



## *Semaine belge du 26 Mars au 29 Mars 2024 (inclus)*

### Entrées :

- ❖ **Crêpe Farcie au Jambon d'Ardennes & Fromage de Maredsous** L'Abbaye de Maredsous (communauté de moines bénédictins) est l'un des rares endroits où l'on affine encore le fromage dans les caves, depuis 1950. 5.00 €

- ❖ **La Tomate aux Crevettes Grises**
  - Version Entrée (1 pièce) 10.00 €
  - Version Plat (2 pièces + Frites) 18.00 €

La tomate aux crevettes apparut dans les années 60 lorsque les Belges commencèrent à vendre de grosses tomates. Les chefs de la côte eurent l'idée de servir les crevettes dans des contenants comestibles.

### Plats :

- ❖ **Le « Stoemp » & ses Trois Viandes (Lard, Saucisse, Mignon de Porc)** Plat populaire cuisiné à Bruxelles, depuis le XIXe siècle. 12.00 €

- ❖ **Le « Waterzooi » de Poisson** Soupe-repas mijotée originaire de Gand, datant du Moyen-âge (fin XIIIe siècle) 12.00 €

- ❖ **Les Chicons au Gratin avec Purée** Plat typique de la Belgique et du Nord-Pas-de-Calais. La culture du chicon (ou chicorée à feuilles blanches) commença vers 1830 12.00 €

### Desserts :

- ❖ **La Tarte au Sucre** Spécialité des régions du nord où l'on cultive beaucoup la betterave sucrière, depuis le XIXe siècle. 5.00€

- ❖ **La Mousse aux Speculoos** Les navigateurs hollandais rapportent d'Asie les épices (cannelle, cardamome, girofle) dont la rareté fit de ce biscuit un produit de luxe, dès le XVIIe siècle 5.00 €

