



# LUNCH

SANDWICHES SERVED UNTIL 4 PM

CROQUES	SOUPS	
<p><b>CROQUE MADAME</b> 9.50 ham, cheese and a fried egg</p> <p><b>CROQUE MONSIEUR</b> 8.50 ham and cheese</p>	<p>also available as a starter</p> <p><b>SOUP OF THE DAY</b> DAY PRICE TOMATO SOUP 7.00 ONION SOUP 8.75</p>	
SANDWICHES <small>white or brown</small>	SALADS	
<p><b>BEEF CARPACCIO</b> 13.50 with truffle mayonnaise, pine kernels and Parmesan cheese</p> <p><b>SPICY CHICKEN</b> 13.50 with sweet pepper and red onion</p> <p><b>PULLED PORK</b> 15.00 slow-cooked pork with coleslaw and cocktail sauce</p> <p><b>BLACK PUDDING</b> season 15.50 with apple, bacon and syrup served with bread</p> <p><b>CLASSIC LUNCH-TIME DEAL</b> 15.00 tomato soup, beef croquette and bread with a topping</p> <p><b>3 EGGS SUNNY SIDE UP</b> 13.50 ham and/or cheese</p>	<p>also available as a starter</p> <p><b>VAL-DIEU</b> 18.50 with nuts, bacon and sweet-and-sour dressing</p> <p><b>TUNA</b> 16.50 with fresh lettuce leaves, tomato, cucumber, egg, red onion and dressing</p> <p><b>GOAT CHEESE</b> 18.50 with nuts, red beets and raspberry dressing</p> <p><b>CRISPY CHICKEN</b> 16.50 with thousand islands dressing</p>	
<p><b>VITELLO TONNATO</b> 13.50 veal with tuna mayonnaise</p> <p><b>SMOKED SALMON</b> 14.50 with red onion and wasabi-mayonnaise</p> <p><b>TUNA SALAD</b> 13.50 capers, gherkins, egg and red onion</p> <p><b>VAL-DIEU</b> 14.50 with nuts, bacon and sweet-and-sour dressing</p> <p><b>GOAT CHEESE</b> 14.50 with honey, nuts and figs</p> <p><b>MASTERFUL! MINCED MEAT</b> 13.50 with coleslaw and mildly spicy sauce</p>	<th data-bbox="558 951 1118 1018">CROQUETTES</th> <p><b>GREY-SHRIMP CROQUETTES</b> 16.00</p> <p><b>CHEESE CROQUETTES</b> 13.50</p> <p><b>BEEF CROQUETTES</b> 13.50</p>	CROQUETTES
<p><b>NICE TO KNOW</b> Please pay per table. Tip: send a Tikkie payment request!</p>	<th data-bbox="558 1476 1118 1543">STARTERS</th> <p><b>BEEF CARPACCIO</b> 14.50 with rocket, truffle mayonnaise, pine kernels and Parmesan cheese</p> <p><b>SCAMPI FROM THE OVEN</b> 13.00 with herb butter, parmesan cheese and bread</p> <p><b>SALMON CARPACCIO</b> 14.50 with lime pesto vinaigrette</p>	STARTERS



# DINNER

SERVED UNTIL 10:00 PM

## CLASSICS

**FLEMISH CASSEROLE** 20.75

stewing beef cooked in Gauloise Brune beer

**BOULETS A LA LIEGEOISE** 22.50

4 veal meatballs with a sauce of syrup, old brown beer, and lardons

**SPARE RIBS** 25.00

homemade-marinated ribs

**PORK OR CHICKEN SATAY** 22.50

homemade-marinated satay with peanut sauce

**SOUVLAKI** 21.50

greek coleslaw and tzatziki

**SCHNITZEL (350 GRAM)** 24.50

with stroganoff sauce, pepper sauce or mushroom sauce

**STEAK BLANC BLEU BELGE** 27.50

with red wine, pepper, mushroom or stroganoff sauce and seasonal vegetables

**TENDERLOIN SKEWERS** 23.00

with rocket, Parmesan cheese and truffle oil

**SALMON FILLET** 24.00

cooked Eastern-style with teriyaki sauce and marsh samphire

**FISH & CHIPS** 18.50

deep-fried whitefish in a beer batter with chips and remoulade sauce

**VEGAN CASSEROLE** 20.75

jackfruit in a sweet-and-sour sauce

**CHICKEN PATTY** 19.75

chicken and mushroom pastry

## PASTA

**PASTA SCAMPI** 19.50

with lobster sauce and Parmesan cheese

**VEGGIE PASTA** 15.50

mushroom-truffle sauce with pine kernels, rocket and Parmesan cheese

**PASTA AMATRICIANA** 15.50

spicy tomato sauce with guanciale

## BURGERS

**HAMBURGER GOUVERNEUR** 17.50

with chips

**CHICKEN BURGER** 17.50

burger made from chicken, with bacon and appropriate sauce

**VEGGIE BURGER** 17.50

burger made from sweet pepper, corn, mozzarella, and chili powder with appropriate sauce

**VEGAN BURGER** 17.50

100% plant-based burger with toppings

## EXTRA

**EXTRA PORTION OF CHIPS** 3.50

**CONE OF CHIPS** 5.50

**EXTRA SAUCE** 4.50

choose from: stroganoff sauce, pepper sauce or mushroom sauce

**MAYONNAISE OR KETCHUP** 0.80

## DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE** 7.50

vanilla custard with a caramelised layer of sugar

**CHEESECAKE** 8.50

variable flavours made with beer

**CHEF'S CHOICE OF DESSERT** 9.00

variable desserts

**VEGAN DESSERT** 8.50

chocolate ganache tart

**CHEESE BOARD** 13.50

5 varieties of cheese

## ALLERGENS?

Please let us know so we can take them into account.



# HOPPAS

BELGIAN-STYLE TAPAS (HOP & TAPAS = HOPPAS)

served until the kitchen closes

## SHARING

**BEER BOARD** regular **19.50** - large **25.50**

with traditional, deep-fried snack, calamari, olives, cheese, sausage, nachos and mustard

**LIMBURG BOARD** **28.50**

with assorted regional products from Limburg

**MEAT AND CHEESE BOARD COMBO** **28.50**

generously filled board with assorted cold meats and cheeses, served with farmer's bread and nut loaf

**CHEF'S CHOICE** regular **22.50** - large **29.50**



## CHEESE BOARD

**THE ULTIMATE CHEESE BOARD** **27.50**

with five different traditional Belgian cheeses

## BOARDS

**CHEESE CUBES** **9.50**

with mustard and Amsterdam-style pickled onions

**MEATBALL** served with mustard **8.75**

**PORTION OF OLIVES** **7.00**

**FARMER'S BREAD** **5.50**

with tapenade or herb butter

**MACHO NACHO** regular **12.50** - xxl **16.50**

with cheese and guacamole

**MACHO PIQUANT** regular **13.90** - xxl **16.90**

with cheese, hot salsa, crème fraîche and jalapeños

**NACHO MINCE** regular **14.90** - xxl **18.90**

with cheese, mince, kidney beans and guacamole

**BITTERBAL, TRADITIONAL DEEP-FRIED SNACK**

8 **10.00**

16 **20.00**

**VEGAN BITTERBAL CAS & KAS, VEGAN TRADITIONAL DEEP-FRIED SNACK**

8 **10.00**

16 **20.00**

**LUXURY FINGER FOOD COMBO** assorted snacks

8 **10.00**

16 **20.00**

**CRUNCHY CHICKEN BITES** **12.50**

5, served with chili mayonnaise

**DEEP-FRIED, MELTED-CHEESE SNACKS**

8 **10.00**

16 **20.00**

**CHICKEN WINGS** **11.50**

homemade chicken wings with chili mayonnaise

**SPARE RIBS** **12.50**

ribs in a homemade marinade of Brugse Zot beer

**CALAMARI** **10.50**

calamari, bread-crumbed and seasoned

## NICE TO KNOW

Please pay per table. Tip: send a Tikkie payment request!  
We do not accept €200 and €500 notes.

The price shown on the cash register is the correct price.  
Subject to spelling mistakes and printing errors.



# HOPPAS

BELGIAN-STYLE TAPAS (HOP & TAPAS = HOPPAS)

served after the kitchen closes

## BAR SNACKS

<b>CHEESE CUBES</b> with mustard and Amsterdam-style pickled onions	9.50
<b>MEATBALL</b> served with mustard	8.75
<b>BITTERBAL, TRADITIONAL DEEP-FRIED SNACK</b>	
8	10.00
16	20.00
<b>VEGAN BITTERBAL CAS &amp; KAS, VEGAN TRADITIONAL DEEP-FRIED SNACK</b>	
8	10.00
16	20.00
<b>LUXURY FINGER-FOOD COMBO</b> assorted snacks	
8	10.00
16	20.00
<b>DEEP-FRIED, MELTED-CHEESE SNACKS</b>	
8	10.00
16	20.00



**OUR TIP!**  
**CHEF'S CHOICE**  
**OF BOARD**



## CHIPS

**CONES OF CHIPS** with Belgian mayonnaise **5.50**  
served until the kitchen closes

## KITCHEN OPENING TIMES

Our kitchen is open from Sunday to Wednesday: until 11:00 PM From Thursday to Saturday: until midnight.

Lunch is served until 4 PM and dinner is served until 10:00 PM.

Share your **#degouverneurmaastricht** moment!  
Follow us on Instagram & Facebook.

# MITTAGESSEN

BRÖTCHEN BIS 16:00 UHR



## CROQUES

<b>CROQUE MADAME</b> Schinken, Käse und Spiegelei	9.50
<b>CROQUE MONSIEUR</b> Schinken und Käse	8.50

## SUPPEN

auch als Vorspeise zu bestellen

<b>TAGESSUPPE</b>	<b>TAGESPREIS</b>
<b>TOMATENSUPPE</b>	7.00
<b>ZWIEBELSUPPE</b>	8.75

## BRÖTCHEN

weiß oder braun

<b>RINDERCARPACCIO</b> mit Trüffelmayonnaise, Pinienkernen und Parmesankäse	13.50
--	-------

<b>WARMES HÜHNCHEN</b> mit Paprika und roten Zwiebeln	13.50
--	-------

<b>PULLED PORK</b> Langsam gegartes Schweinefleisch mit Kohlsalat und Cocktailsoße	15.00
---	-------

<b>DRENTER BLUTWURST</b> jahreszeit mit Äpfeln, Speck und Sirup, serviert mit Brot	15.50
---	-------

<b>12-UHR-MAHLZEIT</b> Tomatensuppe, Rindfleischkrokette und Brot mit Belag	15.00
--	-------

<b>STRAMMER MAX</b> mit Schinken und/oder Käse	13.50
---	-------

<b>VITELLO TONNATO</b> Kalbfleisch mit cremiger Thunfischmayonnaise	13.50
--	-------

<b>RÄUCHERLACHS</b> mit roter und Wasabi-Mayonnaise	14.50
--	-------

<b>THUNFISCHSALAT</b> Kapern, Gurken, Ei und rote Zwiebeln	13.50
---	-------

<b>VAL-DIEU</b> mit Nüssen, Speck und süßsaurem Dressing	14.50
---	-------

<b>ZIEGENKÄSE</b> mit Honig, Nüssen und Feigen	14.50
---	-------

<b>MEISTERHAFT! HACKFLEISCH</b> mit Krautsalat und leicht scharfer Sauce	13.50
---	-------

## SALATE

auch als Vorspeise zu bestellen

<b>VAL-DIEU</b> mit Nüssen, Speck und süßsaurem Dressing	18.50
---	-------

<b>THUNFISCH</b> mit frischem Blattsalat, Tomaten, Gurken, Ei, roten Zwiebeln und Dressing	16.50
---	-------

<b>ZIEGENKÄSE</b> mit Nüssen, Roter Bete und Himbeerdressing	18.50
---	-------

<b>KNUSPRIGES HÄHNCHEN</b> mit Tausend-Inseln-Dressing	16.50
---	-------

## KROKETTEN

<b>HOLLÄNDISCHE GARNELENKROKETTEN</b>	16.00
---------------------------------------	-------

<b>KÄSEKROKETTEN</b>	13.50
----------------------	-------

<b>RINDFLEISCHKROKETTEN</b>	13.50
-----------------------------	-------

## VORSPEISEN

<b>RINDERCARPACCIO</b> mit Rucola, Trüffelmayonnaise, Pinienkernen und Parmesankäse	17.00
--	-------

<b>SCAMPI AUS DEM OFEN</b> mit Kräuterbutter, Parmesankäse und Brot	13.00
--	-------

<b>LACHS-CARPACCIO</b> mit Limetten-Pesto-Vinaigrette	14.50
--	-------

## GUT ZU WISSEN

Zahlung pro Tisch. Tipp: Schicken Sie eine Aufforderung per Tikkie!

# ABENDESSEN

BIS 22:00 UHR



## CLASSICS

**FLÄMISCHER SCHMORTOPF** 20.75

Rinderschmorfleisch, zubereitet mit Bier der Marke Gauloise Brune

**BOULETS A LA LIEGEOISE** 22.50

4 Kalbshackklöße mit Sirupsoße, Altbier und Speck

**SPARERIBS** 25.00

hausgemachte Spareribs

**SATÉ VOM SCHWEIN ODER HÜHNCHEN** 22.50

hausgemachtes Saté mit Erdnussbuttersoße

**SOUVLAKI** 21.50

mit Griechische krautsalat und Tzatziki

**SCHNITZEL (350 G)** 24.50

mit Stroganoff-, Pfeffer- oder Champignonrahmsoße

**STEAK BLANC BLEU BELGE** 24.50

mit Rotwein-, Pfeffer-, Pilz- oder Stroganoffsauce und Gemüse der Saison

**RINDERFILETSPIESSE** 23.00

mit Rucola, Parmesankäse und Trüffelöl

**LACHSFILET** 24.00

nach asiatischer Art mit Teriyakisoße und Queller

**FISH & CHIPS** 18.50

in Biersteig frittiertes Weißfisch mit Pommes frites und Remouladensoße

**VEGANER SCHMORTOPF** 20.75

Jackfrucht in süßsaurer Soße

**HÄHNCHEN-PATTY** 19.75

galette de poulet et champignons

## PASTA

**PASTA SCAMPI** 19.50

mit Krebssoße und Parmesankäse

**VEGANE PASTA** 15.50

Champignontrüffelsoße mit Pinienkernen, Rucola und Parmesankäse

**PASTA AMATRICIANA** 15.50

pikante Tomatensauce mit Guanciale

## BURGER

**HAMBURGER GOUVERNEUR** 17.50

mit Pommes frites

**HÜHNCHENBURGER** 17.50

Bürger mit Hühnchenfleisch mit Bacon und passender Soße

**VEGABURGER** 17.50

Burger, zubereitet mit Paprika, Mais, Mozzarella und Chilipulver mit passender Soße

**VEGAN BURGER** 17.50

zu 100 % pflanzlicher Hamburger mit Toppings

## ZUSÄTZLICH

**ZUSÄTZLICHE PORTION POMMES FRITES** 3.50

**POMMES FRITES IN DER SPITZTÜTE** 5.50

**ZUSÄTZLICHE PORTION SOSSE** 4.50

Auswahl aus Stroganoff-, Pfeffer- oder Champignonrahmsoße

**MAYONNAISE ODER KETCHUP** 0.80

## DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE** 7.50

Vanilla Custard (ähnlich wie Vanillepudding) mit einer karamellisierten Zuckerschicht

**KÄSEKUCHEN** 8.50

wechselnde Geschmacksrichtungen, zubereitet mit Bier

**DESSERT VOM CHEF** 9.00

wechselndes Dessert

**VEGANES DESSERT** 8.50

Schokoladen-Ganache-Torte

**KÄSEPLATTE** 13.50

5 Sorten Käse

**ALLERGENEN?**

Lassen Sie es uns wissen.



# HOPPAS

BELGISCHE TAPAS (HOPFEN & TAPAS = HOPPAS)

bis Küchenschluss zu bestellen

## PLATTEN

**BIERPLATTE** normal **19.50** - groß **25.50**

mit 3 Kroketttenklößchen, Calamaris, Oliven, Käse, Wurst, Nachos und Senf

**LIMBURGER PLATTE** **28.50**

mit verschiedenen Limburger Regionalprodukten

**KOMBINIERTER FLEISCH- UND KÄSEPLATTE** **28.50**

Reichhaltige Platte mit verschiedenen Fleischwaren und Käsesorten, serviert mit Bauern- und Nussbrot

**PLATTE VOM CHEF** normal **22.50** - groß **29.50**



## KÄSEPLATTE

**REICHHALTIGE KÄSEPLATTE** **27.50**

mit 5 traditionellen belgischen Käsesorten

## ZUM TEILEN

**KÄSEWÜRFEL** **9.50**

mit Senf und Amsterdamer Zwiebeln

**FRIKADELLE** mit Senf **8.75**

**PORTION OLIVEN** **7.00**

**BAUERNBROT** **5.50**

mit Tapenade oder Kräuterbutter

**MACHO NACHO** normal **12.50** - xxl **16.50**

Mit Käse und Guacamole

**NACHO PIKANT** normal **13.90** - xxl **16.90**

mit Käse, pikanter Salsa, Crème fraîche und Jalapeños

**NACHO HACKFLEISCH** normal **14.90** - xxl **18.90**

mit Käse, Hackfleisch, Kidneybohnen und Guacamole

**TRADITIONELLE KROKETTENKLÖSSCHEN**

8 Stück **10.00**

16 Stück **20.00**

**VEGAN KROKETTENKLÖSSCHEN**

8 Stück **10.00**

16 Stück **20.00**

**HERZHAFTER GARNITUR** verschiedene **10.00**

8 Stück **10.00**

16 Stück **20.00**

**KROKANTE HÜHNCHENSTÜCKE** **12.50**

5 Stück, serviert mit Chilimayonnaise

**MINI-KÄSESOUFFLÉS** **10.00**

8 Stück **10.00**

16 Stück **20.00**

**CHICKENWINGS** **11.50**

hausgemachte Chickenwings mit Chilimayonnaise

**SPARERIBS** **12.50**

in Bier der Marke Brugse Zot hausmarinierte Spareribs

**CALAMARIS** **10.50**

Calamaris, paniert und gewürzt

## GUT ZU WISSEN

Zahlung pro Tisch. Tipp: Schicken Sie eine Aufforderung per Tikkie!

Wir akzeptieren keine 200er und 500er Noten.

Der Kassenpreis ist der korrekte Preis.

Schreib- oder Druckfehler vorbehalten.



# HOPPAS

BELGISCHE TAPAS (HOPFEN & TAPAS = HOPPAS)

nach Küchenschluss erhältlich

## BAR-SNACKS

<b>KÄSEWÜRFEL</b> mit Senf und Amsterdamer Zwiebeln	9.50
<b>FRIKADELLE</b> mit Senf	8.75
<b>TRADITIONELLE KROKETTENKLÖSSCHEN</b> 8 Stück	10.00
16 Stück	20.00
<b>VEGAN KROKETTENKLÖSSCHEN</b> 8 Stück	10.00
16 Stück	20.00
<b>HERZHAFTE GARNITUR</b> verschiedene 8 Stück	10.00
16 Stück	20.00
<b>MINI-KÄSESOUFFLÉS</b> 8 Stück	10.00
16 Stück	20.00



UNSER TIPP!  
PLATTE VOM  
CHEF



## POMMES FRITES

**POMMES FRITES IN DER SPITZTÜTE** 5.50  
mit belgischer Mayonnaise  
bis Küchenschluss erhältlich

## ÖFFNUNGSZEITEN DER KÜCHE

Unsere Küche ist sonntags bis mittwochs bis 23:00 Uhr  
geöffnet. Donnerstags bis Samstags ist sie bis 00:00  
Uhr geöffnet.  
Mittagessen bis 16:00 Uhr und Abendessen bis 22:00  
Uhr.

Teilen Sie Ihren #degouverneurmaastricht-Moment!  
Folgen Sie uns auf Instagram & Facebook.





# LUNCH

SANDWICHES SERVIS JUSQUE 16H00

CROQUES		POTAGES	
CROQUE-MADAME	9.50	servies aussi en entrées	
jambon, fromage et œuf au plat			
CROQUE-MONSIEUR	8.50	SOUPE DU JOUR	VOIR SUGGESTION
jambon et fromage		SOUPE AUX TOMATES	7.00
		SOUPE À L'OIGNON	8.75
SANDWICHES		SALADES	
	blanc ou brun		
CARPACCIO DE BŒUF	13.50	servies aussi en entrées	
mayonnaise à la truffe, pignons de pin et parmesan			
POULET (CHAUD)	13.50	VAL-DIEU	18.50
poivrons et oignons rouges		noix, bacon et	
		vinaigrette aigre-douce	
EFFILOCHÉ DE PORC	15.00	THON	16.50
cuit à basse température salade de chou et sauce cocktail		laitue fraîche, tomates, concombre,	
		œuf, oignons rouges et vinaigrette	
BODIN NOIR saison	15.50	FROMAGE DE CHÈVRE	18.50
pommes, bacon et sirop servi avec du pain		avec noix, betterave rouge et vinaigrette aux framboises	
LE MIDI	15.00	POULET CROUSTILLANT	16.50
soupe aux tomates, croquette de bœuf et		avec une vinaigrette aux mille îles	
pain avec garniture			
ŒUF AU PLAT SUR TOAST	13.50		
avec jambon et/ou fromage			
VITELLO TONNATO	13.50		
veau avec une mayonnaise crémeuse au thon			
SAUMON FUMÉ	14.50		
avec oignon rouge et mayonnaise au wasabi			
SALADE DE THON	13.50		
câpres, cornichon, œuf et oignons rouges			
VAL-DIEU	14.50		
noix, bacon et vinaigrette aigre-douce			
FROMAGE DE CHÈVRE	14.50		
avec miel, noix et figues			
MAJESTUEUX ! VIANDE HACHÉE	13.50		
avec salade de chou et sauce légèrement épicée			
		CROQUETTES	
		CROQUETTES DE CREVETTES	16.00
		CROQUETTES DE FROMAGE	13.50
		CROQUETTES DE BŒUF	13.50
		APÉRITIF	
		CARPACCIO	14.50
		roquette, mayonnaise à la truffe,	
		pignons de pin et parmesan	
		SCAMPI AU FOUR	13.00
		avec beurre aux herbes, parmesan et pain	
		CARPACCIO DE SAUMON	14.50
		vinaigrette au pesto de citron vert	

## BON À SAVOIR

Le prix sur la souche est le prix juste.

# MENU DU SOIR

SERVI JUSQU'À 22H00



CLASSIQUES	BURGERS
<b>RAGOÛT À LA FLAMANDE</b> 20.75 viande de bœuf à la bière Gauloise Brune	<b>HAMBURGER GOUVERNEUR</b> 17.50 avec frites
<b>BOULETS À LA LIÉGEOISE</b> 22.50 4 boulettes de veau, sauce au sirop, bière brune et lardons	<b>BURGER DE POULET</b> 17.50 escalope de poulet, bacon et sauce assortie
<b>SPARE-RIBS</b> 25.00 côtes de porc, marinade maison	<b>BURGER VÉGÉ</b> 17.50 steak de poivrons, maïs, mozzarella et piment en poudre, sauce assortie
<b>BROCHETTE PORC OU POULET SATÉ</b> 22.50 préparées maison, sauce cacahuète	<b>BURGER VEGAN</b> 17.50 steak 100% végétal avec garnitures
<b>SOUVLAKI</b> 21.50 avec grecque salade de chou et tzatziki	<b>EXTRA</b>
<b>ESCALOPE PANÉE (350 G)</b> 24.50 sauce Stroganov, au poivre ou crème champignons	<b>SUPPLÉMENT FRITES</b> 3.50
<b>STEAK BLANC BLEU BELGE</b> 24.50 avec sauce au vin rouge, au poivre, aux champignons ou stroganoff et légumes de saison	<b>CORNET DE FRITES</b> 5.50
<b>BROCHETTES DE BŒUF</b> 23.00 roquette, parmesan et huile à la truffe	<b>SAUCE SUPPLÉMENTAIRE</b> 4.50 sauce Stroganov, au poivre ou crème champignons
<b>FILET DE SAUMON</b> 24.00 façon orientale, sauce teriyaki et salicorne	<b>MAYONNAISE OU KETCHUP</b> 0.80
<b>FISH &amp; CHIPS</b> 18.50 poisson blanc pané à la bière, frites et sauce rémoulade	<b>DESSERTS</b>
<b>RAGOÛT VEGAN</b> 20.75 fruit jacquier, sauce aigre-douce	<b>CRÈME BRÛLÉE</b> 7.50 crème pâtissière à la vanille, coque de sucre caramélisé
<b>GALETTE DE POULET</b> 19.75 galette de poulet et champignons	<b>CHEESECAKE</b> 8.50 goûts variés, préparation à base de bière
<b>PÂTES</b>	<b>DESSERT DU CHEF</b> 9.00 dessert en suggestion
<b>PÂTES AUX SCAMPIS</b> 19.50 sauce homardine et parmesan	<b>DESSERT VEGAN</b> 8.50 gâteau ganache au chocolat
<b>PÂTES VÉGÉ</b> 15.50 sauce truffée aux champignons, pignons de pin, roquette et parmesan	<b>PLATEAU FROMAGES</b> 13.50 5 sortes de fromages
<b>PÂTES AMATRICIANA</b> 15.50 sauce tomate épicée avec guanciale	<b>DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES ?</b> Dites-le-nous et nous en tiendrons compte.

# HOUBLAS

TAPAS BELGES (HOUBLON + TAPAS = HOUBLAS)

à commander jusqu'à la fermeture de la cuisine

## PLANCHES

**PLANCHE BIÈRE** normale 19.50 - grande 25.50

3 croquettes de bœuf, calamars,  
olives, fromage, saucisse, nachos et moutarde

**PLANCHE LIMBOURG** 28.50

assortiment de produits locaux du Limbourg

**PLANCHE CHARCUTERIES ET FROMAGES** 28.50

assortiment généreux de charcuteries et de  
fromages, servis avec du pain fermier et du pain aux noix

**PLANCHE DU CHEF** normale 22.50 - grande 29.50



## LE PLATEAU FROMAGES

**LE PLATEAU FROMAGES PAR EXCELLENCE** 27.50

5 sortes de fromages artisanaux belges

## À PARTAGER

**CUBES DE FROMAGE** 9.50

moutarde et petits oignons d'Amsterdam

**BOULETTE DE VIANDE** avec moutarde 8.75

**PORTION D'OLIVES** 7.00

**PAIN FERMIER** 5.50

tapenade ou beurre aux fines herbes

**MACHO NACHO** normale 12.50 - xxl 16.50

fromage et guacamole

**NACHOS PIQUANTS** normale 13.90 - xxl 16.90

fromage, sauce mexicaine relevée,  
crème fraîche et jalapeños

**NACHOS BŒUF HACHÉ** normale 14.90 - xxl 18.90

fromage, viande hachée,  
haricots rouges et guacamole

**CROQUETTES DE BŒUF MAISON**

8 pièces 10.00

16 pièces 20.00

**BOULETTES DE BITTER VÉGÉTALENNES**

**CAS & KAS**

8 pièces 10.00

16 pièces 20.00

**ASSORTIMENT DE LUXE** de fritures

8 pièces 10.00

16 pièces 20.00

**NUGGETS DE POULET CROQUANT** 12.50

5 pièces, mayonnaise épicée

**MINI-SOUFFLÉS AU FROMAGE**

8 pièces 10.00

16 pièces 20.00

**CHICKEN WINGS** 11.50

ailles de poulet maison, mayonnaise épicée

**SPARE-RIBS** 12.50

côtes de porc marinées maison à la bière Brugse Zot

**CALAMARS** 10.50

calamars panés et épicés

### BON À SAVOIR

Le prix sur la souche est le prix juste.

Nous n'acceptons pas les billets de 200 et 500.

Sous réserve de fautes de frappe et d'impression.

# HOUBLAS

TAPAS BELGES (HOUBLON + TAPAS = HOUBLAS)

disponible après la fermeture de la cuisine

## BOUCHÉES APÉRITIVES

<b>CUBES DE FROMAGE</b> moutarde et petits oignons d'Amsterdam	9.50
<b>BOULETTES DE VIANDE</b> avec moutarde	8.75
<b>CROQUETTES DE BŒUF MAISON</b> 8 pièces	10.00
16 pièces	20.00
<b>BOULETTES DE BITTER VÉGÉTALIENNES CAS &amp; KAS</b> 8 pièces	10.00
16 pièces	20.00
<b>ASSORTIMENT DE LUXE</b> de fritures 8 pièces	10.00
16 pièces	20.00
<b>MINI-SOUFFLÉS AU FROMAGE</b> 8 pièces	10.00
16 pièces	20.00



## FRITES

**CORNET DE FRITES** avec mayonnaise belge 5.50  
à commander jusqu'à la fermeture de la cuisine

## NOTRE COUP DE CŒUR ! PLANCHE DU CHEF



## HORAIRES DE LA CUISINE

Notre cuisine est ouverte du dimanche au mercredi  
jusqu'à 23h00 et de jeudi à samedi jusqu'à minuit.

Les lunchs sont servis jusqu'à 16h00 et les repas du soir  
jusqu'à 22h00.

Partagez votre moment **#degouverneurmaastricht** !  
Suivez-nous sur Instagram et Facebook.