

Taverne
Greenwich

MENU ÉCONOMIQUE
(+10 PERS.)

ENTRÉE (APPETIZER / VOORGERECHT)

Potage de légumes

Vegetables soup

Groentesoep

PLAT (MAIN COURSE / HOOFDGERECHT)

Stoemp saucisse

Grilled sausage, brown sauce and stoemp

Stoemp met worst

CAFÉ (COFFEE / KOFFIE)

11,90 €

Taverne Greenwich

MENU SPÉCIALITÉS BELGES
(+10 PERS.)

PLAT (MAIN COURSE / HOOFDGERECHT)

Vol-au-vent frites

Vol-au-vent (chicken with creamy mushroom sauce) served with fries

Vol-au-vent (kip) frietjes

ou / or / of

Carbonade à la flamande frites

Beef stew cooked in dark beer served with fries

Karbonade met frietjes

ou / or / of

Lapin à la Kriek frites

Rabbit cooked with Kriek (cherry beer) served with fries

Konijn bereid met Kriek bier

DESSERT (DESSERT / NAGERECHT)

Gaufre bruxelloise au sucre

Brussels Waffle with sugar

Brussel Wafel met suiker

ou / or / of

Mousse au spéculoos

Speculoos mousse

Speculaasmousse

1 BIÈRE MAES 25CL (1 MAES BEER 25CL / 1 MAES BIER 25CL)

16,90 €

Taverne Greenwich

MENU DÉCOUVERTE

(+10 PERS.)

PLAT (MAIN COURSE / HOOFDGERECHT)

Duo Croquettes (crevettes grises et fromage)

Duo Croquettes (grey shrimps and cheese)

Duo kroketten (grijze garnaal en Kaas)

ou / or / of

Boulettes sauce tomate frites

Meatballs in tomato sauce with fries

Balletjes in tomatensaus frietjes

DESSERT (DESSERT / NAGERECHT)

Mousse au spéculoos

Speculoos mousse

Speculaasmousse

1 BIÈRE MAES 25CL (1 MAES BEER 25CL / 1 MAES BIER 25CL)

14,90 €

Taverne
Greenwich

MENU MOULES FRITES
(+10 PERS.)

PLAT (MAIN COURSE / HOOFDGERECHT)

Moules extra nature frites

Mussels extra nature served with fries

Mosselen extra nature en frieten

DESSERT (DESSERT / NAGERECHT)

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Chocolademousse

BOISSONS (DRINKS / DRANKEN)

1 verre de vin maison / bière Maes 25cl ET café

1 glass of wine / Maes beer 25cl AND coffee

1 glas wijn / Maes bier 25cl EN koffie

19,90 €

Taverne Greenwich

MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE (APPETIZER / VOORGERECHT)

Potage de légumes

Vegetables soup

Groentesoep

PLAT (MAIN COURSE / HOOFDGERECHT)

Lasagne végétarienne maison

Vegetarian lasagna

Vegetarische lasagne

DESSERT (DESSERT / NAGERECHT)

Sorbet aux fruits

Fruit sorbet

Sorbet met vruchtensmaak

BOISSONS (DRINKS / DRANKEN)

Soft et café

Soft and coffee

Soft en koffie

20 €

Taverne Greenwich

MENU GOURMAND (+8 PERS.)

ENTRÉE (APPETIZER / VOORGERECHT)

Croquette de crevettes grises
Grey shrimps croquette
Grijze garnaalkroket

ou / or / of

Tomate Mozzarella
Tomato Mozzarella
Tomaat Mozzarella

ou / or / of

Saumon fumé
Smoked salmon
Gerookte zalm

PLAT (MAIN COURSE / HOOFDGERECHT)

Pavé de saumon grillé servi avec ses légumes
Grilled salmon served with vegetables
Gegrilde zalm steak geserveerd en groenten

ou / or / of

Côtes d'agneau grillées servies avec pomme de terre et haricots verts
Grilled lamb chops served with potatoes and green beans
Gegrilde lamsboutjes met aardappelen en groene bonen

ou / or / of

Lasagne végétarienne maison
Vegetarian lasagna
Vegetarische lasagne

DESSERT (DESSERT / NAGERECHT)

Crème brûlée
Crème brûlée
Crème brûlée

ou / or / of

Baba au rhum chantilly
Baba au rhum (cake with rum) served with whipped cream
Baba au rhum chantilly

ou / or / of

Sorbet aux fruits
Fruit sorbet
Vruchtensorbet

BOISSONS (DRINKS / DRANKEN)

2 boissons (verre de vin / bière Maes 25cl / soft) ET café / thé
2 drinks (glass of wine / Maes beer 25cl / soft) AND coffee / tea
2 drankjes (glas wijn / Maes bier 25cl / soft) EN koffie / thee

30 €

Taverne Greenwich

MENU REPAS D'AFFAIRES

ENTRÉE (APPETIZER / VOORGERECHT)

Trio de légumes grillés sauce vin blanc (végan)
Trio of grilled vegetables with white wine sauce (vegan)
Trio van gegrilde groenten met witte wijnsaus (veganistisch)

ou / or / of

Carpaccio de bœuf
Beef carpaccio
Carpaccio van rundvlees

ou / or / of

Moules gratinées
Baked mussels
Gebakken mosselen

PLAT (MAIN COURSE / HOOFDGERECHT)

Coeur de Cabillaud avec légumes du jour et purée ou riz
Cod with vegetables of the day and mashed potatoes or rice
Kabeljauw met daggroenten en puree of rijst

ou / or / of

Couronne d'agneau avec gratin dauphinois
Lamb wreath with gratin dauphinois
Lamskroon met gratin dauphinois

ou / or / of

Magret de canard rôti et pommes de terre
Roasted duck breast and potatoes
Geroosterde eendenborst en aardappelen

ou / or / of

Légumes saveur curry doux au lait de coco avec du riz (végan)
Vegetables, sweet curry flavored sauce with coconut milk served with rice (vegan)
Groenten zoete kerriesmaak met kokosmelk met rijst (veganistisch)

DESSERT (DESSERT / NAGERECHT)

Mochi mangue (végan)
Mochi with mango flavour (vegan)
Mochi mango (veganistisch)

ou / or / of

Baba au rhum chantilly
Baba au rhum (cake with rum) served with whipped cream
Baba au rhum chantilly

BOISSONS (DRINKS / DRANKEN)

2 boissons (verre de vin / bière Maes 25cl / soft) ET café / thé
2 drinks (glass of wine / Maes beer 25cl / soft) AND coffee / tea
2 drankjes (glas wijn / Maes bier 25cl / soft) EN koffie / thee

40 €