Croquettes au fromage € 16,00
cheese croquettes
Potage du jour/Soup of the day € 5,00



Veggie

Légumes/vegetables, oeuf avec salsa de
truffes/egg, fromage/cheese Zandemanneke
..... € 24,00
Chili sin carne € 24

Salade/Salads

Salade au paté/Paté salad
..... petite/small portion € 10,50
..... grande/big portion € 16,00
Salade au fromage/Cheese salad
..... petite/small portion € 12,50
..... grande/big portion € 18,00
Salade mixte (paté / bolle beef / potjesvleesh)
..... petite/small portion € 12,50
..... grande/big portion € 18,00

Tartines Garnies/Bread

Paté € 10,50
Fromage/Cheese € 12,50

Supplement frites, pommes de terre, assiette
extra/extra portion of chips, potatoes, extra plate
..... € 3,00

"Le P'tit Gourmet" assiette
Dish paté et Foie gras € 18,00
une tranche de foie gras d'oie Prestige et d'une
sélection de 4 à 5 pâtés / A slice of foie and 4 - 5
different kinds of paté
Supplement pommes de terre/potatoes € 2,50

Potjesvlees du Westhoek
Potje Vleesch € 18,00
composée de viandes maigres de poulet, lapin et
veau cuites dans un court-bouillon aux différents
aromates et servie froide. / A brawn composed of
chicken/rabbit/veal cooked in a sauce of selected
aromas and left to set, served cold

Tête Pressée € 15,00
avec pommes de terre / with potatoes

Corned beef € 18,00
avec pommes de terre / with potatoes

St. Bernardus Pater Pain de viande
Meatloaf € 18,00
avec pommes de terre et salade

Pain de viande poulet (100% poulet)
Chicken meatloaf € 18,00
Grillé, servi avec crudités, et pommes de terre cuit
Grilled, served with raw vegetables, cooked
potatoes

Assiette froide / Cold dish € 18,00

PORC / PIG

Tranches de Porc / Back € 20,00
avec pommes de terre, salade et sambal maison
with potatoes, salad and homemade sambal

Poitrine de lard légèrement mijotée
Slow cooked pork bacon € 24,00

Jarret de porc / Pork knuckle € 28,00
SLOWCOOKING sur le foin / on hay!!!

CANARD

Magret de canard spécial
Duck breast special € 26,00
Filet de canard rôti arrosé d'une sauce à base
d'orange confits. / Roasted duck breast with a sauce
made of candied orange.

Magret de canard spécial et foie d'oie cuit /
Duck breast with foie gras € 33,00

Magret de canard nature
Duck breast € 22,50
supplement sauce (champignon, poivre, maison) ..
..... € 2,50

VACHE / COW
Steaks Bleu Blanc Belge
Steak nature / butter € 22,00
Steak aux champignons /
steak with mushroom sauce € 24,00
Steak au poivre crème /
steak with pepper and cream sauce .. € 24,00
Steak au poivre nature /
steak with pepper sauce € 24,00
Steak maison / Steak of the house
(beer sauce) € 26,00
Steak rossini (foie gras) € 32,00

Onglet / Tab € 26,00
Quantité limitée! Servie uniquement bleu -
saignant!
Limited quantity! Served only blue - rare!

T-Bone steak Limousin 2 pers. € 64,00
Quantité limitée! Servie uniquement bleu -
saignant!
Limited quantities : only served cooked 'rare!

L'entrecôte Limousin Rib steak 1 pers.
..... € 36,00
Avec une cuisson uniquement bleu saignant pour
une saveur optimale! Only served cooked 'rare' to
give maximum taste and flavour
Assiette extra plate (frites/chips, légumes/
vegetables) supplement € 9,00

Côte à l'os voir suggestions / see suggestion

Carpaccio Filet d'Anvers
..... petite/small portion € 23,50
..... grande/big portion € 32,00

Sorrento
Plat méridional composé de viande de bœuf et de
tomates séchées au soleil.
Southern dish of beef and sun-dried tomatoes.
..... petite/small portion € 24,00
..... grande/big portion € 28,00

Tout de la charcuterie et de la
viande fraîche est préparé dans
notre propre studio, coupé et fini dans
notre cuisine à la minute!

En d'autres termes, ce qui est sur la
carte est une qualité contrôlée de A à Z.

1 facture par table
Max. 4 plats différents par table, s'il
vous plaît, car nous voulons donner à
chacun un bon service.

Astuce pour les groupes! Préparez votre
menu à l'avance! Des options de choix
pour tous les budgets!

Everything from cold cuts and fresh
meat is prepared in our own studio, cut
and finished in our kitchen à la minute!

In other words, what is on the card is
controlled quality from A to Z.

1 bill per table
Max. 4 different dishes per table, please,
because we want to give everyone a
good service.

Tip for groups! Prepare your menu
in advance! Choice options to suit
everyone's budget!

TAKE AWAY & SHOP

Plats à emporter, en stock ou sur commande (chaud, froid, avec ou sans frites / pommes de terre)
Take-away meals, from stock or order (hot, cold, with or without fries / potatoes)

✦ Charcuterie de notre atelier

✦ Produits régionaux /
Regional products
100% West-Vlaams

✦ Délices gourmands /
Gourmet delicacies
(foie gras, ris de veau/
sweetbreads, Iberico jambon/
ham, ...)

✦ Assiette / plate apero
Assiette luxe avec / luxury plate
with foie gras

✦ Potje paté avec pommes de terre &
bouteille de bière / with potatoes,
✦ Assiette Breugel - plat froid /
Breugel plate - cold dish

✦ Soupe / Soup

✦ Suggestions hebdomadaires /
Weekly suggestions

✦ Chèque cadeau / Gift voucher

✦ Paniers cadeaux / Gift baskets



Illustrations du livre / drawings from the book: VAN HET VARKEN Stephane Reynaud,
illustrations / drawings: José Reis de Matos

Voor wiens 'n heiligen zouden we dat doen? - Ebitje minder gruchte en meer teire - Ejoenge bette en è n'oude ram - Elk moet scharthen waar dat 't hem joukt - O'je 't nie ènmeugt, legt er je kop bie - Trekt ze maar è k'è tegen je gilé - J'is in z'n gat gebeten - Etwien 't vier in ze broek jagen - è viel kop over koente van d'n trap

Dronke gezeit is nuchter gepeinsd - En n'is zo plat of e fige - Ek ut er nie van scheen - Mijn lippen plakke t'hope vanden durst - Z'is geëren gepallufd - Ze kleidt mit è laptje