



# LUNCH

SANDWICHES SERVED UNTIL 4 PM

## CROQUES

CROQUE MADAME ham, cheese, and a fried egg	8.75
CROQUE MONSIEUR ham and cheese	8.50

## SANDWICHES

BEEF CARPACCIO with truffle mayonnaise, pine kernels, and Parmesan cheese	13.50
SPICY CHICKEN with sweet pepper and red onion	13.50
PULLED PORK slow-cooked pork with coleslaw and cocktail sauce	15.00
DRENTE BLOOD SAUSAGE with apple, bacon, and syrup served with bread	15.50
CLASSIC LUNCH-TIME DEAL tomato soup, beef croquette, and bread with a topping	15.00
STRAMMER MAX ham and/or cheese	13.50
SMOKED SALMON on brioche with a poached egg	14.50

## HOMEMADE

TUNA SALAD capers, gherkins, egg, and red onion	13.50
--	-------

GOAT'S CHEESE with dried figs, nuts, and dressing	13.50
SEASONAL SANDWICH	DAY PRICE

## SOUPS

also available as a starter	
SOUP OF THE DAY	DAY PRICE
TOMATO SOUP	7.00
ONION SOUP	8.75

## EXTRA

FARMER'S BREAD basket of farmer's bread with herb butter or tapenade	5.50
--	------

## SALADS

also available as a starter	
GOAT'S CHEESE with nuts, dried figs, and sweet-and-sour dressing	18.50
CARPACCIO with rocket, truffle mayonnaise, pine kernels, and Parmesan cheese	17.00
TUNA with fresh lettuce leaves, tomato, cucumber, egg, red onion, and dressing	16.50
BURRATA SALAD tomato, pesto, and pine kernels served with Italian dressing	18.50
CAESAR with Parmesan cheese, egg, anchovies, and Caesar dressing	18.50

## CROQUETTES

GREY-SHRIMP CROQUETTES	15.00
CHEESE CROQUETTES	13.50
BEEF CROQUETTES	13.50



# DINNER

SERVED UNTIL 10:00 PM

CLASSICS	
<b>FLEMISH CASSEROLE</b> stewing beef cooked in Gauloise Brune beer	19.75
<b>BOULETS A LA LIEGEOISE</b> 4 veal meatballs with a sauce of syrup, old brown beer, and lardons	20.50
<b>SPARE RIBS</b> homemade-marinated ribs	23.50
<b>PORK OR CHICKEN SATAY</b> homemade-marinated satay with peanut sauce	20.50
<b>CHICKEN VOL-AU-VENT</b> freshly made	17.00
<b>SCHNITZEL (350 GRAM)</b> with stroganoff sauce, pepper sauce, or mushroom sauce	23.00
<b>STEAK</b> with stroganoff sauce, pepper sauce, or mushroom sauce	24.50
<b>TENDERLOIN SKEWERS</b> with rocket, Parmesan cheese, and truffle oil	19.50
<b>STEAK TARTARE</b> 180 grams of tartare with garnish, and egg	19.50
<b>SALMON FILLET</b> cooked Eastern-style with teriyaki sauce, and marsh samphire	22.50
<b>FISH &amp; CHIPS</b> deep-fried whitefish in a beer batter with chips, and remoulade sauce	16.50
<b>VEGAN CASSEROLE</b> jackfruit in a sweet-and-sour sauce	17.50

EXTRA	
<b>EXTRA PORTION OF CHIPS</b>	3.50
<b>CONE OF CHIPS</b>	4.50
<b>EXTRA SAUCE</b> choose from: stroganoff sauce, pepper sauce, or mushroom sauce	3.50
<b>MAYONNAISE OR KETCHUP</b>	0.80

BURGERS	
<b>HAMBURGER GOUVERNEUR</b> with chips	17.50
<b>CHICKEN BURGER</b> burger made from chicken, with bacon, and appropriate sauce	17.50
<b>VEGGIE BURGER</b> burger made from sweet pepper, corn, mozzarella, and chili powder with appropriate sauce	16.50
<b>VEGAN BURGER</b> 100% plant-based burger with onion, and vegan cheese	17.50

PASTA	
<b>PASTA SCAMPI</b> with lobster sauce, rocket, and Parmesan cheese	19.50
<b>VEGGIE PASTA</b> mushroom-truffle sauce with pine kernels, rocket, and Parmesan cheese	15.50

DESSERTS	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> vanilla custard with a caramelised layer of sugar	7.50
<b>CHEESECAKE</b> variable flavours made with beer	8.50
<b>CHEF'S CHOICE OF DESSERT</b> variable desserts	9.00
<b>VEGAN DESSERT</b> chocolate ganache tart	8.50
<b>CHEESE BOARD</b> 5 varieties of cheese	13.50

Please pay per table. Tip: send a Tikkie payment request!

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)

## SHARING

served until the kitchen closes

**BEER BOARD** regular 16.50 - large 23.00

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

**LIMBURG BOARD** 27.50

with assorted regional products from Limburg

**MEAT AND CHEESE BOARD COMBO** 27.50

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

**VEGGIE BOARD** 21.50

with assorted variable vegetarian snacks

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



## CHEESE BOARD

**THE ULTIMATE CHEESE BOARD** 27.50

with five different traditional Belgian cheeses

## BOARDS

served until the kitchen closes

**CHEESE CUBES** 9.50

with mustard and Amsterdam-style pickled onions

**RAW BEEF SAUSAGE** 9.75

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 11.50 - xxl 15.50

with cheese and guacamole

**MACHO PIQUANT** regular 12.90 - xxl 19.90

with cheese, hot salsa, crème fraîche, and jalapeños

**NACHO MINCE** regular 13.90 - xxl 17.90

with cheese, mince, kidney beans, and guacamole

**TRADITIONAL, DEEP-FRIED SNACKS**

6 7.50

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**

6 7.50

8 10.00

16 20.00

**CHICKEN WINGS** 10.50

homemade chicken wings with chili mayonnaise

**SPARE RIBS** 11.50

ribs in a homemade marinade of Brugse Zot beer

**CALAMARI** 9.75

calamari, bread-crumbed and seasoned

Please pay per table. Tip: send a Tikkie payment request!

The price shown on the cash register is the correct price.

Subject to spelling mistakes and printing errors.

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



# HOPPAS

BELGIAN-STYLE TAPAS (HOP & TAPAS = HOPPAS)

## BAR SNACKS

served after the kitchen closes

**CHEESE CUBES** 9.50  
with mustard and Amsterdam-style pickled onions

**RAW BEEF SAUSAGE** 9.75  
with mustard and Amsterdam-style pickled onions

**MEATBALL** served with mustard 8.75

**TRADITIONAL, DEEP-FRIED SNACKS**  
6 7.50  
8 10.00  
16 20.00

**LUXURY FINGER-FOOD COMBO** assorted snacks  
8 10.00  
16 20.00

**DEEP-FRIED, MELTED-CHEESE SNACKS**  
6 7.50  
8 10.00  
16 20.00



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



## CHIPS

**CONES OF CHIPS** with Belgian mayonnaise 4.50  
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

CROQUE MADAME	8.75
Schinken, Käse und Spiegelei	
CROQUE MONSIEUR	8.50
Schinken und Käse	

## BRÖTCHEN

RINDERCARPACCIO	13.50
mit Trüffelmayonnaise, Pinienkernen und Parmesankäse	
WARMES HÜHNCHEN	13.50
mit Paprika und roten Zwiebeln	
PULLED PORK	15.00
Langsam gegartes Schweinefleisch mit Kohlsalat und Cocktailsoße	
DRENER BLUTWURST	15.50
mit Äpfeln, Speck und Sirup, serviert mit Brot	
12-UHR-MAHLZEIT	15.00
Tomatensuppe, Rindfleischkrokette und Brot mit Belag	
STRAMMER MAX	13.50
mit Schinken und/oder Käse	
RÄUCHERLACHS	14.50
auf Briochebrot mit einem pochierten Ei	

## HAUS GEMACHTER

THUNFISCHSALAT	13.50
Kapern, Gurken, Ei und rote Zwiebeln	

ZIEGENKÄSE	13.50
mit getrockneten Feigen, Nüssen und Dressing	
BRÖTCHEN NACH SAISON	TAGESPREIS

## SUPPEN

auch als Vorspeise zu bestellen

TAGESSUPPE	TAGESPREIS
TOMATENSUPPE	7.00
ZWIEBELSUPPE	8.75

## ZUSÄTZLICH

BAUERNBROT	5.50
Körbchen Bauernbrot mit Kräuterbutter oder Tapenade	

## SALATE

auch als Vorspeise zu bestellen

ZIEGENKÄSE	18.50
mit Nüssen, getrockneten Feigen und süßsaurem Dressing	
CARPACCIO	17.00
mit Rucola, Trüffelmayonnaise, Pinienkernen und Parmesankäse	
THUNFISCH	16.50
mit frischem Blattsalat, Tomaten, Gurken, Ei, roten Zwiebeln und Dressing	
SALAT BURRATA	18.50
Tomaten, Pesto, Pinienkernen, serviert mit italienischem Dressing	
CAESAR	18.50
mit Parmesankäse, Ei, Anchovis und Caesar-Dressing	

## KROKETTEN

HOLLÄNDISCHE GARNELENKROKETTEN	15.00
KÄSEKROKETTEN	13.50
RINDFLEISCHKROKETTEN	13.50

# ABENDESSEN

BIS 22:00 UHR



## CLASSICS

**FLÄMISCHER SCHMORTOPF** 19.75  
Rinderschmorfleisch, zubereitet  
mit Bier der Marke Gauloise Brune

**BOULETS A LA LIEGEOISE** 20.50  
4 Kalbshackklöße mit Sirupsoße,  
Altbier und Speck

**SPARERIBS** 23.50  
hausgemachte Spareribs

**SATÉ VOM SCHWEIN ODER HÜHNCHEN** 20.50  
hausgemachtes Saté mit Erdnussbuttersoße

**HÜHNERPASTETE** 17.00  
frisch zubereitet

**SCHNITZEL (350 G)** 23.00  
mit Stroganoff-, Pfeffer- oder Champignonrahmsoße

**RINDERSTEAK** 24.50  
mit Stroganoff-, Pfeffer- oder Champignonrahmsoße

**RINDERFILETSPIESE** 19.50  
mit Rucola, Parmesankäse und Trüffelöl

**STEAK TARTARE** 19.50  
180 g Tartar mit Garnitur und Ei

**LACHSFILET** 22.50  
nach asiatischer Art mit Teriyakisoße und Queller

**FISH & CHIPS** 16.50  
in Bierteig frittierter Weißfisch mit Pommes frites und  
Remouladensoße

**VEGANER SCHMORTOPF** 17.50  
Jackfrucht in süßsaurer Soße

## ZUSÄTZLICH

**ZUSÄTZLICHE PORTION POMMES FRITES** 3.50

**POMMES FRITES IN DER SPITZTÜTE** 4.50

**ZUSÄTZLICHE PORTION SOSSE** 3.50  
Auswahl aus Stroganoff-, Pfeffer- oder Champignonrahmsoße

**MAYONNAISE ODER KETCHUP** 0.80

## BURGER

**HAMBURGER GOUVERNEUR** 17.50  
mit Pommes frites

**HÜHNCHENBURGER** 17.50  
Bürger mit Hühnchenfleisch mit Bacon und passender Soße

**VEGABURGER** 16.50  
Burger, zubereitet mit Paprika, Mais, Mozzarella und  
Chilipulver mit passender Soße

**VEGAN BURGER** 17.50  
zu 100 % pflanzlicher Hamburger mit  
Zwiebeln und veganem Käse

## PASTA

**PASTA SCAMPI** 19.50  
mit Krebssoße, Rucola und Parmesankäse

**VEGANE PASTA** 15.50  
Champignontrüffelsoße mit Pinienkernen,  
Rucola und Parmesankäse

## 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

Zahlung pro Tisch. Tipp: Schicken Sie eine Aufforderung  
per Tikkie! Der Kassenpreis ist der korrekte Preis.  
Schreib- oder Druckfehler vorbehalten.



# HOPPAS

BELGISCHE TAPAS (HOPFEN & TAPAS = HOPPAS)

## PLATTEN

bis Küchenschluss erhältlich

**BIERPLATTE** normal 16.50 - groß 23.00  
mit 3 Krokettklößchen, Calamaris,  
Oliven, Käse, Wurst, Nachos und Senf

**LIMBURGER PLATTE** 27.50  
mit verschiedenen Limburger Regionalprodukten

**KOMBINIERTE FLEISCH- UND KÄSEPLATTE** 27.50  
Reichhaltige Platte mit verschiedenen Fleischwaren und  
Käsesorten, serviert mit Bauern- und Nussbrot

**VEGANE PLATTE** 21.50  
mit wechselnden vegetarischen Häppchen

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



## KÄSEPLATTE

**REICHHALTIGE KÄSEPLATTE** 27.50  
mit 5 traditionellen belgischen Käsesorten

Zahlung pro Tisch. Tipp: Schicken Sie eine Aufforderung per  
Tikkie! Der Kassenpreis ist der korrekte Preis.  
Schreib- oder Druckfehler vorbehalten.

Haben Sie eine Allergie? Teilen Sie uns diese mit, sodass wir sie  
berücksichtigen können.

## ZUM TEILEN

bis Küchenschluss zu bestellen

**KÄSEWÜRFEL** 9.50  
mit Senf und Amsterdamer Zwiebeln

**GERÄUCHERTE ROHE RINDERWURST** 9.75  
mit Senf und Amsterdamer Zwiebeln

**FRIKADELLE** mit Senf 8.75

**PORTION OLIVEN** 7.00

**BAUERNBROT** 5.50  
mit Tapenade oder Kräuterbutter

**MACHO NACHO** normal 11.50 - xxl 15.50  
Mit Käse und Guacamole

**NACHO PIKANT** normal 12.90 - xxl 19.90  
mit Käse, pikanter Salsa,  
Crème fraîche und Jalapeños

**NACHO HACKFLEISCH** normal 13.90 - xxl 17.90  
mit Käse, Hackfleisch, Kidneybohnen  
und Guacamole

**TRADITIONELLE KROKETTENKLÖSSCHEN**  
6 Stück 7.50  
8 Stück 10.00  
16 Stück 20.00

**HERZHAFTER GARNITUR** verschiedene  
8 Stück 10.00  
16 Stück 20.00

**KROKANTE HÜHNCHENSTÜCKE** 12.50  
5 Stück, serviert mit Chilimayonnaise

**MINI-KÄSESOUFFLÉS**  
6 Stück 7.50  
8 Stück 10.00  
16 Stück 20.00

**CHICKENWINGS** 10.50  
hausgemachte Chickenwings mit Chilimayonnaise

**SPARERIBS** 11.50  
in Bier der Marke Brugse Zot hausmarinierte Spareribs

**CALAMARIS** 9.75  
Calamaris, paniert und gewürzt



# HOPPAS

BELGISCHE TAPAS (HOPFEN & TAPAS = HOPPAS)

## BAR-SNACKS

nach Küchenschluss erhältlich

**KÄSEWÜRFEL** 9.50  
mit Senf und Amsterdamer Zwiebeln

**GERÄUCHERTE ROHE RINDERWURST** 9.75  
mit Senf und Amsterdamer Zwiebeln

**FRIKADELLE** mit Senf 8.75

**TRADITIONELLE KROKETTENKLÖSSCHEN**  
6 Stück 7.50  
8 Stück 10.00  
16 Stück 20.00

**HERZHAFTER GARNITUR** verschiedene  
8 Stück 10.00  
16 Stück 20.00

**MINI-KÄSESOUFFLÉS**  
6 Stück 7.50  
8 Stück 10.00  
16 Stück 20.00



**UNSER TIPP!  
PLATTE VOM  
CHEF**



## POMMES FRITES

**POMMES FRITES IN DER SPITZTÜTE** 4.50  
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

SANDWICHS SERVIS JUSQUE 16H00

## CROQUES

CROQUE-MADAME 8.75  
jambon, fromage et œuf au plat

CROQUE-MONSIEUR 8.50  
jambon et fromage

## SANDWICHS

CARPACCIO DE BŒUF 13.50  
mayonnaise à la truffe, pignons de pin et parmesan

POULET (CHAUD) 13.50  
poivrons et oignons rouges

EFFILOCHÉ DE PORC 15.00  
cuit à basse température  
salade de chou et sauce cocktail

BOUDIN NOIR 15.50  
pommes, bacon et sirop  
servi avec du pain

LE MIDI 15.00  
soupe aux tomates, croquette de bœuf et pain avec garniture

ŒUF AU PLAT SUR TOAST 13.50  
avec jambon et/ou fromage

SAUMON FUMÉ 14.50  
pain brioché et œuf poché

## FAIT MAISON

SALADE DE THON 13.50  
câpres, cornichon, œuf et oignons rouges

FROMAGE DE CHÈVRE 13.50  
figues séchées, noix et vinaigrette

SANDWICH SAISONNIER VOIR SUGGESTION

## POTAGES

servis aussi en entrées

SOUPE DU JOUR VOIR SUGGESTION  
SOUPE AUX TOMATES 7.00  
SOUPE À L'OIGNON 8.75

## EXTRA

PAIN FERMIER 5.50  
panier garni de pain fermier et beurre  
aux fines herbes ou tapenade

## SALADES

servis aussi en entrées

FROMAGE DE CHÈVRE 18.50  
noix, figues séchées et vinaigrette aigre-douce

CARPACCIO 17.00  
roquette, mayonnaise à la truffe, pignons de pin et parmesan

THON 16.50  
laitue fraîche, tomates, concombre, œuf, oignons rouges et vinaigrette

BURRATA 18.50  
tomates, pesto, pignons de pin et vinaigrette à l'italienne

CÉSAR 18.50  
parmesan, œuf, anchois et vinaigrette César

## CROQUETTES

CROQUETTES DE CREVETTES 15.00

HOLLANDAISES

CROQUETTES DE FROMAGE 13.50

CROQUETTES DE BŒUF 13.50

# MENU DU SOIR

SERVI JUSQU'À 22H00



CLASSIQUES	BURGERS
<b>RAGOÛT À LA FLAMANDE</b> 19.75 viande de bœuf à la bière Gauloise Brune	<b>HAMBURGER GOUVERNEUR</b> 17.50 avec frites
<b>BOULETS À LA LIÉGEOISE</b> 20.50 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> 23.50 côtes de porc, marinade maison	<b>BURGER VÉGÉ</b> 16.50 steak de poivrons, maïs, mozzarella et piment en poudre, sauce assortie
<b>BROCHETTE PORC OU POULET SATÉ</b> 20.50 préparées maison, sauce cacahuète	<b>BURGER VEGAN</b> 17.50 steak 100 % végétal, oignons et fauxmage
<b>VOL-AU-VENT</b> 17.00 frais du jour	<b>PÂTES</b>
<b>ESCALOPE PANÉE (350 G)</b> 23.00 sauce Stroganov, au poivre ou crème champignons	<b>PÂTES AUX SCAMPIS</b> 19.50 sauce homardine, roquette et parmesan
<b>STEAK</b> 24.50 sauce Stroganov, au poivre ou crème champignons	<b>PÂTES VÉGÉ</b> 15.50 sauce truffée aux champignons, pignons de pin, roquette et parmesan
<b>BROCHETTES DE BŒUF</b> 19.50 roquette, parmesan et huile à la truffe	<b>DESSERTS</b>
<b>TARTARE DE BŒUF</b> 19.50 180 g de tartare, garniture et œuf	<b>CRÈME BRÛLÉE</b> 7.50 crème pâtissière à la vanille, coque de sucre caramélisé
<b>FILET DE SAUMON</b> 22.50 façon orientale, sauce teriyaki et salicorne	<b>CHEESECAKE</b> 8.50 goûts variés, préparation à base de bière
<b>FISH &amp; CHIPS</b> 16.50 poisson blanc pané à la bière, frites et sauce rémoulade	<b>DESSERT DU CHEF</b> 9.00 dessert en suggestion
<b>RAGOÛT VEGAN</b> 17.50 fruit jacquier, sauce aigre-douce	<b>DESSERT VEGAN</b> 8.50 gâteau ganache au chocolat
<b>EXTRA</b>	<b>PLATEAU FROMAGES</b> 13.50 5 sortes de fromages
<b>SUPPLÉMENT FRITES</b> 3.50	Le prix sur la souche est le prix juste. Sous réserve de fautes de frappe et d'impression.
<b>CORNET DE FRITES</b> 4.50	
<b>SAUCE SUPPLÉMENTAIRE</b> 3.50 sauce Stroganov, au poivre ou crème champignons	
<b>MAYONNAISE OU KETCHUP</b> 0.80	



# HOUBLAS

TAPAS BELGES (HOUBLON + TAPAS = HOUBLAS)

## PLANCHES

à commander jusqu'à la fermeture de la cuisine

**PLANCHE BIÈRE** normale 16.50 - grande 23.00

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

**PLANCHE LIMBOURG** 27.50

assortiment de produits locaux du Limbourg

**PLANCHE CHARCUTERIES ET FROMAGES** 27.50

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

**PLANCHE VÉGÉ** 21.50

assortiment de bouchées végétariennes

**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

Le prix sur la souche est le prix juste.  
Sous réserve de fautes de frappe et d'impression.

Des allergies ou intolérances ?  
Dites-le-nous et nous en tiendrons compte.

## À PARTAGER

à commander jusqu'à la fermeture de la cuisine

**CUBES DE FROMAGE** 9.50

moutarde et petits oignons d'Amsterdam

**SAUCISSON DE BŒUF** 9.75

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 11.50 - xxl 15.50

fromage et guacamole

**NACHOS PIQUANTS** normale 12.90 - xxl 19.90

fromage, sauce mexicaine relevée,  
crème fraîche et jalapeños

**NACHOS BŒUF HACHÉ** normale 13.90 - xxl 17.90

fromage, viande hachée,  
haricots rouges et guacamole

**CROQUETTES DE BŒUF MAISON** 7.50

6 pièces 10.00

8 pièces 20.00

16 pièces 20.00

**ASSORTIMENT DE LUXE** de fritures 10.00

8 pièces 20.00

16 pièces 20.00

**NUGGETS DE POULET CROQUANT** 12.50

5 pièces, mayonnaise épicée

**MINI-SOUFFLÉS AU FROMAGE** 7.50

6 pièces 10.00

8 pièces 20.00

16 pièces 20.00

**CHICKEN WINGS** 10.50

ailles de poulet maison, mayonnaise épicée

**SPARE-RIBS** 11.50

côtes de porc marinées maison à la bière Brugse Zot

**CALAMARS** 9.75

calamars panés et épicés



# HOUBLAS

TAPAS BELGES (HOUBLON + TAPAS = HOUBLAS)

## BOUCHÉES APÉRITIVES

disponible après la fermeture de la cuisine

<b>CUBES DE FROMAGE</b> moutarde et petits oignons d'Amsterdam	9.50
<b>SAUCISSON DE BŒUF</b> moutarde et petits oignons d'Amsterdam	9.75
<b>BOULETTES DE VIANDE</b> avec moutarde	8.75
<b>CROQUETTES DE BŒUF MAISON</b>	
6 pièces	7.50
8 pièces	10.00
16 pièces	20.00
<b>ASSORTIMENT DE LUXE</b> de frites	
8 pièces	10.00
16 pièces	20.00
<b>MINI-SOUFFLÉS AU FROMAGE</b>	
6 pièces	7.50
8 pièces	10.00
16 pièces	20.00

## NOTRE COUP DE CŒUR ! PLANCHE DU CHEF



## FRITES

**CORNET DE FRITES** avec mayonnaise belge 4.50  
à commander jusqu'à la fermeture de la cuisine

## 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.