



NOS AMUSES BOUCHES

Pain grillé à l'ail 4 pc.	4.50
Pain grillé à l'ail 6 pc.	6.25
Homemade chicken wings 4 pc.	7.50
Homemade chicken wings 6 pc.	10.50
Pain grillé avec saumon fumé 4 pc.	10.50
Pain grillé avec saumon fumé 6 pc.	14.75
Croquette de fromage Bruges 1 pc.	5.50
Croquette de crevettes 1 pc.	8.50
Gambas grillées sauce tartare 2 pc.	7.50

NOS ENTREES

Potage du jour (servi à table, prix par personne)	5.50
Croquettes de fromage Bruges 2 pc.	9.75
Croquettes de crevettes 2 pc.	16.00
Duo de croquettes de fromage et - de crevettes	13.00
Salade César	14.00
Salade au saumon fumé Norvégien	16.00
Gambas grillées 4 pc.	14.50

Les plats ci-dessus ne peuvent pas être commandés
en plat principal





SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

SPARERIBS A VOLONTE *

Nos ribs sont servis avec une pomme de terre au four
et notre beurre épicié et/ou pommes frites

* Comme ce plat est à volonté, il n'est pas permis
de partager une portion.

Vous pouvez choisir:

Mozart sauce (goût fumé avec du miel)

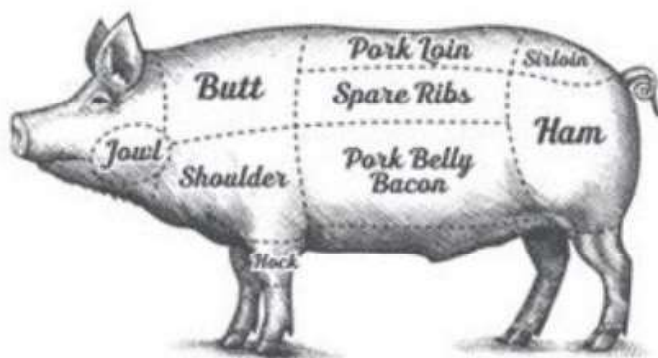
Classic sauce (goût sucré & touche de piquant)

Nature (salsa servie séparément)

25.50



Mozart
MORE THAN JUST RIBS
PORK



BOSTON SHOULDER

- Cubed Steak
- Pork Cubes
- Blade Steak
- Smoked Shoulder Roll
- Boneless Blade Boston Roast
- Blade Boston Roast

— Braise, Cook in Liquid, Broil —
— Roast (Bake), Cook in Liquid —
— Braise, Pan-fry —

BOSTON SHOULDER

(1) CLEAR PLATE (4) FAT BACK

- Fat Back
- Lard

— Pan-fry, Cook in Liquid —
— Pan-fry, Cookies, Quick Breads, Cakes, Frying —

LOIN

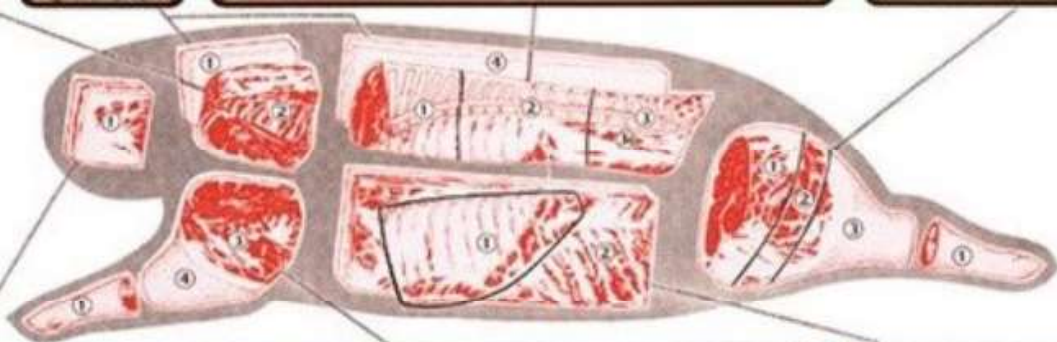
- Blade Chop
- Rib Chop
- Loin Chop
- Sirloin Chop
- Cubed Steak
- Butterfly Chop
- Top Loin Chop
- Sirloin Cutlet
- Country-Style Ribs
- Back Ribs
- Smoked Loin Chop
- Canadian-Style Bacon
- Boneless Top Loin Roast
- Boneless Top Loin Roast (Double)
- Tenderloin
- Blade Loin
- Center Loin
- Sirloin

— Braise, Broil, Pan-broil, Pan-fry —
— Roast (Bake), Braise, Cook in Liquid —
— Roast (Bake), Broil, Pan-broil, Pan-fry —
— Roast —
— Roast (Bake), Braise, Pan-fry —

LEG (FRESH OR SMOKED HAM)

- Boneless Leg (Fresh Ham)
- Sliced Cooked "Boiled" Ham
- Boneless Smoked Ham
- Canned Ham
- Boneless Smoked Ham Slices
- Center Smoked Ham Slice
- Smoked Ham, Rump (Butt) Portion
- Smoked Ham, Shank Portion

— Roast —
— Roast or Serve Cold —
— Roast (Bake) —
— Broil, Pan-broil, Pan-fry —
— Roast (Bake), Cook in Liquid —



JOWL

- Smoked Jowl

— Cook in Liquid, Broil, Pan-broil, Pan-fry —

Pig's Feet

— Cook in Liquid, Braise —

PICNIC SHOULDER

- Fresh Arm Picnic
- Smoked Arm Picnic
- Arm Roast
- Ground Pork
- Fresh Hock
- Smoked Hock
- Neck Bones
- Arm Steak
- Link
- Sausage
- Roll

— Roast —
— Roast (Bake), Cook in Liquid —
— Roast —
— Roast (Bake), Pan-broil, Pan-fry —
— Braise, Cook in Liquid —
— Cook in Liquid —
— Braise, Pan-fry —
— Pan-fry, Braise, Bake —

(1) SPARERIBS (2) BACON (SIDE PORK)

- Spareribs
- Slab Bacon
- Salt Pork
- Sliced Bacon

— Bake, Broil, Pan-broil, Pan-fry, Cook in Liquid —
— Bake, Broil, Pan-broil, Pan-fry —



NOS PLATS PRINCIPAUX

Spareribs à volonté (Mozart - Classic - Nature)	25.50
<i>Suggestion de bière: Mozart Blonde</i>	
Steak Nature * (250 gr.)	24.50
<i>Suggestion de bière: Mozart brune</i>	
Entrecôte * (350 gr.)	29.50
<i>Suggestion de bière: Chimay bleu</i>	
Black Angus Irish ribeye * (400 gr.)	34.50
<i>Suggestion de bière: Chimay bleu</i>	
Steak tartare "a la minute"	26.00
<i>Suggestion de bière: La Chouffe</i>	
Brochette de poulet *	23.50
<i>Suggestion de bière: Bolleke De Koninck</i>	
* Suppl Archiduc / sauce au poivre à la crème	3.50
* Suppl. Béarnais	3.90
Waterzooi de poulet à la Gantoise	23.50
<i>Suggestion de bière: Hapkin</i>	
Côtes d'agneau papillon	26.50
<i>Suggestion de bière: Mozart Blonde</i>	
Quiche végétarienne	21.00
<i>Suggestion de bière: Cristal pils</i>	





NOS PLATS PRINCIPAUX

Pavé de saumon, sauce béarnaise	25.25
<i>Suggestion de bière: Bruges blanche</i>	
Pot-au-feu de poisson gratiné	25.25
<i>Suggestion de bière: Bruges blanche</i>	
Gambas grillées 7 pc.	26.50
<i>Suggestion de bière: Hapkin</i>	
Salade scampi grillée	22.50
<i>Suggestion de bière: Bolleke De Koninck</i>	
Salade avec saumon fumée Norvégienne	26.50
<i>Suggestion de bière: Bolleke De Koninck</i>	
Salade César	22.50
<i>Suggestion de bière: Mozart blonde</i>	

Pour les plus petits:

Spareribs portion enfant (<u>pas à volonté</u>)	12.00
Boulette sauce tomate	12.00
Brochette de poulet avec mousseline de pommes	12.00
Chicken wings (6pc.) - épicé	12.00

Tous les plats pour enfants sont servis avec des frites





NOS DESSERTS

Mousse au chocolat avec chantilly	7.00
Tarte aux pommes chaude, glace et chantilly	8.50
Cheese-cake avec coulis de framboise	8.50
Moelleux chocolat fondant	8.50
Crème brûlée	8.50
Méga-gauffre avec chantilly	9.50
Méga-gauffre Mikado	11.50
Coupe vanille	8.00
Coupe Dame Blanche avec chocolat belge	10.00
Coupe Brésilienne	10.00
Coupe advocaat (liquer aux œufs)	12.00
Coupe Colonel (sorbet de citron, vodka, sucre de menthe)	9.00
Café glacé avec glace au spéculoos	10.00
Café glacé "Mozart" (Amaretto)	12.50
Sorbet citron	8.00

Les plus petits:

Glaces pour enfants	4.00
---------------------	------





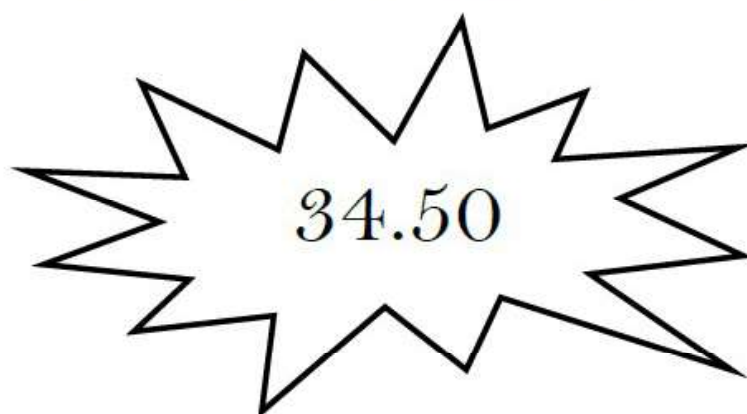
BLACK ANGUS
PREMIUM

Irish Ribeye

!! 400 grammes !!

Notre ribeye a un beau marbrage qui fond en partie
et donne ainsi un goût sublime et juteux.

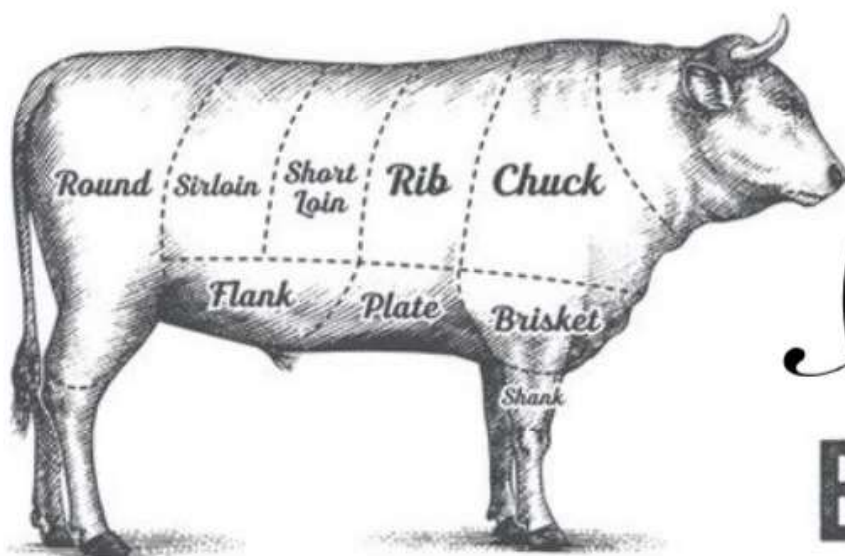
Servie avec une salade et une pomme de terre
avec notre fameux beurre épicié ou pommes frites



* Suppl Archiduc / sauce au poivre à la crème 3.50

* Suppl. Béarnaise 3.90





CHUCK
Roast, Cook in Liquid

- ② Boneless Chuck Eye Roast
- ③/④ Chuck Short Ribs
- Blade ② Roast or Steak
- Arm ③ Pot-Roast or Steak
- ③ Boneless Shoulder Pot-Roast or Steak
- ④ Cross Rib Pot-Roast
- ① Beef for Stew
- ① Ground Beef

RIB
Roast, Broil, Panbroil, Party

- ② Rib Roast
- ② Rib Steak
- ② Rib Steak, Boneless
- ② Rib Eye (Delmonico) Roast or Steak

SHORT LOIN
Roast, Broil, Panbroil, Party

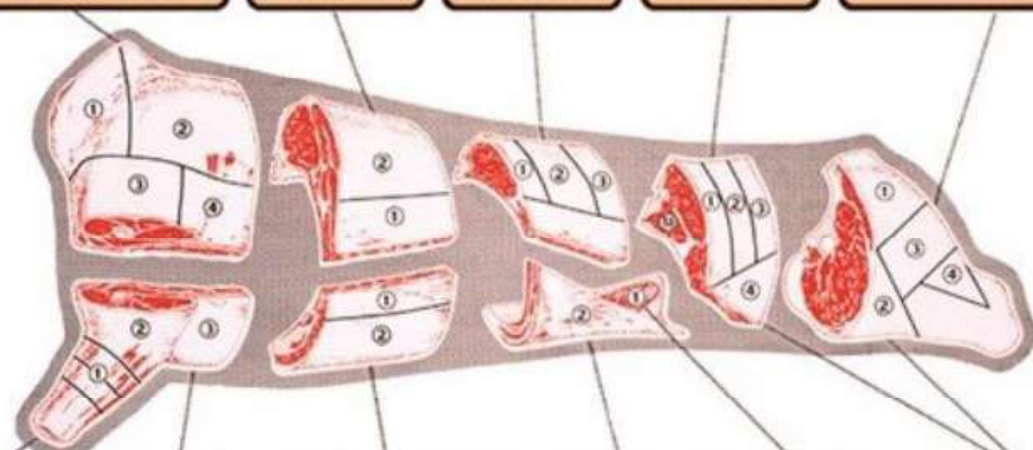
- ① Top Loin Steak
- ② T-Bone Steak
- ③ Porterhouse Steak
- ③/②/③ Boneless Top Loin Steak
- ②/③ Tenderloin (Filet Mignon) Steak or Roast (also from Sirloin ②)

SIRLOIN
Broil, Panbroil, Party

- ① Pin Bone Sirloin Steak
- ② Flat Bone Sirloin Steak
- ① Wedge Bone Sirloin Steak
- ①/②/③ Boneless Sirloin Steak

ROUND
Roast, Cook in Liquid

- ③ Round Steak
- ④ Heel of Round
- ③ Top Round Steak
- ① Boneless Rump Roast (Rolled)
- ③ Bottom Round Roast or Steak
- ③ Corral Steak
- ① Eye of Round
- ③ Ground Beef



FORE SHANK
Broil, Cook in Liquid

- ① Shank Cross Cuts
- ② Beef for Stew (also from other cuts)

BRISKET
Roast, Cook in Liquid

- ③ Fresh Brisket
- ③ Corned Brisket

SHORT PLATE
Broil, Cook in Liquid

- ① Short Ribs
- ①/② Skirt Steak Rolls
- ①/② Beef for Stew (also from other cuts)
- ③ Ground Beef

FLANK
Broil, Cook in Liquid

- ③ Ground Beef
- ③ Flank Steak
- ③ Beef Patties
- ① Flank Steak Rolls

TIP
Broil

- ④/② Tip Steak
- ④/② Tip Roast
- ④/② Tip Kabobs



SUGGESTION

Classique belge

VOL-AU-VENT

Notre vol-au-vent est généreusement garni
de tendres morceaux de poulet,
de petites boulettes de viande hachée et de champignons.
Le tout dans une sauce crémeuse légèrement épicée.
Servi dans une légère bouchée en pâte feuilletée,
accompagné de frites, d'une petite salade
et de sauce hollandaise servie à part.

26.00

