

COMMON SENSE



Bij Common Sense draait alles om vuur, smaak en eerlijke producten.

Chef Rogier kiest alleen ingrediënten waar hij 100% achter staat. Geen compromissen, alleen pure kwaliteit op je bord. Of je nu komt voor een indrukwekkende steak, een robuust BBQ-gerecht of een suggestie van het seizoen.

Geniet van pure smaken, vuur en de warme gastvrijheid van Kim en haar team.

Steek je voeten onder tafel, geniet en laat ons de rest doen.
Smakelijk!

Het Common Sense team

COCKTAILS

HOMEMADE BBQ-INFUSED COCKTAIL	13
Rib infused bourbon, smoked simple syrup, black walnut bitters	
NEGRONI	13
Campari, gin, vermouth	
LAZY RED CHEEKS	13
Wodka, violet, framboos	
MOJITO	13
Rum, spuitwater, limoen, munt	
COMMON SENSE	13
Homemade spiced rum, ginger beer, limoen	

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	8.5
VIRGIN MULE	8.5
LISE RED CHEEKS → Dé favoriet van onze dochter	8.5

APERERO

Aperol Spritz	8.5
Ricard	5.5
Lillet-tonic	8.5
Vermouth wit/rood	6
Porto wit/rood	6

LIMBURGSE GIN-TONIC

DOUBLE YOU WILDEREN	14
Sint-Truiden, 21 regionale kruiden	
AMUERTE	14
Houthalen, tropisch fruit, coca leaf	
SQUADRON GIN	14
Mopertingen, pers resten van Montepertenini wijngaard	

FRISDRANKEN

Coca cola	3.2
Coca cola zero	3.2
Fanta	3.2
Ice tea	3.5
Common Sense bronwater plat/bruis 25cl	3.2
Common Sense bronwater plat/bruis 50cl	5.2
Common Sense bronwater plat/bruis 1l	8.2
Tönissteiner Citroen, Orange, Vruchtenkorf, Naranja	3.8
Appelsap vers	4.0
Tonic	3.5

ICE TEA'S & LEMONADES

Citroen	3.9 / 5.9
Rode vruchten	3.9 / 5.9
Perzik en kakifruit	3.9 / 5.9
Bionina Miss Pink	5.1
Bionina Uncle Pommes Granate	5.1

BIEREN VAN 'T VAT

Stella Artois 25cl	3.2
Stella Artois 33cl	4.2
Filou 25cl	4.2
Filou 33cl	5.2

Vraag naar ons bier van de maand

BIEREN OP FLES

ALCOHOLVRIJ

Carlsberg 0,0%	3.2
Affligem Tripple 0,0%	3.2
Force Majeurre Tripple 0,0%	5.1

FRUITBIEREN

Bacchus Krieken 37cl	5.5
-----------------------------	-----

SPECIAALBIEREN

Brigand Blond 33cl	5.1
Kasteelbier Rouge 33cl	5.1
Kasteelbier Cuvée 33cl	5.7
Leffe Bruin 33cl	4.9
Leffe Blond 33cl	4.9
Karmeliet	4.9
Sint-Hubertus	4.9

STREEKBIEREN

NOAH Trippel → eigen gebrouwen bier vernoemd naar onze zoon	5.1
Kanunnik Wilderen trippel	5.1
Horendol Tripple/ Donker	5.1

SUGGESTIES

WITTE WIJN

Amigos Blanco -Spanje-fruitig & sappig	7,5 / 32
Airén-Sauvignon blanc-Viognier	

RODE WIJN

Ultreia -Spanje-Fris & Elegant	9,5 / 39
Mencia	

BIER

Remise-tripel-8.5%	5,1
---------------------------	-----

0%

Frauke's-homemade-kombucha	6,5
-----------------------------------	-----

MOUSSERENDE WIJNEN

Luyck Urban Winery (100% Belgisch)	10.5 / 52.5
---	-------------

HUISWIJNEN

WIT Lucarelli	6 / 27.5
ROOD Lucarelli	6 / 27.5
ROSÉ Monte del Frà	7 / 31.5

SNOEKBAARSFILET sauce Paris with a twist, venkel, bieslookpuree	36.5
POMPOEN & SPITSKOOL geroosterde pompoencreme, gebrande spitskool, hazelnootboter, salie	19
KWARTEL 2ST. druiven, knolselder, tijmjus	36.5
FRENCH TOAST brioche, brûlée, pruimen, slagroom	12.5

APERITIEF “LET’S SHARE”

NACHO’S “THE FULL OPTION” 	15 I 19
pulled pork, tomaat, rode ui, zure room, guacamole, cheddar, jalapeño, nachochips	

BITTERBALLEN   	9.5
huisbereid, varkens-rundvlees, homemade ketchup (6 stuks)	

SLOWCOOKED CHICKENWINGS	10
kippenvleugels van de Big Green Egg, homemade BBQ-saus (4 stuks)	

BRUSCHETTA'S DO IT YOURSELF   	15
2 hartige toppings, 6 gegrilde toasts	

NUTCHI'S WILD LOEMPIA'S 	10
Huisbereid, zoet zure chilisaus (4 stuks)	

STICKY BLOEMKOOL WINGS 	8
BBQ bloemkool, great seasoning, sticky sauce	

SMALL MIXED PLATE   	27.5
mini nacho’s “the full option”, 2 bitterballen, 2 loempia's, 2 slowcooked chicken wings (2 tot 4 pers.)	

BIG MIXED PLATE   	37.5
mini nacho’s “the full option”, 4 bitterballen, 4 loempia's, 4 slowcooked chicken wings (4 tot 8 pers.)	

KIDS ONLY

MICKY MOUSE spaghetti 	12.5
--	------

BUFFALO BILL stoofvlees van varkenswangen 	15.5
--	------

KIDS CLASSIC BURGER  	19.5
--	------

THE SMALL BUTCHER kids steak	18.5
-------------------------------------	------

KIDS SPARERIB	18.5
----------------------	------

Alle kindergerechten worden geserveerd met frietjes, ketchup of mayonaise.

FROM THE SEA

ZALMFORELFILET OP CEDERHOUT 	36.5
--	------

uit Voeren op cederhout

WILDE REUZEGAMBA'S	3 stuks 28.5
---------------------------	--------------

gegrild, limoen, olie, kruiden (125g/st.)	4 stuks 36.5
---	--------------

EXTRA'S: “SIDE DISHES”

Seizoenssalade	5
----------------	---

Gepofte maïskolf	1.5 / 6.5
------------------	-----------

Gebakken champignon	1.5 / 6.5
---------------------	-----------

Grotchampignon “gegratineerd met BIO grottekaas”	2.5 / 7.5
--	-----------

Warme groenten van het seizoen	1.5 / 6.5
--------------------------------	-----------

Frieten rustic of puree	5
-------------------------	---

Frieten van zoete aardappel of verse kroketten	1.5 / 6.5
--	-----------

Al forno aardappel “kruidige kwartjes aardappel”	5
--	---

Gepofte aardappel zure room of kruidenboter	5
---	---

WARME SAUZEN

Bearnaise, pepersaus, Provençaalse saus, champignonsaus, chimichurri, kruidenboter	4
--	---

CLASSIC BURGERS

CLASSIC CHEESE	17.5
-----------------------	------

varkens/rund, groenten, homemade saus, cheddar

KIM'S FAVOURITE BURGER	19.5
-------------------------------	------

varkens/rund, groenten, homemade sauzen, cheddar, spek, bio spiegelei

PULLED PORK	19.5
--------------------	------

slowcooked varkenssschouder “green egg”, coleslaw, BBQsaus

SIGNATURE BURGERS

GREAT LORD	21.5
-------------------	------

rund, groenten, homemade, grottenkaas “kaasbaronneke”, spek

OVERLOADED BURGER	23.5
--------------------------	------

varkens/rund, groenten, homemade saus, spek, cheddar, pulled pork,

FULL OPTION UPGRADE	8
----------------------------	---

gemengde salade en rustic frietjes

FROM THE FIELDS

SINGLE DISHES “CLASSICS”

STOVERIJ VAN VARKENSWANGEN 	27.5
---	------

duroc, “sjroep van Spaan”, heer van Biesen

STEAK TARTAAR “A LA MINUTE”	31.5
------------------------------------	------

Txogitxu, Common Sense seasoning, bio ei,mosterdzaad

SINGLE DISHES LOW & SLOW FROM THE MASTERBUILT SMOKER

JUICY & CRISPY PORK BELLY 	26.5
--	------

buikspek, gratin, veldsla, groene boontjes

SLOWCOOKED SPARERIBS “THE BEST IN TOWN”

duroc, coleslaw, BBQsaus	Baby rack 500g	29.5
--------------------------	----------------	------

	St. Louis Cut 1000G	39.5
--	---------------------	------

TEXAS STYLE BRISKET “AGNUS”	31.5
------------------------------------	------

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

SINGLE DISHES HOT & GRILLED FROM THE BIG GREEN EGG

STEAK “TXOGITXU”	200g	31.5
	300g	38.5
grasgevoerd, rijke smaak, geen vet	400g	45.5

BAVETTE “HOLSTEIN”	200g	36.5
	300g	43.5
grasgevoerd, rijke smaak, gemarmerd	400g	49.5

RIB EYE “TXOGITXU”	400g	51.5
grasgevoerd, rijke smaak, gemarmerd, vet	500g	61.5

FILET PUR “TXOGITXU”	200g	41.5
grasgevoerd, rijke smaak, botermals, geen vet, dry aged	300g	52.5
	400g	61.5

SHARING DISHES FOR MEATLOVERS

COTE A LOS TXOGITXU	44.5/p.p.
----------------------------	-----------

grasgevoerd, rijke smaak, gemarmerd, vet minstens 10 jaar oud, +- 1kg aan het been (per 2 pers.)

THE MEAT MIX   	39.5/p.p.
---	-----------

steak, spareribs, classic mini burgers, stoverij van varkenswangen (vanaf 2 pers.)

LOW & SLOW PLATTER	41.5/p.p.
-------------------------------	-----------

brisket-crispy pork belly, spareribs (per 2 pers.)
+ pulled pork 150g €7.5 + pulled beef 150g €9.5

PROEFPLANK	600g	44.5/p.p.
-------------------	-------------	-----------

steak, rib eye, filet pure (per 2 pers.)

PROEFPLANK DELUXE	800g	52.5/p.p.
--------------------------	-------------	-----------

steak, rib eye, filet pure, bavette (per 2 pers.)

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