

COMMON SENSE NEWS

Welkom in onze bistro 'Common Sense'!



Eten, drinken, spelen, genieten!

— ONZE KAART —

Dat onze chefkok Rogier met 'gezond verstand' kookt, proef je in onze (h)eerlijke gerechten, die bereid zijn met verse, kwalitatieve producten uit eigen streek en ver daarbuiten. Van een snelle hap tot een uitgebreid diner, stellen wij U een evenwichtige kaart voor met zowel klassiekers als trendy sharing food, elk met een touch van de Green Egg.

— ONS VLEES —

Elke maand bieden wij in onze vleessuggesties 100% natuurlijk en grasgevoerd rundvlees rechtstreeks van bij de boer aan, door deze werkwijze krijgt elke schakel in deze korte keten zijn deel.

Uiteraard trekken we deze lijn door in de keuze van onze andere vleessoorten. Zo werken we enkel met natuurlijke kip "La belle flamonde", kiezen we voor varkens van boeren die vrije uitloop en natuurlijk voer hoog in het vaandel dragen.

— TXOGITXU —

Door steeds gepassioneerd te zoeken naar kwaliteit, zijn we bij Txogitxu terecht gekomen.

De Baskische Traditie van Txogitxu bestaat er in om een selectie te maken van hun melkrunderen die vele jaren op de wei hebben gestaan en daadwerkelijk hebben geleefd.

Gezonde en vette dieren, die juist omdat ze niet voor de spiermassa zijn gekweekt, een rijke vleessmaak bevatten. De Baskische traditie van goed om te gaan met hun dieren maakt Txogitxu een van de beste vleessoorten ter wereld.

Ontdek Txogitxu geput uit een lange traditie van meer dan 150 jaar selectie.

Deze cultuur onderscheidt zich door uitsluitend vlees te selecteren van oudere koeien en ossen vanaf 7 tot wel 20 jaar.

NATUURLIJKE VIS UIT EIGEN STREEK — REGENBOOGFORELF —

In de kristalheldere wateren van de Voeren in Limburg, worden de natuurlijke regenboogforellen met zorg en aandacht grootgebracht. Deze forellen worden gekweekt in de oudste nog werkende viskwekerij van België, die gevoed wordt door de bron 'Voer'. Deze bron, de grootste van Vlaanderen met een debiet van 4.000 liter per minuut, is cruciaal voor de kwaliteit van de viskweek dankzij de constante temperatuur en het hoge calciumgehalte.

De regenboogforellen uit de Voeren staan bekend om hun frisse, zachte smaak en stevige textuur, wat hen een favoriet maakt onder visliefhebbers. Gevoed met een natuurlijk dieet en gekweekt in optimale omstandigheden, bieden deze vissen een duurzaam en smakelijk alternatief voor wild gevangen soorten.



Geniet ervan!

Rogier, Kim, Lise & Noah

APERITIEF: “LET’S SHARE”



NACHO’S “THE FULL OPTION”  15,00 / 19,00

Pulled pork-tomaat-rode ui-zure room-guacamole
cheddar-jalapenos-nachochips

BITTERBALLEN (6 stuks)    9,50

Huisbereid-Txogitxu rundvlees-homemade ketchup

HOME MADE APPETIZERMIX (10 stuks)    14,50

Loempia’s-falafels-kibbeling-kruidige kippenreepjes-
bitterballen-2 sauzen

SLOWCOOKED CHICKENWINGS (4 stuks) 10,00

Kippenvleugels van de green egg met homemade BBQsaus

BRUSCHETTA’S DO IT YOURSELF (6 stuks)    15,00

2 hartige toppings volgens het seizoen apart geserveerd-
6 grote gegrilde toasts

NUTCHI’S WILD LOEMPIA’S (4 stuks)  10,00

Huisbereide Thaise loempia’s-zoetzure cranberry-chilisaus

STICKY BLOEMKOOLWINGS  8,00

BBQ bloemkool-great seasoning-sticky sauce

SMALL MIXED PLATE 2 tot 4 pers.    27,50

Mini nacho’s “the full option”-2 bitterballen-2 loempia’s-
2 Slowcooked chickenwings

BIG MIXED PLATE 4 tot 8 pers.    37,50

Mini nacho’s “the full option”-4 bitterballen-4 loempia’s-
4 Slowcooked chickenwings

HOOFDGERECHTEN: “THE FISHERMAN”



FISH & CHIPS  34,50

Kabeljauw-aardappel-remouladesaus

KABELJAUW OP VLAAMSE WIJZE  39,50

Botersaus-citroen-kappers-peterselie-dragon-gestoofde prei

ZALMFORELFILET MET CITRUS OP CEDERHOUT GEGAARD  36,50

Natuurlijke zalmfilet uit de Voeren-citrus-cederhout-gemengde salade

WILDE REUZEGAMBA’S 3 stuks 28,50 4 stuks 36,50

VAN DE GRILL (125gr/st.)

Gegrild-limoen-olie-kruiden

COMMON SENSE VISPANNETJE   41,50

Kabeljauw-zalmforel-wilde gamba-pittige tomatensaus-prei

Allergieën

gluten  lactose  noten  vegetarisch 

“THE BUTCHER” SINGLE DISHES “CLASSICS”



KRUIDIGE BALLETTJES IN TOMATENSAUS    24,50

Varkens/rund gehakt-ui-verse kruiden

VIDÉ    26,50

“La belle flamande kip”-balletjes-champignons

STOVERIJ VAN VARKENSWANGEN  27,50

Brasvar-zilverui-champignons-wortel-sjroep van spaan-heer van Biesen

STEAK TARTAAR “A LA MINUTE” 31,50

Natuurlijk rund-Common Sense seasoning-bio ei-waterkers-
tuinkers-mosterdzaad

SINGLE DISHES LOW & SLOW FROM THE MASTERBUILT SMOKER



JUICY AND CRISPY PORK BELLY  29,50

Buikspek-tartiflette-veldsla-groene boontjes

SLOWCOOKED TEX-MEX SPARERIBS ±500gr 28,50

“THE BEST IN TOWN” ±1kg 39,50

St-Louis cut-afgelakt met homemade BBQsaus

TEXAS STYLE BRISKET “AGNUS” 300gr 39,00

Runderpuntborst 16u-18u traag gegaard op de
Masterbuilt smoker-geroosterde maïs

SINGLE DISHES HOT & FAST FROM THE BIG GREEN EGG

STEAK “TXOGITXU” 150gr 28,50

Natuurlijk rund-grasgevoerd-rijke smaak-geen vet 200gr 31,50

300gr 38,50

400gr 45,50

BAVETTE “HOLSTEIN” 200gr 36,50

Natuurlijk rund-gras gevoerd-rijke smaak-boter mals- 300gr 43,50

mooi gemarmerd-geen pezen-dry aged 400gr 49,50

RIB EYE “TXOGITXU” 400gr 51,50

Natuurlijk rund-grasgevoerd-rijke smaak-mooi gemarmerd 500gr 61,50

FILET PURE “TXOGITXU” 150gr 36,50

Natuurlijk rund-grasgevoerd-rijke smaak-botermals- 200gr 41,50

geen vet-dry aged 300gr 52,50

400gr 61,50

Single Dishes sharen is niet mogelijk.

SHARING DISHES FOR THE MEATLOVERS

COTE A L’OS (per 2 personen) 44,50/p.p.

Natuurlijk rund grasgevoerd van minstens 10 jaar oud-
±1kg op het been

THE MEAT MIX (vanaf 2 personen)    39,50/p.p.

Rund grasgevoerd-slowcooked tex-mex spareribs-
classic mini burgers-stoverij van varkenswangen

LOW & SLOW PLATTER (per 2 personen) 41,50/p.p.

Brisket-crispy pork belly-tex-mex spareribs
+ pulled pork 150g €7,50 + pulled beef 150g €9,50

PROEFPLANK (per 2 personen) 600gr 44,50/p.p.

Steak-rib eye-filet pure

PROEF PLANK DELUXE (per 2 personen) 800gr 52,50/p.p.

Steak-rib eye-filet pure-bavette

Alle vleesgerechten worden standaard geserveerd met een
bijhorende groentengarnituur en Rustic frieten, u kan deze
garnituren aanpassen door een keuze te maken uit onze extra
side dishes op de volgende pagina.

WARME SAUZEN

Bearnaise-pepersaus-provencaalse saus-champignonsaus chimichurri-kruidenboter 4,00

EXTRA'S: "SIDE DISHES"

Veggie's by Jo, Heidi & Lesley

"Jo & Heidi van de haspengouwer zorgen telkens weer voor de beste kwaliteitsgroentjes.

Lesley van het kaasbaronneke in spouwen zorgt op zijn beurt voor de mooiste selectie champignons en kaas uit de grotten van Valkenburg"

Kropsla-tomaat-bio ei-radijs-dressing 5,00
Gepofte maïskolf 1,50 / 6,50
Gebakken champignon 1,50 / 6,50
Grotchampignon "gegratineerd met BIO grottekaas" 2,50 / 7,50
Warme seizoensgroenten 1,50 / 6,50

Ronny's potatoes

"Boer Ronny uit Herderen zorgt telkens weer voor een selectie van zijn beste patatjes"

Frieten rustic of puree 5,00
Frieten van zoete aardappel of verse kroketten 1,50 / 6,50
Al forno aardappel "kruidige kwartjes aardappel" 5,00
Gepofte aardappel met zure room en kruiden 5,00
Gepofte aardappel met kruidenboter 5,00
Potato Common sense "Chili sin carne, cheddar, zure room" 1,50 / 6,50

Wist je dat onze frieten worden gebakken in rundvet van oude runderen? Hierdoor worden ze mooi goud bruin en krijgen ze nog meer smaak

SALADS



"FROM THE BIG GREEN EGG"

ROASTED VEGGIE SALAD  22,50
BBQ bloemkool-kikkererwten-Griekse yoghurt-verse kruiden

ROASTED SALAD CHICKEN NOAH  24,50
Op Noah bier gegaarde kip La belle flamonde-gegrilde seizoensgroenten-mesclun

ROASTED BEEF SALAD  27,50
Txogitxu steak-gegrilde seizoensgroenten-mesclun

CEASERSALADE    27,50
Krokante kipfilet low & slow-gegrilde romeinse sla-parmezaan-caesar dressing-kappers-spek

Allergieën
gluten  lactose  noten  vegetarisch 

CLASSIC BURGERS



CLASSIC CHEESE    17,50
Varkens/rund-sla-tomaat-rode ui-augurk-homemade sauzen-cheddar

KIM'S FAVOURITE BURGER    19,50
Varkens/rund-sla-tomaat-rode ui-augurk-homemade sauzen-cheddar-keuterspek-bio spiegelei

GREAT LORD    21,50
100% natuurlijk rund-Heer van Biesen-Limburgse grottenkaas "kaasbaronneke"-keuterspek-rode ui-sla-tomaat-augurk

SIGNATURE BURGERS

OVERLOADED BURGER    23,50
Common Sense burger meat-spek-cheddar-pulled pork-special sauce

PULLED PORK   19,50
Slowcooked varkensschouder "green egg"-apple coleslaw-BBQsaus

OVERLOADED BEEF    26,50
100% natuurlijk rund-sla-ajuin-beenmerg-spek-grottekaas-pulled beef-pickeld relish

SURF & TURF    27,50
100% natuurlijk rund-wilde gamba-kimchi-crispy bacon-cheddar

VEGGIE BURGERS

PULLED MUSHROOM    16,50
Oesterzwammen-coleslaw-BBQ sauce

VEGGIE     16,50
Falafels-venkel-komkommer-kruiden-yoghurtdressing

PIMP YOUR BURGER  

Cheddar 	+1,50	Pulled Pork 150g	+7,50
Keuterspek	+1,50	Varkens/rund burger 150g 	+8,50
		Rundsburger 150g 	+9,50

FULL OPTION UPGRADE   8,00
Gemengde salade en rustic frietjes

Common sense burgers,
almost 100% Bilzen "vér zen daume van aof te lèkke"!
Hamburgerbuns van spelt, gebakken door bakkerij Vangrondsveld en gezoet met onze eigen honing, vlees van natuurlijk gekweekte varkens en runderen, verse groenten van de Haspengouwer and a nice cup of Common Sense from the chef.

KIDS ONLY (TOT 12 JAAR)

MICKY MOUSE spaghetti  12,50

WILD HAPPY CHICKEN vidé    13,50

BUFFALO BILL stoofvlees van varkenswangeni  15,50

BABY SHARK gebakken vis  16,50

CHICKENRUN REEPJES kruidige kippenreepjes   12,50

BAMBINO balletjes in tomatensaus    13,50

KIDS CLASSIC burger   13,50

THE SMALL BUTCHER kids steak 18,50

KIDS SPARERIB 18,50

Alle kindergerechten worden geserveerd met frietjes, ketchup of mayonaise

FRISDRANKEN



Coca cola	€ 3,00
Coca cola zero	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Ice tea	€ 3,20
Common Sense bronwater plat/bruis 25cl	€ 2,90
Common Sense bronwater 50cl	€ 4,90
Common Sense bronwater 1l	€ 8,00
Tönissteiner Citroen/Orange/Vruchtenkorf/Naranja	€ 3,50
Appelsap vers	€ 3,50
Tonic	€ 3,20

Wist je dat

“We ons eigen bronwater hebben”

HOMEMADE ICE TEA & PIMPED LEMONADES



Citroen	3,90 / 5,90
Rode vruchten	3,90 / 5,90
Perzik en kakifruit	3,90 / 5,90
Biologische limonades	
Bionina Miss pink	5,10
<i>Pimped with fresh grape fruit & thym</i>	
Bionina Uncle Pommes Granate	5,10
<i>Pimped with fresh cranberries & Rosemary</i>	

BIEREN



VAN HET VAT

“Without headache and a bad taste”

Doordat het bier in ons IFK systeem volledig gekoeld wordt vlak onder onze tapkraan kunnen we de CO₂ druk tot een minimum beperken “0,7 waar het normaal 2,4 bar is”. Hierdoor kunnen we een langdurige en betere kwaliteit van ons bier garanderen! Have a taste of al that goodness and ask for our suggestions!

Stella Artois 25cl	3,00
Stella Artois 33cl	4,00
Filou 25cl	4,00
Filou 33cl	5,00

Bier van de maand, vraag ernaar

OP FLES



FRUITBIEREN

Bacchus krieken 37cl	5,10
----------------------	------

SPECIALBIEREN

Brigand blond 33cl	4,90
Kasteelbier rouge 33cl	4,90
Kasteelbier cuvee 33cl	5,50
Leffe Bruin 33cl	4,90
Leffe Blond 33cl	4,90
Karmeliet	4,90
Sint-hubertus	4,90

STREEKBIEREN

NOAH	5,10
------	------

→ Tripel 33cl “eigen gebrouwen bier”

Perfect serve: Roasted salads - Butcher dishes - Burgers	
Kanunnik Wilderen tripel	4,90
Horendol Tripple	4,90
Horendol Donker	4,90

ALCOHOLVRIJ

Carlsberg 0,0%	2,90
----------------	------

Wist je dat

“Noah bier ons eigen gebrouwen bier is genoemd naar onze zoon”

APERITIEF



Aperol Spritz	8,50
Ricard	5,50
Lillet-tonic	8,50
Vermouth wit / rood	6,00
Wodka	6,00
Porto wit / rood	6,00

MOCKTAILS



Virgin Mojito	8,50
<i>Ginger Ale-limoensap-munt</i>	
Virgin Mule	8,50
<i>Ginger Beer-tonic-limoensap</i>	
LISE Red Cheeks	8,50
<i>Hibiscus-frambozen</i>	

Wist je dat

“Lise onze alcoholvrijecocktail genoemd is naar onze dochter”

COCKTAILS



Homemade BBQ infused cocktail

Rib infused bourbon-smoked simple syrup-black walnut bitters 13,00
Perfect serve with our grilled, smoked & slowcooked dishes

Negroni	13,00
<i>Campari-gin-vermouth</i>	
Lazy Red Cheeks	13,00
<i>Wodka-violet-frambozen</i>	
Mojito	13,00
<i>Rum-spuutwater-limoen-munt</i>	
Common Sense	13,00
<i>Homemade spiced rum-Gingerbeer-Lemon</i>	

GIN-TONIC



Double You Wilderen	14,00
<i>Sint-Truiden-21 plantaardige en regionale kruiden</i>	
Amuerte	14,00
<i>Houthalen-tropisch fruit-coca leaf</i>	
Ambiorix Gin	14,00
<i>Tongeren-gallic botanicals</i>	
Squadron Gin	14,00
<i>Mopertingen-pers resten van de Montepertini wijngaart-citrus-rozemarijn</i>	

*Geniet van onze selectie
Gins uit Limburg*

“#support your locals”

MOUSSERENDE WIJNEN



	Glas / Fles
Zwarte Parel Genoels-Elderen	8,50 / 46,00
Rose Parel Genoels-Elderen	9,50 / 50,00
Champagne Charles Pougeoise	69,00

HUISWIJNEN



	Glas / Fles
WIT - Luccarelli	5,50 / 24,50
ROOD - Luccarelli	5,50 / 24,50
ROSÉ - Monte del Frà	6,50 / 28,50