

MID'MAXIMUS



ENTRÉES

Poêlée de scampis au curry de madras et Pina Colada	6,9	Velouté aux légumes de saison	3,9
Croquette faite maison du jour	4,9	Entrée de la semaine *	5,9

PLATS

Aile de raie aux câpres et beurre citronné <i>purée de pommes de terre au beurre</i>	16,9	Tartare de bœuf coupé au couteau façon Rossini <i>sur un lit de roquette, mayonnaise à la truffe, frites</i>	15,9
Pluma de porc Duroc <i>légumes grillés, sauce Spicy Maximus, pommes croquettes</i>	14,9	Plat de la semaine *	16

DESSERTS

Mousse aux spéculoos <i>caramel et chocolat</i>	4,5	Crêpe à la normande <i>pommes caramélisées, glace vanille, caramel beurre salé</i>	5,5
Café & crème brûlée	4,5	Dessert de la semaine *	5

NIVELLES *

Toast aux champignons

Filet de lièvre
sauce poivrade, pommes amandines

Café liégeois

MONS *

Quiche aux oignons caramélisés,
fromage de chèvre & miel

Filet de lièvre
*sauce aux champignons & poivres
concassés, légumes de saison,
pommes amandines*

Coupe brésilienne

WATERLOO *

Aumônière de boudin blanc,
pommes et foie gras, mesclun de salade

Choucroute garnie,
pommes natures, moutarde

Pain perdu aux fruits d'hiver,
chocolat chaud au caramel, glace vanille

HALLE *

Papillote au fromage de
chèvre, miel, thym & noix

Duo de boudins,
*compote de pommes maison aux épices,
pommes de terre rissolées*

Tiramisu fait maison

MID'MAXIMUS



VOORGERECHTEN

Scampi's met madraskerrie en Piña Colada	6,9	Seizoensgroentenvelouté	3,9
Huisgemaakte kroket van de dag	4,5	Voorgerecht van de week *	5,9

HOOFGERECHTEN

Roggeveugel met kappertjes en citroenboter <i>aardappelpuree met boter</i>	16,9	Rundstartaar met het mes gesneden "Rossini" <i>op een bedje van rucola, truffelmayonaise, frietjes</i>	15,9
Duroc varkenspluma <i>gegrilde groenten, Spicy Maximus saus, aardappelkroketten</i>	14,9	Hoofdgerecht van de week *	16

NAGERECHTEN

Speculoosmousse <i>karamel en chocolade</i>	4,5	Normandische pannenkoek <i>gekarameliseerde appeltjes, vanille-ijs, gezouten karamel</i>	5,5
Koffie & crème brûlée	4,5	Dessert van de week *	5

NIJVEL *

Toast met champignons

Hazenfilet
met poivradesaus, amandine-
aardappelen

Café liégeois

BERGEN *

Uientaart met geitenkaas &
honing

Hazenfilet
*met champignon-pepersaus,
seizoensgroenten & amandine-aardappelen*

Coupe Brésilienne

WATERLOO *

Aumônière van witte pens,
appel & foie gras, mesclun

Garnituurchoucroute
met aardappel natuur & mosterd

Verloren brood met winterfruit
warme karamelchocolade & vanille-ijs

HALLE *

Papillot van geitenkaas,
honing, tijm & noten

Duo van pens,
*huisgemaakte appelcompote met kruiden,
gebakken aardappelen*

Huisgemaakte tiramisu