



LUNCH

SANDWICHES SERVED UNTIL 4 PM

CROQUES		SOUPS	
CROQUE MADAME	9.50	also available as a starter	
ham, cheese, and a fried egg			
CROQUE MONSIEUR	8.50	SOUP OF THE DAY	DAY PRICE
ham and cheese		TOMATO SOUP	7.00
		ONION SOUP	8.75
SANDWICHES		EXTRA	
BEEF CARPACCIO	13.50	FARMER'S BREAD	5.50
with truffle mayonnaise, pine kernels, and Parmesan cheese		basket of farmer's bread with herb butter or tapenade	
SPICY CHICKEN	14.50	SALADS	
with sweet pepper and red onion		also available as a starter	
PULLED PORK	15.00	VAL-DIEU	18.50
slow-cooked pork		with nuts, bacon, and sweet-and-sour dressing	
with coleslaw and cocktail sauce		CARPACCIO	17.00
DRENTE BLOOD SAUSAGE	15.50	with rocket, truffle mayonnaise, pine kernels, and Parmesan cheese	
with apple, bacon, and syrup		TUNA	16.50
served with bread		with fresh lettuce leaves, tomato, cucumber, egg, red onion, and dressing	
CLASSIC LUNCH-TIME DEAL	15.00	BURRATA SALAD	18.50
tomato soup, beef croquette, and bread with a topping		tomato, pesto, and pine kernels served with Italian dressing	
3 EGGS SUNNY SIDE UP	13.50	CAESAR	18.50
ham and/or cheese		with Parmesan cheese, egg, anchovies, and Caesar dressing	
SMOKED SALMON	14.50		
on brioche with a poached egg			
TUNA SALAD	13.50		
capers, gherkins, egg, and red onion			
VAL-DIEU	14.50		
with nuts, bacon and sweet-and-sour dressing			
SEASONAL SANDWICH	DAY PRICE		
Please pay per table. Tip: send a Tikkie payment request! We do not accept €200 and €500 notes.		CROQUETTES	
The price shown on the cash register is the correct price. Subject to spelling mistakes and printing errors.		GREY-SHRIMP CROQUETTES	16.00
		CHEESE CROQUETTES	13.50
		BEEF CROQUETTES	13.50



DINNER

SERVED UNTIL 10:00 PM

CLASSICS		BURGERS	
FLEMISH CASSEROLE	19.75	HAMBURGER GOUVERNEUR	17.50
stewing beef cooked in Gauloise Brune beer		with chips	
BOULETS A LA LIEGEOISE	20.50	CHICKEN BURGER	17.50
4 veal meatballs with a sauce of syrup, old brown beer, and lardons		burger made from chicken, with bacon, and appropriate sauce	
SPARE RIBS	23.50	VEGGIE BURGER	16.50
homemade-marinated ribs		burger made from sweet pepper, corn, mozzarella, and chili powder with appropriate sauce	
PORK OR CHICKEN SATAY	20.50	VEGAN BURGER	17.50
homemade-marinated satay with peanut sauce		100% plant-based burger with onion, and vegan cheese	
CHICKEN VOL-AU-VENT	17.00		
freshly made			
SOUVLAKI	19.50		
greek coleslaw and tzatziki			
SCHNITZEL (350 GRAM)	23.00		
with stroganoff sauce, pepper sauce, or mushroom sauce			
STEAK	24.50		
with stroganoff sauce, pepper sauce, or mushroom sauce			
TENDERLOIN SKEWERS	19.50		
with rocket, Parmesan cheese, and truffle oil			
STEAK TARTARE	19.50		
180 grams of tartare with garnish, and egg			
SALMON FILLET	22.50		
cooked Eastern-style with teriyaki sauce, and marsh samphire			
FISH & CHIPS	16.50		
deep-fried whitefish in a beer batter with chips, and remoulade sauce			
VEGAN CASSEROLE	17.50		
jackfruit in a sweet-and-sour sauce			
PASTA		EXTRA	
PASTA SCAMPI	19.50	EXTRA PORTION OF CHIPS	3.50
with lobster sauce, rocket, and Parmesan cheese		CONE OF CHIPS	5.50
VEGGIE PASTA	15.50	EXTRA SAUCE	3.50
mushroom-truffle sauce with pine kernels, rocket, and Parmesan cheese		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

VEGGIE BOARD **22.50**

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

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 **15.90**

with cheese, hot salsa, crème fraîche, and jalapeños

NACHO MINCE regular **13.90** - xxl **17.90**

with cheese, mince, kidney beans, and guacamole

BITTERBAL, TRADITIONAL DEEP-FRIED SNACK

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 **11.50**

homemade chicken wings with chili mayonnaise

2 FRIKANDELLEN SPECIAAL **8.50**

à la Gouverneur (Typical Dutch dish)

SPARE RIBS **12.50**

ribs in a homemade marinade of Brugse Zot beer

CALAMARI **10.50**

calamari, bread-crumbed and seasoned

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

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

BITTERBAL, TRADITIONAL DEEP-FRIED SNACK

6 7.50

8 10.00

16 stuks 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 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		SUPPEN	
CROQUE MADAME	9.50	auch als Vorspeise zu bestellen	
Schinken, Käse und Spiegelei			
CROQUE MONSIEUR	8.50	TAGESSUPPE	TAGESPREIS
Schinken und Käse		TOMATENSUPPE	7.00
		ZWIEBELSUPPE	8.75
BRÖTCHEN		ZUSÄTZLICH	
RINDERCARPACCIO	13.50	BAUERNBROT	5.50
mit Trüffelmayonnaise, Pinienkernen und Parmesankäse		Körbchen Bauernbrot mit Kräuterbutter oder Tapenade	
WARMES HÜHNCHEN	14.50		
mit Paprika und roten Zwiebeln			
PULLED PORK	15.00	SALATE	
Langsam gegartes Schweinefleisch mit Kohlsalat und Cocktailsoße		auch als Vorspeise zu bestellen	
DRENTER BLUTWURST	15.50	VAL-DIEU	18.50
mit Äpfeln, Speck und Sirup, serviert mit Brot		mit Nüssen, Speck und süßsaurem Dressing	
12-UHR-MAHLZEIT	15.00	CARPACCIO	17.00
Tomatensuppe, Rindfleischkrokette und Brot mit Belag		mit Rucola, Trüffelmayonnaise, Pinienkernen und Parmesankäse	
STRAMMER MAX	13.50	THUNFISCH	16.50
mit Schinken und/oder Käse		mit frischem Blattsalat, Tomaten, Gurken, Ei, roten Zwiebeln und Dressing	
RÄUCHERLACHS	14.50	SALAT BURRATA	18.50
auf Briochebrot mit einem pochierten Ei		Tomaten, Pesto, Pinienkernen, serviert mit italienischem Dressing	
THUNFISCHSALAT	13.50	CAESAR	18.50
Kapern, Gurken, Ei und rote Zwiebeln		mit Parmesankäse, Ei, Anchovis und Caesar-Dressing	
VAL-DIEU	14.50		
mit Nüssen, Speck und süßsaurem Dressing			
BRÖTCHEN NACH SAISON	TAGESPREIS	KROKETTEN	
Zahlung pro Tisch. Tipp: Schicken Sie eine Aufforderung per Tikkie!		HOLLÄNDISCHE GARNELENKROKETTEN	16.00
WWir akzeptieren keine 200er und 500er Noten.		KÄSEKROKETTEN	13.50
Der Kassenpreis ist der korrekte Preis.		RINDFLEISCHKROKETTEN	13.50
Schreib- oder Druckfehler vorbehalten.			



ABENDESSEN

BIS 22:00 UHR

CLASSICS	BURGER
FLÄMISCHER SCHMORTOPF19.75 Rinderschmorfleisch, zubereitet mit Bier der Marke Gauloise Brune BOULETS A LA LIEGEOISE20.50 4 Kalbshackklöße mit Sirupsoße, Altbier und Speck SPARERIBS23.50 hausgemachte Spareribs SATÉ VOM SCHWEIN ODER HÜHNCHEN20.50 hausgemachtes Saté mit Erdnussbuttersoße HÜHNERPASTETE17.00 frisch zubereitet SOUVLAKI19.50 mit Griechische krautsalat und Tzatziki SCHNITZEL (350 G)23.00 mit Stroganoff-, Pfeffer- oder Champignonrahmsoße RINDERSTEAK24.50 mit Stroganoff-, Pfeffer- oder Champignonrahmsoße RINDERFILETSPIESSE19.50 mit Rucola, Parmesankäse und Trüffelöl STEAK TARTARE19.50 180 g Tartar mit Garnitur und Ei LACHSFILET22.50 nach asiatischer Art mit Teriyakisoße und Queller FISH & CHIPS16.50 in Bierteig frittiertes Weißfisch mit Pommes frites und Remouladensoße VEGANER SCHMORTOPF17.50 Jackfrucht in süßsaurer Soße	HAMBURGER GOUVERNEUR17.50 mit Pommes frites HÜHNCHENBURGER17.50 Bürger mit Hühnchenfleisch mit Bacon und passender Soße VEGABURGER16.50 Burger, zubereitet mit Paprika, Mais, Mozzarella und Chilipulver mit passender Soße VEGAN BURGER17.50 zu 100 % pflanzlicher Hamburger mit Zwiebeln und veganem Käse
	ZUSÄTZLICH
	ZUSÄTZLICHE PORTION POMMES FRITES3.50 POMMES FRITES IN DER SPITZTÜTE5.50 ZUSÄTZLICHE PORTION SOSSE3.50 Auswahl aus Stroganoff-, Pfeffer- oder Champignonrahmsoße MAYONNAISE ODER KETCHUP0.80
	DESSERTS
	CRÈME BRÛLÉE7.50 Vanilla Custard (ähnlich wie Vanillepudding) mit einer karamellisierten Zuckerschicht KÄSEKUCHEN8.50 wechselnde Geschmacksrichtungen, zubereitet mit Bier DESSERT VOM CHEF9.00 wechselndes Dessert VEGANES DESSERT8.50 Schokoladen-Ganache-Torte KÄSEPLATTE13.50 5 Sorten Käse
PASTA	
PASTA SCAMPI19.50 mit Krebssoße, Rucola und Parmesankäse VEGANE PASTA15.50 Champignontrüffelsoße mit Pinienkernen, Rucola und Parmesankäse	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

KOMBINIERTE FLEISCH- UND KÄSEPLATTE **28.50**

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

VEGANE PLATTE **22.50**

mit wechselnden vegetarischen Häppchen

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

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 **15.90**

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**

HERZHAFT 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 **11.50**

hausgemachte Chickenwings mit Chilimayonnaise

2 FRIKANDELLEN SPECIAAL **8.50**

à la Gouverneur (typisches holländisches Gericht)

SPARERIBS **12.50**

in Bier der Marke Brugse Zot hausmarinierte Spareribs

CALAMARIS **10.50**

Calamaris, paniert und gewürzt

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

KÄSEWÜRFEL mit Senf und Amsterdamer Zwiebeln	9.50
GERÄUCHERTE ROHE RINDERWURST mit Senf und Amsterdamer Zwiebeln	9.75
FRIKADELLE mit Senf	8.75
TRADITIONELLE KROKETTENKLÖSSCHEN	
6 Stück	7.50
8 Stück	10.00
16 Stück	20.00
HERZHAFTES GARNITUR verschiedene	
8 Stück	10.00
16 Stück	20.00
MINI-KÄSESOUFFLÉS	
6 Stück	7.50
8 Stück	10.00
16 Stück	20.00



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.



LUNCH

SANDWICHS SERVIS JUSQUE 16H00

CROQUES	POTAGES
CROQUE-MADAME9.50 jambon, fromage et œuf au plat CROQUE-MONSIEUR8.50 jambon et fromage	servies aussi en entrées SOUPE DU JOURVOIR SUGGESTION SOUPE AUX TOMATES7.00 SOUPE À L'OIGNON8.75
SANDWICHS	EXTRA PAIN FERMIER5.50 panier garni de pain fermier et beurre aux fines herbes ou tapenade
CARPACCIO DE BŒUF13.50 mayonnaise à la truffe, pignons de pin et parmesan POULET (CHAUD)14.50 poivrons et oignons rouges EFFILOCHÉ DE PORC15.00 cuit à basse température salade de chou et sauce cocktail BOUDIN NOIR15.50 pommes, bacon et sirop servi avec du pain LE MIDI15.00 soupe aux tomates, croquette de bœuf et pain avec garniture ŒUF AU PLAT SUR TOAST13.50 avec jambon et/ou fromage SAUMON FUMÉ14.50 pain brioché et œuf poché SALADE DE THON13.50 câpres, cornichon, œuf et oignons rouges VAL-DIEU14.50 noix, bacon et vinaigrette aigre-douce SANDWICH SAISONNIERVOIR SUGGESTION	SALADES servies aussi en entrées VAL-DIEU18.50 noix, bacon et vinaigrette aigre-douce CARPACCIO17.00 roquette, mayonnaise à la truffe, pignons de pin et parmesan THON16.50 laitue fraîche, tomates, concombre, œuf, oignons rouges et vinaigrette BURRATA18.50 tomates, pesto, pignons de pin et vinaigrette à l'italienne CÉSAR18.50 parmesan, œuf, anchois et vinaigrette César
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.	CROQUETTES CROQUETTES DE CREVETTES16.00 HOLLANDAISES CROQUETTES DE FROMAGE13.50 CROQUETTES DE BŒUF13.50

MENU DU SOIR

SERVI JUSQU'À 22H00



CLASSIQUES	BURGERS
RAGOÛT À LA FLAMANDE19.75 viande de bœuf à la bière Gauloise Brune BOULETS À LA LIÉGEOISE20.50 4 boulettes de veau, sauce au sirop, bière brune et lardons SPARE-RIBS23.50 côtes de porc, marinade maison BROCHETTE PORC OU POULET SATÉ20.50 préparées maison, sauce cacahuète VOL-AU-VENT17.00 frais du jour SOUVLAKI19.50 avec grecque salade de chou et tzatziki ESCALOPE PANÉE (350 G)23.00 sauce Stroganov, au poivre ou crème champignons STEAK24.50 sauce Stroganov, au poivre ou crème champignons BROCHETTES DE BŒUF19.50 roquette, parmesan et huile à la truffe TARTARE DE BŒUF19.50 180 g de tartare, garniture et œuf FILET DE SAUMON22.50 façon orientale, sauce teriyaki et salicorne FISH & CHIPS16.50 poisson blanc pané à la bière, frites et sauce rémoulade RAGOÛT VEGAN17.50 fruit jacquier, sauce aigre-douce	HAMBURGER GOUVERNEUR17.50 avec frites BURGER DE POULET17.50 escalope de poulet, bacon et sauce assortie BURGER VÉGÉ16.50 steak de poivrons, maïs, mozzarella et piment en poudre, sauce assortie BURGER VEGAN17.50 steak 100 % végétal, oignons et fauxmage
	EXTRA
	SUPPLÉMENT FRITES3.50 CORNET DE FRITES5.50 SAUCE SUPPLÉMENTAIRE3.50 sauce Stroganov, au poivre ou crème champignons MAYONNAISE OU KETCHUP0.80
	DESSERTS
	CRÈME BRÛLÉE7.50 crème pâtissière à la vanille, coque de sucre caramélisé CHEESECAKE8.50 goûts variés, préparation à base de bière DESSERT DU CHEF9.00 dessert en suggestion DESSERT VEGAN8.50 gâteau ganache au chocolat PLATEAU FROMAGES13.50 5 sortes de fromages
PÂTES	
PÂTES AUX SCAMPIS19.50 sauce homardine, roquette et parmesan PÂTES VÉGÉ15.50 sauce truffée aux champignons, pignons de pin, roquette et parmesan	Des allergies ou intolérances ? Dites-le-nous et nous en tiendrons compte.



HOUBLAS

TAPAS BELGES (HOUBLON + TAPAS = HOUBLAS)
à commander jusqu'à la fermeture de la cuisine

PLANCHES

À PARTAGER

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 VÉGÉ 22.50
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

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 15.90
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
6 pièces 7.50
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
6 pièces 7.50
8 pièces 10.00
16 pièces 20.00

CHICKEN WINGS 11.50
ailes de poulet maison, mayonnaise épicée

2 FRIKANDELLEN SPECIAAL 8.50
à la Gouverneur (plat hollandais typique)

SPARE-RIBS 12.50
côtes de porc marinées maison à la bière Brugse Zot

CALAMARS 10.50
calamars panés et épicés

Le prix sur la souche est le prix juste.
Nous n'acceptons pas les billets de 200 et 500.

Nous réserve de fautes de frappe et d'impression.



HOUBLAS

TAPAS BELGES (HOUBLON + TAPAS = HOUBLAS)

disponible après la fermeture de la cuisine

BOUCHÉES APÉRITIVES

CUBES DE FROMAGE	9.50
moutarde et petits oignons d'Amsterdam	
SAUCISSON DE BŒUF	9.75
moutarde et petits oignons d'Amsterdam	
BOULETTES DE VIANDE avec moutarde	8.75
CROQUETTES DE BŒUF MAISON	
6 pièces	7.50
8 pièces	10.00
16 pièces	20.00
ASSORTIMENT DE LUXE de fritures	
8 pièces	10.00
16 pièces	20.00
MINI-SOUFFLÉS AU FROMAGE	
6 pièces	7.50
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 lunches sont servis jusqu'à 16h00 et les repas du soir
jusqu'à 22h00.

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