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
citrus, munt

VIRGIN MULE 8.5
Gember, limoen, munt

LISE RED CHEEKS 8.5 — Dé favoriet van onze dochter
Framboos, limoen, munt

APERO

Aperol Spritz	9.5
Ricard	5.5
Lillet-tonic	9.5
Vermouth wit/rood	8
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

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

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
Vers appelsap — Appels van eigen kweek	4.0
Tonic	3.5

ICE TEA'S & LEMONADES

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

BIEREN VAN 'T VAT

Stella Artois 25cl	3.7
Stella Artois 33cl	4.7
Filou 25cl	4.9
Filou 33cl	5.9

Vraag naar ons bier van de maand

BIEREN OP FLES

ALCOHOLVRIJ

Carlsberg 0,0%	3.9
Affligem Tripple 0,0%	5.9
Force Majeurre Tripple 0,0%	5.9

FRUITBIEREN

Bacchus Krieken 37cl	6.2

SPECIAALBIEREN

Brigand Blond 33cl	5.5
Kasteelbier Rouge 33cl	5.5
Kasteelbier Cuvée 33cl	5.9
Leffe Bruin 33cl	5.2
Leffe Blond 33cl	5.2
Karmeliet	5.5
Sint-Hubertus	5.9

STREEKBIEREN

NOAH Tripel — eigen gebrouwen bier vernoemd naar onze zoon	5.9
Kanunnik Wilderen tripel	5.9
Horendol Tripple/ Donker	5.9

SUGGESTIES

DRY AGED BEEF SAUSAGE 28,5
Rode kool, mash potato, uiensaus

HERTENFILET 42.5
Boerenkool, witloof van hertenveld, grand veneur

WILDBURGER 24.5
Veldsla, braambes, jonagold, witloof van hertenveld, grottekaas

SAVOOIKOOL 19.5
Beukenzwam, beurre noisette, knolselder

APERITIEF "LET'S SHARE"

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

BITTERBALLEN 12
huisbereid, varkens-rundvlees, homemade ketchup (6 stuks)

SLOWCOOKED CHICKENWINGS 11
kippenvleugels van de Big Green Egg, homemade BBQ-saus (4 stuks)

BRUSCHETTA'S DO IT YOURSELF 16
2 hartige toppings, 6 gegrilde toasts

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

STICKY BLOEMKOOL WINGS 9
BBQ bloemkool, great seasoning, sticky sauce

SMALL MIXED PLATE 29
mini nacho's "the full option", 2 bitterballen, 2 loempia's, 2 slowcooked chicken wings (2 tot 4 pers.)

BIG MIXED PLATE 39
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 13.5

THE SMALL BUTCHER kids steak 19.5

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 "UMAMI" 3 stuks 29.5 / 4 stuks 37.5
gegrild & gepeld, umamisaus, limoen (125g/st.)

EXTRA'S: "SIDE DISHES"

Seizoenssalade	5
Gepofte maïskolf	3.5 / 8.5
Gebakken champignon	2.5 / 7.5
Grotchampignon "gegratineerd met BIO grottekaas"	3.5 / 8.5
Warme groenten van het seizoen	3.5 / 8.5
Frieten rustic of puree	5
Frieten van zoete aardappel of verse kroketten	2.5 / 7.5
Al forno aardappel "kruidige kwartjes aardappel"	5
Gepofte aardappel zure room of kruidenboter	5

WARME SAUZEN

Bearnaise, pepersaus, Provençaalse saus, champignonsaus, chimichurri, kruidenboter 5

CLASSIC BURGERS

CLASSIC CHEESE 19.5
varkens/rund, groenten, homemade saus, cheddar

KIM'S FAVOURITE BURGER 21.5
varkens/rund, groenten, homemade sauzen, cheddar, spek, bio spiegelei

PULLED PORK 21.5
slowcooked varkensschouder "green egg", coleslaw, BBQsaus

SIGNATURE BURGERS

GREAT LORD 23.5
rund, groenten, homemade, grottenkaas "kaasbaronneke", spek

OVERLOADED BURGER 24.5
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 29.5
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 "ANGUS" 31.5
runderpuntborst, 16u-18u traag gegaard op de Masterbuilt smoker, geroosterde maïs

SINGLE DISHES HOT & GRILLED FROM THE BIG GREEN EGG

STEAK "TXOGITXU" grasgevoerd, rijke smaak, geen vet	**200g**	32.5
	300g	39.5
	400g	46.5
BAVETTE "HOLSTEIN" grasgevoerd, rijke smaak, gemarmerd	**200g**	37.5
	300g	44.5
	400g	50.5
RIB EYE "TXOGITXU" grasgevoerd, rijke smaak, gemarmerd, vet	**400g**	52.5
	500g	62.5
FILET PUR "TXOGITXU" grasgevoerd, rijke smaak, botermals, geen vet, dry aged	**200g**	42.5
	300g	53.5
	400g	62.5

SHARING DISHES FOR MEATLOVERS

COTE A L'OS TXOGITXU 45.5/p.p.
grasgevoerd, rijke smaak, gemarmerd, vet minstens 10 jaar oud, +- 1kg aan het been (per 2 pers.)

THE MEAT MIX 41.5/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.

laatste rondje wordt geschonken om 22u45, om 23u sluit onze zaak (op zondag 22u) 1 rekening per tafel