MUSSEL MONGERS

MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

www.facebook.com/musselmongers
IG: @ musselmongers
Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels
info@musselmongers.com
www.musselmongers.com

SNACKS

Portion de Frites et Mayonnaise Maison 4€
French Fries served with mayonnaise

Assortiment de Fromages 5€
Cheese Plate

Assiette de Saucisson 5€
Assorted Dry Sausages

Saucisson & Fromage 6€
Assorted Dry Sausages & Cheese Plate

Assiette Croquette Mixte 6€
Mixed Croquette Plate

Nachos et la Sauce Guacamole 7€
Chips with guacamole sauce & salsa

DESSERTS

Gaufre Belge Au Sucre 6€
Belgian Waffle With Sugar

Gaufre Belge À La Chantilly 6,5€
Belgian Waffle With Chantilly

Crêpes Au Sucre 6€
Pancakes With Sugar

Mousse Au Chocolat Maison 7€
Belgian Chocolate Mousse

Gaufre Avec Glace Vanille, Chocolat Et Chantilly 7,5€
Waffle With Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce & Chantilly

Crêpes Mikado, et Glace Vanille 7,5€
Pancakes With Chantilly Cream, Vanilla Ice Cream And Warm Chocolate

Tarte Aux Pommes Flambée Au Calvados et sa Boule de Glace 8€
Apple Pie Flambéed With Calvados And Vanilla Ice Cream

Plateau De Fromages Artisanaux Affinés, Servi Avec Des Raisins Et Des Fruits Secs 8€
Artisanal Cheese Plate With Nuts & Dried Fruits

Dame Blanche 8€
Vanilla Ice Cream, Whipped Cream & Warm Molten Chocolate

Colonel - Vodka , Sorbet Citron 11€
Colonel - Vodka & Lemon Sorbet

MUSSEL MONGERS

MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

www.facebook.com/musselmongers
IG: @ musselmongers
Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels
info@musselmongers.com
www.musselmongers.com

BIÈRES AU FÛT - DRAFT BEERS

	33cl	50cl
Hoegaarden Blanche 4.9%	4,5€	6,9€
Leffe Blond 6.6%	5,5€	8,5€
Stella 5.2%	4,2€	6,2€
Belle-Vue Kriek 5.2%	5,5€	8,5€

BIÈRES BLANCHE

8.Blanche de Bruxelles 4.5% **3,9€**
18.Blanche de Bruxelles (Rosée)25cl 4.5% **4,5€**
24.Blanche de Namur 4.5% **4€**
46.Vedett "extra white" 4.7% **4,9€**
26.Sint-Bernaedus Wit 5.5% **5€**
42.La Trappe Wit (Trappist) 5.5% **5,4€**
33.Chimay Blanche Triple (Trappist) 8% **6€**
7.Ginette Blanche Bio 5% **6,7€**
9.Quintine Bio Blanche 5.9% **6,9€**

BIÈRES BLOND

101. Vedett "extra blond" 5.2% **4,9€**
25.Sint-Bernaedus Extra 4 4.8% **4,9€**
81.Affligem Blond 6.8% **5,5€**
13.Brugse Zot Blond 6% **5,5€**
23.Averbode 7.5% **5,6€**
29.De Ranke XX Bitter 6.2% **5,6€**
79.Tongerlo 6 Blond 6% **5,6€**
50.Grimbergen Blond 6.7% **5,7€**
57.Corsendonk Agnus 7.5% **5,8€**
73.Maredsous 6° 6% **5,8€**
53.Omer 8% **5,9€**
48.Ramée Blond 7.5% **5,9€**
77.St Feuillen Blonde 7.5% **5,9€**
41.Ommegang Charles Quint8% **5,9€**
22.Barbãr Blonde (Honey Beer)8% **5,9€**
80.Cornet 8.5% **5,9€**
102.Duvel 8.5% **5,9€**
5.Ginette Blonde 5% **6,2€**
28.Hopus 8.3% **6,3€**
83.Tripel Karmeliet 8.4% **6,3€**
32.Chouffe Blonde 8% **6,5€**
43.La Trappe Tripel (Trappist) 8% **6,5€**
82.Affligem Tripel 9.5% **6,5€**
54.Delirium Tremens 8.5% **6,5€**
72.Achel 8 Blonde (Trappist) 8% **6.7€**
65.Leffe Triple 8.2% **6,7€**
11.Quintine Blonde 8% **6,7€**
62.St-Feuillien Grand Cru 9.5% **6,7€**
74.Maredsous Tripel 10° 10% **6,7€**
63.Leffe Royale Cascade IPA 7.5% **6,9€**
105.Cambre Blonde 5.6% **6,9€**
30.Westmalle Tripel (Trappist)9.5% **6,9€**
103.Duvel Tripel Hop Citra 9.5% **6,9€**
6.Ginette Triple Bio 9% **6,9€**
51.Grimbergen Tripel 9% **7,5€**
85.Hoegaarden Grand Cru 8.5%**7,5€**
67.Leffe Royale Whitbread Golding7.5% **7,5€**

MUSSEL MONGERS

MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

www.facebook.com/musselmongers
IG: @ musselmongers
Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels
info@musselmongers.com
www.musselmongers.com

AMBER

39.Palm 5.4% **4,7€**
12.Ramée Amber 7.5% **5,9€**
104.Gauloise Ambrée 5.5% **5,9€**
84.Kwak 8.4% **6€**
68.Rochefort 6° (Trappist) 6% **6,5€**
87.Julius 8.5% **6,5€**
40.Orval (Trappist) 6.9% **6,6€**
Leffe Christmas (Winter) 6.6% **6,7€**
64.Leffe Radieuse 8.2% **6,8€**
47.Bush 12% **6,9€**
86.Forbidden Fruit 8.5% **6,9€**
49.Grimbergen Optimo Bruno 10% **6,9€**
44.La Trappe Quadruple(Trappist)10% **6,9€**
10.Quintine Ambrée 8.5% **6,9€**
69.Rochefort 8 (Trappist) 9.2% **6,9€**
113.Cambre Amber 6.5% **7,5€**

"KEREL" BELGIAN CRAFT BEER

110.New England Session IPA 2.5% **5,6€**
107. India Pale Ale 4.3% **5,7€**
106.Grapefruit IPA 4.2% **5,8€**
112.Stout 4.5% **5,8€**
108.Saison 5.5% **5,9€**
111.Dark IPA 6% **6,5€**
109.Bière de Garde 7% **6,9€**

BIÈRES BRUNES

52.Grimbergen Double 6.5% **5,7€**
35.Chimay Red (Trappist) 7% **5,7€**
71.Achel 8 Brune (Trappist) 8% **5,9€**
66.Leffe Brune 6.5% **5,9€**
31.Westmalle Dubbel (Trappist) 7% **5,9€**
15.Duchesse De Bourgogne 6.2% **5,9€**
(Flemish Red)
14.Bourgogne des Flandres 5.0% **5,9€**
(Flemish Red)
78.St Feuillen Brune 8.5% **5,9€**
58.Corsendonk Pater 6.5% **5,9€**
88.Gordon Scotch Ale 8% **6,5€**
76.Gulden Draak 10.5% **6,5€**
75.Maredsous 8 8% **6,5€**
56.Rodenbach Grand Cru 6% **6,5€**
(Flemish Red)
55.Delirium Nocturnum 8.5% **6,7€**
34.Chimay Bleu (Trappist) 9% **6,9€**
70.Rochefort 10 (Trappist) 11.3% **7,5€**

SAISONNIÈRE - SEASONAL BEERS

59.Saison Dupont 6.5% **5,6€**
60.Saison Dupont Bio 5.5% **5,9€**
61.St Feuillen Saison 6.5% **5,9€**

LAMBIC BEERS

36.Oude Geuze Boon 7% **4,7€**
37.Gueuze Lindemans 5% **4,8€**
38.Faro Lindemans 4.5% **4,9€**

FRUIT BEERS – BIÈRES FRUITÉES

19.Lindemans Kriek 3.5% **4,5€**
1.Lindemans Pomme 3.5% **4,6€**
20.Kriek Boon 4% **4,7€**
3.Lindemans Framboise 5.2% **4,9€**
2.Lindemans Peche 2.5% **4,9€**
21.Barbãr Rouge 8% **6,5€**
4.Bon Secours Myrtilles 7% **6,9€**

16.Kriek Boon Oud 6.5% (37.5cl) **8,9€**
17.Kriek Boon Mariage Perfait 8% **12,9€**
(37.5cl)

STOUT BEERS

90.Paterlieven Stout – Buffalo 9% **6,9€**
89.Hercule Stout 9% **7,9€**

MUSSEL MONGERS
MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

www.facebook.com/musselmongers
IG: @ musselmongers
Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels
info@musselmongers.com
www.musselmongers.com

CIDERS

98.Somersby Apple Cider **6,5€**
99.Somersby Cider with Blackberry 4.5% **6,5€**
96.Somersby Cider with Red Rhubarb 4.5% **6,5€**
97.Strongbow Gold Apple Cider 4.5% **6.6€**

INTERNATIONAL

45.Carlsberg 5.5% **4,8€**
116.Heineken 5% (25 cl) **4,9€**
115.Peroni 5.1% **5,9€**
27.Guiness Special Import 8% **6€**
117.Asahi 5.2% **6,5€**
92.Corona 4.5% **6,9€**
114.Goose Island IPA 5.9% **6,9€**

NON-ALCOHOLIC

94.Hoegaarden 0.0% **3,5€**
95.Hoegaarden Rosée 0.0% **3.9€**

CHAMPAGNE & CAVA

Brut Maison 59€ *Vranken 1er Cru 79€* *Moet 85€*
Veuve Cliquot 89€

Cava 35€

VIN MAISON – HOUSE WINE

Notre selection au verre:

By the glass	rouge-*red* 5€	rosé 5€	blanc-*white* 5€
Pichet(.25L):	rouge-*red* 7€	rosé 7€	blanc-*white* 7€
Pichet(.5L):	rouge-*red* 13€	rosé 13€	blanc-*white* 13€

VIN BLANC

	Bottle	*Glass*
Chenin Afrique du Sud	*27€*	*7€*
Pinot Gris	*29€*	*8€*
Muscadet Sevre et Maine	*29€*	*8€*
Petit Chablis	*39€*	*10€*
Gewurstrammer	*39€*	*10€*
Riesling	*44€*	*12€*
Sancerre	*43€*	*12€*
Cloudy Bay Sauvignon (New Zealand)	*69€*	-

VIN ROSE

Cote du Rhone	*29€*	*8€*

VIN ROUGE

Cuvée Castel Noir Thierry et Denis Labuzan	*28€*	*7,5€*
Cotes du Rhône "Parallel 45", Paul Jaboulet	*29€*	*8€*
Bourgogne Pinot Noir, Regnard	*39€*	*10€*
Gravieres Cuvée Prestige, Labuzar Pessac Leognan	*39€*	*10€*
Haut Veyrac St Emillion	*59€*	-
Cloudy Bay Pinot Noir (New Zealand)	*75€*	-

MUSSEL MONGERS
MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

www.facebook.com/musselmongers
IG: @ musselmongers
Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels
info@musselmongers.com
www.musselmongers.com

FROM THE BAR

Supplement soft – 1,9€

WHISKY

Johnnie Walker Red ***9€***
J&B ***9€***
Glenlivet Founders Reserve ***11€***
Chivas Regal 12 y ***12€***
Jack Daniels ***13€***
Glenmorangie 10 y ***13€***
Glenfiddich 12 y ***14€***
Maker's Mark Bourbon ***15€***
Johnnie Walker Black ***15€***
Bowmore 12 y ***15€***
Highland Park 12 y ***17€***
Oban 14 y ***18€***
Macallen Amber 1824 ***19€***
Nikka From the Barrel (JPN) ***19€***
Lagavulin 16 y ***24€***

VODKA

Absolut ***8€***
Belvedere ***12€***
Grey Goose ***13€***

GIN

London N°1 ***12€***
Tanqueray ***12€***
Hendrick's ***13€***
Bulldog ***13€***
Mare Mediterranean ***14€***
Jinzu (JPN) ***15€***
Monkey 47 ***19€***
Dictador, Columbian Aged Treasure ***19€***

RUM

Bacardi Carta Blanca ***8€***
Havana Club Esp, 7 y ***10€***
Bacardi 8 y ***12€***
Appleton Estate Rare Blend ***13€***

COGNAC

Otard Cognac VS ***9€***

Remy-Martin VSOP ***14€***

CALVADOS

Roger Groult Calvados Reserve, 3y ***9€***

Ch du Breuil Calvados VSOP ***12€***

MUSSEL MONGERS
MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

www.facebook.com/musselmongers
IG: @ musselmongers
Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels
info@musselmongers.com
www.musselmongers.com

COCKTAILS & DRINKS
= APÉRTIFS, DIGESTIFS & LIQUEURS =

Coupe de Cava **7€**
Kir **7€**
Coupe de Champagne **11€**
Kir Royale Champagne **12€**

Campari 0% ***5€***
Pisang 0% ***5€***
Martini Rosso ***6€***
Martini Bianco ***6€***
Martini Fiero ***6€***
Gancia Originale ***6€***
Grappa Chianti ***7€***
Limoncello ***7€***
Bailey's Irish Crème ***7€***
Sambuca ***7,5€***
Campari ***8€***

Pisang ***8€***
Cointreau ***8€***
Amaretto ***8€***
Batida de Coco ***8€***
Pastis ***8€***
Mandarine Napoleon ***9€***
Grand Marnier ***9€***
Espelon Blanco Tequila ***9€***
Armagnac ***9€***
Mandarine Napoleon ***9€***
Grand Marnier ***9€***

GENIÈVRE – JENEVER
Filliers is made in Belgium
4€

Chocolat *-Chocolate*

Speculoos

Vanille – *Vanilla*

Pomme-Canelle
Apple-Cinnamon

Pommes *– Apple*

Genievre de Grain - Original

Cerises – *Cherry*

Canneberge - *Cranberry*

Citron – *Lemon*

Fruits de la Passion
Passion Fruit

Amaretto

Banane - *Banana*

Barrel Aged, Single Estate - 12 y. ***8€***

MUSSEL MONGERS
MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

www.facebook.com/musselmongers
IG: @ musselmongers
Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels
info@musselmongers.com
www.musselmongers.com

COCKTAILS AU CAFÉ - COFFEE COCKTAILS

Café Français - avec Grand Marnier 10€
French Coffee – with Grand Marnier

Café Irlandais - avec whisky 10€
Irish Coffee – with whisky

Café Italien - avec amaretto 10€
Italian Coffee – with amaretto

Café flamand - avec genièvre 10€
Flemish Coffee – with Jenever

Café Baileys 10€
Baileys & Coffee

CAFÉ & THÉ - COFFEE & TEA

Espresso ***3,9€***

Double espresso ***4,4€***

Cappuccino with Chantilly ***5€***

Coffee ***3,9€***

Hot Chocolat ***5€***

Tea ***3,9€***
(*choix de: green tea, mint tea, chamomile ou black tea)*

MUSSEL MONGERS
MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

www.facebook.com/musselmongers
IG: @ musselmongers
Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels
info@musselmongers.com
www.musselmongers.com

LES BOISSONS
WATER, JUICE & SOFT DRINKS

WATER

	25cl	50 cl
Chaudfontaine plate – still	4€	6€
Chaudfontaine pétillante – sparkling	4€	6€

JUICE

Minute Maid **4€**
Orange
Pomme – *Apple*
Multivitamines -*Multivitamin*
Tomate – *Tomato*

SOFT DRINKS

Coca cola | Coca cola light | Coca cola zero |
Sprite | Fanta Orange | Appletiser
= 4€ =

Nordic Mist **€4**
Tonic
Agrumes – *citrus*

Fuze Tea **€4**
Citron (pétillant) – *sparkling lemon*
Pêche-Hibiscus– *peach-hibiscus*

Finley **€5**
Pamplemousse-Orange sanguine –*Blood Orange-Grapefruit*
Ginger Ale
Mexican Tonic
Mojito (sans alcohol)

MUSSEL MONGERS
MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

www.facebook.com/musselmongers
IG: @ musselmongers
Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels
info@musselmongers.com
www.musselmongers.com

STARTERS

Pain à l'ail *Garlic Bread* — **7€**

Salade Maison *House Salad* — **9€**

Soupe aux Crevettes *Shrimp Soup* — **10€**

Calamars frits avec mayonnaise au citron et sauce tartare — **11€**
Deep Fried Calamari With Lemon Mayonnaise And Tartar Sauce

Fondues au fromage *Cheese Croquettes* — **1pc – 6€** **2 pc – 10€**

Croquettes aux Crevettes grises de zeebrugge
Shrimp Croquettes — **1pc – 8€** **2 pc – 14€**

Duo de croquettes - Crevettes grises de Zeebrugge & fromage — **12€**
Duo Of Croquettes – Shrimp & Cheese

Moules Pannées à la sauce tartare — **9€**
Deep Fried Mussels With Tartare Sauce

Moules gratinées à l'ail et fromages — **10€**
Gratinated Mussels With Garlic And Cheese

Moules gratinées, huile d'olive, ail, Fromage, citron et persil — **11€**
Gratinated Mussels With Bread Crumbs, Olive Oil, Garlic, Cheese, Lemon & Parsley

Moules gratinées à la sauce tomate, pili pili, Fromage — **12€**
Gratinated Mussels With Tomato Sauce, Pili Pili, Cheese

Trio de scampis frit, calamars et moules avec duo de mayonnaise au citron et sauce tartare au basilic — **13€**
Deep Fried Trio Of Scampi, Calamari & Mussels With Lemon Mayonnaise And Basil Tartar Sauce

Saumon Fumé d'écosse *Smoked Salmon From Scotland* — **15€**

Scampi frits, style panko, sauce tartare au basilic frais et salade d'algues — **15€**
Scampi Deep Fried Panko Style With Fresh Basil Tartare Sauce & Seaweed Salad

MUSSEL MONGERS
MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

www.facebook.com/musselmongers
IG: @ musselmongers
Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels
info@musselmongers.com
www.musselmongers.com

PLATS - MAINS

Boulettes Sauce Tomate, Frites **17€**
Meatballs with tomato sauce, served with fries

***BBQ Spare Ribs*, Sauce Barbecue, Frites** **+/-600g - 19€** **+/-1kg – 26€**
BBQ Spare Ribs & Fries

Lapin A La Kriek , Frites **20€**
Rabbit legs Cooked In Kriek Beer With Sour Cherries, Served With Fries

Waterzooi de Volaille, Pommes de Terres **21€**
Chicken Waterzooi With Vegetables Including Carrots, Leeks and Potatoes, Herbs, Eggs, Cream and Butter. Served with potatoes.

Carbonnade A La Leffe Bruin, Frites **22€**
Beef And Onion Stew Made With Beer, And Seasoned With Thyme, Bay Leaves And Mustard. Served with fries.

Goujonnettes de Saumon Panées, Sauce Tartare Maison **22€**
Fish & Chips, made with salmon

Jambonneau à la moutarde et miel , Frites **23€**
Pork knuckle with honey-mustard sauce, served with fries

Salade "Mussel Mongers" - scampis frits, calamars frits, oeuf, saumon fumé, citron, maïs, salade d'algues, vinaigrette de l'ile Thousand, pain à l'ail **24€**
Mussel Monger's Signature Salad - Deep Fried Scampi, Deep Fried Calamari, Egg, Smoked Salmon, Lemon, Corn, Seaweed Salad, Thousand Island Dressing, Garlic Bread

Duo Spécialité Belge - *Boulette Sauce Tomate et Carbonnade* **24€**
Plate with two Belgian Specialties – boulette sauce tomate and carbonnade

Trio Spécialité Belge - *Boulette Sauce Tomate, Carbonnade et Waterzooi* **27€**
Plate with three Belgian Specialties - boulette sauce tomate, carbonnade and waterzooi

MUSSEL MONGERS

MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

www.facebook.com/musselmongers
IG: @ musselmongers
Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels
info@musselmongers.com
www.musselmongers.com

23€ DAILY MENU

MAIN (choose one)

850 Gr Moules Mariniere
850 gr Mussels "natural"

Or / Ou

Carbonnade A La Leffe Brune
Beef and onion stew made with Leffe Brune
Or / Ou

Goujonnettes De Saumon Panées, Sauce Tartare
Salmon Fish & Chips, with Tartar Sauce

-AND-

DESSERT (choose one)

Mousse au Chocolat Belge
Belgian Chocolate Mousse

Or / Ou

Crème Caramel
Caramel Crème Pudding

MENU JUNIOR
KID'S MENU

Jr Goujonnettes de Poisson panées, sauce tartare maison 12€
Jr Homemade Fish & Chips

Jr. Moules Marinières , Frites 12€
Jr Mussels 'Natural'

Jr Carbonnade Flamande, Frites 12€
Beef and onion stew

Jr Boulettes sauce tomate, Frites 11€
Meatballs in tomato sauce

MUSSEL MONGERS
MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

www.facebook.com/musselmongers
IG: @ musselmongers
Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels
info@musselmongers.com
www.musselmongers.com

MOULES – MUSSELS

23€

201. ***Marinières*** - *natural*

24€

202. ***Vin Blanc*** – *White Wine*
203. ***à l'ail*** - *Garlic*
204. ***Pastis***
205. ***Curry***
206. ***Moutarde*** – *Mustard*
207. ***Persil*** - *Parsley*
208. ***Pili Pili*** – *dried chilis*
209. ***Estragon*** - *Tarragon*
210. ***Menthe*** - *Mint*
211. ***Basilic*** - *Basil*
212. ***Coriandre*** - *Cilantro*
213. ***Thym*** - *Thyme*
214. ***Aneth*** - *Dill*
215. ***Romarin*** - *Rosemary*
216. ***Algues*** - *Seaweed*

Frites a Volonté!

Si vous le souhaitez nous pouvons crémer votre preparation de moules –
Suppl: +1€

We can add cream to any of the mussel recipes Suppl: +1€

25€

217. ***Persil et ail*** - *Parsley & Garlic*
218. ***tomates cerises et basilic*** - *Cherry Tomatoes & Basil*
219. ***Romarin , Ail*** - *Rosemary & Garlic*
220. ***Romarin , citron vert*** - *Rosemary & Lime*
221. ***Vin Blanc , Estragon*** - *White Wine & Tarragon*
222. ***Curry , Vin Blanc*** - *Curry & White Wine*
223. ***herbes mixte*** - *Mixed Herbs*
224. ***Pomme Cannelle*** - *Apple & Cinnamon*
225. ***Tzatziki et menthe*** - *Tzatziki & Mint*
226. ***Œufs et persil (à la flamande)-*** *Eggs & Parsley (flemish style)*

26€

227. ***Citron vert, citronnelle et citron*** - *Lime, Lemongrass & Lemon*
228. ***Tomates, Ail , Vin Blanc*** - *Tomatoes, Garlic & White Wine*
229. ***Ail, Gingembre & Sésame*** - *Garlic, Ginger & Sesame*
230. ***Vin Blanc, Aneth , Ail*** - *White wine, Dill & Garlic*
231. ***Tomates Cerises, Chili & Menthe***-*Cherry Tomatoes, Sliced Chili& Mint*
232. ***Vin blanc, pesto et basilic frais*** - *White Wine, Pesto & Fresh Basil*

32€

233. ***Safran et Vin Blanc*** - *Saffron & White Wine*

AVEC COCO - *With Coconut*

234. **Lait de coco, curry, chili** - Coconut Milk, Curry, Chilis **28€**

235. **Lait de coco, citron vert, gingembre et ail** - Coconut, Lime, Ginger & Garlic **29€**

236. **Lait de coco, citron vert et menthe** - Coconut Milk, Lime & Mint **29€**

MUSSEL MONGERS
MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

www.facebook.com/musselmongers
IG: @ musselmongers
Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels
info@musselmongers.com
www.musselmongers.com

MOULES – MUSSELS

AVEC BIERE - *With Beer* 26€

237. ***Hoegaarden***
238. ***Somersby Apple Cider***
239. ***Leffe Bruin***
240. ***Bush (12%)***
241. ***Leffe Blonde***
242. ***Hoegaarden Rose 0% alcohol***
243. ***Kriek Framboise***
244. ***Duvel***
245. ***Gueuze***
246. ***Corona & Lime***

POUR NOTRE "BAR MONGERS" – *For Our Bar Mongers*

247. ***Champagne et Thym*** - *Champagne & Thyme* **27€**
248. ***Porto*** - *Port Wine* **26€**
249. ***Whisky*** **27€**
250. ***Pastis & Moutarde*** - *Pastis & Mustard* **27€**
251. ***Saké japonais, gingembre, algues, ail et oignon*** - *Japanese Sake, Ginger, Seaweed, Garlic & Onion* **28€**
252. ***Tequila, ail, citron vert, tomates et jalapeños*** - *Tequila, Garlic, Lime, Tomatoes & Jalapeños* **29€**
253. ***Whisky, Ketchup & Chilis*** **29€**
254. ***Saké japonais, wasabi et chili***- *Japanese Sake, Wasabi & Chilis* **28€**
255. ***Saké japonais, & Pili Pili*** – *Saké & dried chili* **27€**
256. ***Champignons, Cognac & Crème***- *Mushrooms, Cognac & Crème* **29€**
257. ***Pastis et tomates*** - *Pernod & Tomato* **27€**

AVEC DES FRUITS DE MER - *With Seafood*

258. ***Calamars*** - *Calamari* **27€**
259. ***Crabe*** - *Crab Meat* **29€**
260. ***Crevettes*** - *Shrimp* **29€**
261. ***Bisque de homard & homard*** - *Lobster Bisque with lobster* **34€**
262. ***Homard , armagnac*** - *Lobster & Armagnac* **36€**
263. ***Coquilles Saint-Jacques et Ail*** - *Scallops & Garlic* **29€**
264. ***Escargot , à l'ail*** - *Sea snails & Garlic* **28€**
265. ***Huîtres, citron à l'ail*** - *Oysters, Lemon & Garlic* **32€**
266. ***Palourdes, Ail, Vin Blanc*** - *Clams, Garlic & White Wine* **30€**
267. ***Calamars, Vin Blanc, Ail*** - *Calamari, White Wine & Garlic* **29€**
268. ***Calamars, Tomate Cerise & Pili Pili*** - *Calamari, Cherry Tomato & Dried Chilis* **29€**
269. ***Scampi, Ail & Citron*** - *.Scampi, Garlic & Lemon* **30€**
270. ***Tzatziki, Calamars, Noix de St Jacques*** -*Tzatziki, Calamari, Scallops* **33€**

AVEC FROMAGE - *With Cheese*

271. ***Roquefort*** **27€**
272. ***Gorgonzola, Roquefort & Brie*** **28€**
273. ***Cidre de pomme "Somersby", pomme et roquefort*** - *Somersby Apple Cider, Apple & Roquefort* **29€**
274. ***Mozzarella, Basilic Frais & Tomates*** - *Mozzarella, Basil & Tomatoes* **27€**

MUSSEL MONGERS
MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

www.facebook.com/musselmongers
IG: @ musselmongers
Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels
info@musselmongers.com
www.musselmongers.com

MOULES – MUSSELS

AVEC DE LA VIANDE - With Meat

275. **Chorizo et Tomates** - Chorizo & Tomatoes **27€**
276. **Lardons & Curry** – Bacon & Curry **26€**
277. **Bière et Lardons** - Beer & Bacon **27€**
278. **Chorizo, chilis et vin blanc**-Chorizo, Red Chilis & White Wine **28€**
279. **Foie Gras Parfumé à la Truffe** -- Foie Gras, Perfumed with truffle **32€**
280. **Boeuf & Foie Gras** - Beef & Foie Gras **33€**
281. **Bœuf à l'ail** - Garlic Beef **28€**
282. **Boeuf, chorizo, lardons** - Beef, Chorizo & Bacon **29€**
283. **Spare Ribs et sauce barbecue** - Spare Ribs & BBQ Sauce **28€**
284. **Chorizo** **26€**
285. **Boeuf, chili, ail** - Beef, Chilis & Garlic **28€**
286. **Jambon de Parme** - Parma Ham **27€**

ÉPICÉ - Spicy

287. **Piments rouges, curry rouge, tomates cerises, pili pili** - Red Chilis, Red Curry, Cherry Tomatoes, dried chilis **29€**
288. **Pili Pili & piments rouge** - Dried Chili & Red Chilis **27€**
289. **Chilis, Wasabi, Gingembre et Pili Pili** -Chilis, Wasabi, Ginger & Pili Pili **29€**
290. **Sauce barbecue, jus de pomme, citron vert, coriandre** - Barbecue Sauce, Apple Juice, Lime, Cilantro **29€**
291. **Sambal Oelek** **27€**

SAVEURS DU MONDE - World Flavors

292. **Chinois - Sauce Aux Huîtres** - Chinese - Oyster Sauce **28€**
293. **TexMex - Maïs, Jalapeños, Salsa, Corona** - TexMex - Corn, Jalapeños, Salsa, Corona **29€**
294. **Italien - Vin Blanc, Basilic, Mozzarella, Tomates, Pesto** - Italian - White Wine, Basil, Mozzarella, Tomatoes, Pesto **29€**
295. **Thaï - curry, lait de coco, citronnelle, tamarin** - Thai - Curry, Coconut Milk, Lemongrass, Tamarind **29€**
296. **Suédois - Saumon Fumé, Crevettes et Aneth** - Swedish - Smoked Salmon, Shrimp & Dill **32€**
297. **Indien - Épice Tandoori** - Indian – Tandoori Spice

DELUXE

298. **Fête "Fruits de mer" - Homard, langoustines, st jacques, calamars, crevettes, palourdes, ail et aneth** - Seafood Mongers Feast - Lobster, Scampi, Scallops, Calamari, Shrimp, Clams, Garlic & Dill **49€**

299. **"Fête des carnivores" - boeuf, bacon, jambon de Parme, chorizo** - "Carnivore's Feast - Beef, Bacon, Parma Ham, Chorizo **34€**

MUSSEL MONGERS

MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

www.facebook.com/musselmongers
IG: @ musselmongers
Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels
info@musselmongers.com
www.musselmongers.com