



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		SALADS	
SEASONAL SANDWICH	DAY PRICE	also available as a starter	
BEEF CARPACCIO	13.50	VAL-DIEU	18.50
with truffle mayonnaise, pine kernels and Parmesan cheese		with nuts, bacon and sweet-and-sour dressing	
SPICY CHICKEN	14.50	TUNA	16.50
with sweet pepper and red onion		with fresh lettuce leaves, tomato, cucumber, egg, red onion and dressing	
PULLED PORK	15.00	PROSCIUTTO	18.50
slow-cooked pork		parma ham with melon and mozzarella	
with coleslaw and cocktail sauce		CAESAR	18.50
BLACK PUDDING <small>season</small>	15.50	with Parmesan cheese, egg, anchovies and Caesar dressing	
with apple, bacon and syrup		CRISPY CHICKEN	16.50
served with bread		with thousand islands dressing	
CLASSIC LUNCH-TIME DEAL	15.00		
tomato soup, beef croquette and bread with a topping			
3 EGGS SUNNY SIDE UP	13.50	CROQUETTES	
ham and/or cheese		GREY-SHRIMP CROQUETTES	16.00
SMOKED SALMON	14.50	CHEESE CROQUETTES	13.50
with red onion and wasabi-mayonnaise		BEEF CROQUETTES	13.50
TUNA SALAD	13.50	STARTERS	
capers, gherkins, egg and red onion		BEEF CARPACCIO	14.50
VAL-DIEU	14.50	with rocket, truffle mayonnaise, pine kernels and Parmesan cheese	
with nuts, bacon and sweet-and-sour dressing		BEETROOT CARPACCIO	14.50
VITELLO TONNATO	13.50	with raspberry and balsamic glaze	
veal with tuna mayonnaise		TUNA TATAKI	15.00
		with wasabi mayonnaise	

NICE TO KNOW

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



DINNER

SERVED UNTIL 10:00 PM

CLASSICS

FLEMISH CASSEROLE 19.75

stewing beef cooked in Gauloise Brune beer

BOULETS A LA LIEGEOISE 20.50

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

SPARE RIBS 23.50

homemade-marinated ribs

PORK OR CHICKEN SATAY 20.50

homemade-marinated satay with peanut sauce

SOUVLAKI 19.50

greek coleslaw and tzatziki

SCHNITZEL (350 GRAM) 23.00

with stroganoff sauce, pepper sauce or mushroom sauce

RIBEYE 27.50

with red wine sauce

TENDERLOIN SKEWERS 19.50

with rocket, Parmesan cheese and truffle oil

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

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 ARABBIATTA 15.50

tomatosauce with chillies

BURGERS

HAMBURGER GOUVERNEUR 17.50

with chips

CHICKEN BURGER 17.50

burger made from chicken, with bacon and appropriate sauce

VEGGIE BURGER 16.50

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**

FISH BOARD **29.50**

with snacks of fish and shellfish



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

10 **10.00**

20 **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

CHEESE CUBES with mustard and Amsterdam-style pickled onions	9.50
MEATBALL served with mustard	8.75
BITTERBAL, TRADITIONAL DEEP-FRIED SNACK	
8	10.00
16 stuks	20.00
VEGAN BITTERBAL CAS & KAS, VEGAN TRADITIONAL DEEP-FRIED SNACK	
10	10.00
20	20.00
LUXURY FINGER-FOOD COMBO assorted snacks	
8	10.00
16	20.00
DEEP-FRIED, MELTED-CHEESE SNACKS	
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

CROQUE MADAME Schinken, Käse und Spiegelei	9.50
CROQUE MONSIEUR Schinken und Käse	8.50

SUPPEN

auch als Vorspeise zu bestellen

TAGESSUPPE	TAGESPREIS
TOMATENSUPPE	7.00
ZWIEBELSUPPE	8.75

BRÖTCHEN

BRÖTCHEN NACH SAISON	TAGESPREIS
RINDERCARPACCIO mit Trüffelmayonnaise, Pinienkernen und Parmesankäse	13.50
WARMES HÜHNCHEN mit Paprika und roten Zwiebeln	14.50
PULLED PORK Langsam gegartes Schweinefleisch mit Kohlsalat und Cocktailsoße	15.00
DRENTER BLUTWURST jahreszeit mit Äpfeln, Speck und Sirup, serviert mit Brot	15.50
12-UHR-MAHLZEIT Tomatensuppe, Rindfleischkrokette und Brot mit Belag	15.00
STRAMMER MAX mit Schinken und/oder Käse	13.50
RÄUCHERLACHS mit roter und Wasabi-Mayonnaise	14.50
THUNFISCHSALAT Kapern, Gurken, Ei und rote Zwiebeln	13.50
VAL-DIEU mit Nüssen, Speck und süßsaurem Dressing	14.50
VITELLO TONNATO Kalbfleisch mit cremiger Thunfischmayonnaise	13.50

SALATE

auch als Vorspeise zu bestellen

VAL-DIEU mit Nüssen, Speck und süßsaurem Dressing	18.50
THUNFISCH mit frischem Blattsalat, Tomaten, Gurken, Ei, roten Zwiebeln und Dressing	16.50
PROSCIUTTO mit Parmaschinken, Melone und Mozzarella	18.50
CAESAR mit Parmesankäse, Ei, Anchovis und Caesar-Dressing	16.50
KNUSPRIGES HÄHNCHEN mit Tausend-Inseln-Dressing	16.50

KROKETTEN

HOLLÄNDISCHE GARNELENKROKETTEN	16.00
KÄSEKROKETTEN	13.50
RINDFLEISCHKROKETTEN	13.50

VORSPEISEN

RINDERCARPACCIO mit Rucola, Trüffelmayonnaise, Pinienkernen und Parmesankäse	17.00
ROTE BETE-CARPACCIO mit Himbeer-Balsamico-Glasur	14.50
THUNFISCH TATAKI mit Wasabi-Mayonnaise	15.00

GUT ZU WISSEN

Zahlung pro Tisch. Tipp: Schicken Sie eine Aufforderung per Tikkie!
Wir akzeptieren keine 200er und 500er Noten.

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

SOUVLAKI 19.50
mit Griechische krautsalat und Tzatziki

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

RIBEYE 27.50
mit Rotweinsauce

RINDERFILETSPIESSE 19.50
mit Rucola, Parmesankäse und Trüffelöl

LACHSFILET 22.50
nach asiatischer Art mit Teriyakisoße und Queller

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

VEGANER SCHMORTOPF 17.50
Jackfrucht in süßsaurer Soße

PASTA

PASTA SCAMPI 19.50
mit Krebssoße und Parmesankäse

VEGANE PASTA 15.50
Champignontrüffelsoße mit Pinienkernen,
Rucola und Parmesankäse

PASTA ARABBIATTA 15.50
scharfer tomaten sauce

BURGER

HAMBURGER GOUVERNEUR 17.50
mit Pommes frites

HÜHNCHENBURGER 17.50
Burger 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 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

KOMBINIERTE 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**

FISCHBRETT **29.50**

mit Snacks aus Fisch und Schalentieren



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

10 Stück **10.00**

20 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

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

KÄSEWÜRFEL mit Senf und Amsterdamer Zwiebeln	9.50
FRIKADELLE mit Senf	8.75
TRADITIONELLE KROKETTENKLÖSSCHEN 8 Stück	10.00
16 Stück	20.00
VEGAN KROKETTENKLÖSSCHEN 10 Stück	10.00
20 Stück	20.00
HERZHAFTE GARNITUR verschiedene 8 Stück	10.00
16 Stück	20.00
MINI-KÄSESOUFFLÉS 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

SANDWICHS SERVIS JUSQUE 16H00

CROQUES		POTAGES	
CROQUE-MADAME	9.50	servies aussi en entrées	
jambon, fromage et œuf au plat		SOUPE DU JOUR	VOIR SUGGESTION
CROQUE-MONSIEUR	8.50	SOUPE AUX TOMATES	7.00
jambon et fromage		SOUPE À L'OIGNON	8.75
SANDWICHS		SALADES	
SANDWICH SAISONNIER	VOIR SUGGESTION	servies aussi en entrées	
CARPACCIO DE BŒUF	13.50	VAL-DIEU	18.50
mayonnaise à la truffe, pignons de pin et parmesan		noix, bacon et vinaigrette aigre-douce	
POULET (CHAUD)	14.50	THON	16.50
poivrons et oignons rouges		laitue fraîche, tomates, concombre, œuf, oignons rouges et vinaigrette	
EFFILOCHÉ DE PORC	15.00	PROSCIUTTO	18.50
cuit à basse température salade de chou et sauce cocktail		avec jambon de Parme, melon, mozzarella et vinaigrette	
BOUDIN NOIR saison	15.50	CÉSAR	18.50
pommes, bacon et sirop servi avec du pain		avec parmesan, œuf, anchois et vinaigrette César	
LE MIDI	15.00	POULET CROUSTILLANT	16.50
soupe aux tomates, croquette de bœuf et pain avec garniture		avec une vinaigrette aux mille îles	
ŒUF AU PLAT SUR TOAST	13.50	CROQUETTES	
avec jambon et/ou fromage		CROQUETTES DE CREVETTES	16.00
SAUMON FUMÉ	14.50	CROQUETTES DE FROMAGE	13.50
avec oignon rouge et mayonnaise au wasabi		CROQUETTES DE BŒUF	13.50
SALADE DE THON	13.50	APÉRITIF	
câpres, cornichon, œuf et oignons rouges		CARPACCIO	14.50
VAL-DIEU	14.50	roquette, mayonnaise à la truffe, pignons de pin et parmesan	
noix, bacon et vinaigrette aigre-douce		CARPACCIO DE BETTERAVE	14.50
VITELLO TONNATO	13.50	avec glaçage à la framboise et balsamique	
veau avec une mayonnaise crémeuse au thon		TATAKI AU THON	15.00
		avec mayonnaise au wasabi	

BON À SAVOIR

Le prix sur la souche est le prix juste.

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

MENU DU SOIR

SERVI JUSQU'À 22H00



CLASSIQUES

RAGOÛT À LA FLAMANDE 19.75

viande de bœuf à la bière Gauloise Brune

BOULETS À LA LIÉGEOISE 20.50

4 boulettes de veau, sauce au sirop, bière brune et lardons

SPARE-RIBS 23.50

côtes de porc, marinade maison

BROCHETTE PORC OU POULET SATÉ 20.50

préparées maison, sauce cacahuète

SOUVLAKI 19.50

avec grecque salade de chou et tzatziki

ESCALOPE PANÉE (350 G) 23.00

sauce Stroganov, au poivre ou crème champignons

FAUX-FILET 27.50

avec une sauce au vin rouge

BROCHETTES DE BŒUF 19.50

roquette, parmesan et huile à la truffe

FILET DE SAUMON 22.50

façon orientale, sauce teriyaki et salicorne

FISH & CHIPS 16.50

poisson blanc pané à la bière, frites et sauce rémoulade

RAGOÛT VEGAN 17.50

fruit jacquier, sauce aigre-douce

PÂTES

PÂTES AUX SCAMPIS 19.50

sauce homardine et parmesan

PÂTES VÉGÉ 15.50

sauce truffée aux champignons, pignons de pin, roquette et parmesan

PÂTES À L'ARRABBIATA 15.50

avec une sauce tomate épicée

BURGERS

HAMBURGER GOUVERNEUR 17.50

avec frites

BURGER DE POULET 17.50

escalope de poulet, bacon et sauce assortie

BURGER VÉGÉ 16.50

steak de poivrons, maïs, mozzarella et piment en poudre, sauce assortie

BURGER VEGAN 17.50

steak 100% végétal avec garnitures

EXTRA

SUPPLÉMENT FRITES 3.50

CORNET DE FRITES 5.50

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 4.50

sauce Stroganov, au poivre ou crème champignons

MAYONNAISE OU KETCHUP 0.80

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 7.50

crème pâtissière à la vanille, coque de sucre caramélisé

CHEESECAKE 8.50

goûts variés, préparation à base de bière

DESSERT DU CHEF 9.00

dessert en suggestion

DESSERT VEGAN 8.50

gâteau ganache au chocolat

PLATEAU FROMAGES 13.50

5 sortes de fromages

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

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**

PLANCHE À POISSON **29.50**

avec des collations variées à base de poissons,
crustacés et coquillages



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 **10.00**

8 pièces

16 pièces **20.00**

BOULETTES DE BITTER VÉGÉTALENNES CAS & KAS

10 pièces

20 pièces **20.00**

ASSORTIMENT DE LUXE de fritures

8 pièces

16 pièces **20.00**

NUGGETS DE POULET CROQUANT **12.50**

5 pièces, mayonnaise épicée

MINI-SOUFFLÉS AU FROMAGE **10.00**

8 pièces

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

CUBES DE FROMAGE moutarde et petits oignons d'Amsterdam	9.50
BOULETTES DE VIANDE avec moutarde	8.75
CROQUETTES DE BŒUF MAISON 8 pièces	10.00
16 pièces	20.00
BOULETTES DE BITTER VÉGÉTALIENNES CAS & KAS 10 pièces	10.00
20 pièces	20.00
ASSORTIMENT DE LUXE de fritures 8 pièces	10.00
16 pièces	20.00
MINI-SOUFFLÉS AU FROMAGE 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.