

BETTER THAN HUNGRY

THE ANSWER TO YOUR HUNGER



We have put together the spices and ingredients with each noodle or rice and the homemade finger foods out compromised the original authentic taste. You will find some of the dishes that you won't find them anywhere else.

FOR THE LOVE OF FOOD

Thai cooking places emphasis on lightly prepared dishes with strong aromatic components and a spicy edge. Thai cooking is "about the juggling of disparate elements to create a harmonious finish. Like a complex musical chord it's got to have a smooth surface but it doesn't matter what's happening underneath. Simplicity isn't the dictum here, at all."

La cuisine thaïlandaise met l'accent sur des plats légèrement préparés avec des composants aromatiques forts et une pointe d'épices. La cuisine thaïlandaise consiste à "jongler avec des éléments disparates pour créer un résultat harmonieux. Comme un accord musical complexe, il faut que la surface soit lisse, mais ce qui se passe en dessous n'a pas d'importance. La simplicité n'est pas du tout le dicton ici".

De Thaise keuken legt de nadruk op licht bereide gerechten met sterke aromatische componenten en een pittig randje. De Thaise keuken gaat "over het jongleren van ongelijksoortige elementen tot een harmonieuze afwerking. Als een complex muziekakkoord moet het een glad oppervlak hebben, maar het maakt niet uit wat eronder gebeurt. Eenvoud is hier helemaal geen dictaat."



MENU



BETTER THAN HUNGRY

Noodles

ALL TYPES OF NOODLES AT BETTER THAN

The new Asian Street food project provides a fast & tasty menu on a one dish meal.

Noodles are a type of food made from unleavened dough which is either rolled flat and cut, stretched, or extruded, into long strips or strings.

The noodles are usually cooked in boiling water, sometimes with cooking oil or salt added. They are often pan-fried or deep-fried. Noodles are often served with an accompanying sauce or in a soup. Noodles can be refrigerated for short-term storage or dried and stored for future use.



Bami Noodles

Bami noodles are typically made from unleavened wheat dough and are stretched, extruded, or rolled, and then cut into varying shapes. Noodles account for approximately 20%–50% of the total wheat consumed in Asia.



Udon Noodles

Udon noodles are made out of wheat flour; they are thick and white in color. Best as fresh, they are soft and chewy. Due to their neutral flavor, they are able to absorb strong-flavored ingredients and dishes. Dried udon is also good, however, the texture is more dense.



Rice Noodles

Rice noodles are a popular ingredient in Asian cuisine. Primarily made from rice flour and water, some products also include cornstarch and tapioca to improve the noodles' texture and appearance.



Glass Noodles

Glass noodles are transparent strands of starch derived from various tubers and beans. For the most part, they're tasteless and used as a conduit for flavor – dressed with spicy chili sauce or a robust sesame oil dressing.

Starters



Thai cuisine, as a whole, features many different ingredients (suan phasom; Thai), and ways of preparing food. Thai food is characterized as having "intricacy, attention to detail, texture, color, and taste.

La cuisine thaïlandaise, dans son ensemble, présente de nombreux ingrédients (suan phasom ; thaï), et des modes de préparation des aliments. La nourriture thaïlandaise se caractérise par " l'intrication, l'attention portée aux détails, la texture, la couleur et le goût ".

De Thaise keuken, als geheel, kent veel verschillende ingrediënten (suan phasom; Thais), en manieren om voedsel te bereiden. Thais eten wordt gekenmerkt als "ingewikkeld, aandacht voor detail, textuur, kleur en smaak".

**1. HOMEMADE CHICKEN
SPRING ROLL**

Deep fried egg roll with
chicken

Rouleau de poulet

Loempia met gefrituurde
kip

€10.0

6. THAI CHICKEN SATAY

Grilled chicken satay in
homemade peanut sauce

*Saté de poulet grillé avec
sauce cacahuète*

Gegrilde kipsaté met
huisgemaakte pindasaus

€11.0

2. HOMEMADE SAMOSA

Vegetable curry Samosa

Samosa de légumes au curry
Driehoekig gefrituurd gebak
met groenten

€10.0

7. BUTTERFLY SHRIMPS

Deep fried shrimp with plum
sauce

*Crevettes frites avec sauce
à la prune*

Gefrituurde garnalen in
pruimensaus

€11.0

3. STEAMED GYOZA

Steamed Veggie dumpling

*Ravioli végétarien cuit à
la vapeur*

Gestoomde vegetarische
dumplings

€10.0

8. FRIED TOFU

Deep fried tofu with
homemade peanut sauce

*Tofu frit avec sauce cacahuète
maison*

Gefrituurde tofu met
zelfgemaakte pindasaus

€10.0

4. DIMSUM SUI MAI

Steamed pork dumplings

*Ravioli de porc cuit à la
vapeur*

Gestoomde dumplings van
varkensvlees

€10.0

**9. CHEF'S CHOICE
STARTER**

The Chef's Pick of the Day!
Ask your waiter for more info

5. DIMSUM HA KAO

Steamed shrimp dumplings

*Ravioli de scampis cuit à
la vapeur*

Gestoomde dumplings van
scampi

€11.0

€15.0

<IF YOU HAVE QUESTIONS ABOUT ALLERGIES, PLEASE ASK OUR STAFF>



BETTER THAN HUNGRY

Bami Noodles



Bami noodles are typically made from unleavened wheat dough and are stretched, extruded, or rolled, and then cut into varying shapes. Noodles account for approximately 20%–50% of the total wheat consumed in Asia.

Les nouilles Bami sont généralement fabriquées à partir d'une pâte de blé non levée et sont étirées, extrudées ou roulées, puis découpées en différentes formes. Les nouilles représentent environ 20 à 50 % de la consommation totale de blé en Asie.

Bami noedels worden meestal gemaakt van ongezuurd tarwedee en worden uitgerekt, geëxtrudeerd of gerold en vervolgens in verschillende vormen gesneden. Noodles maken ongeveer 20%-50% uit van de totale tarweconsumptie in Azië.

11. BALI



Stir-fried Bami noodles in yellow curry sauce

Nouilles Bami sautées dans une sauce au curry jaune.

Roergebakken Bami-noedels in gele currysaus.

12. MASSAMAN



Stir-fried Bami noodles in massaman curry sauce

Nouilles Bami sautées avec curry massaman

Roergebakken Bami-noedels in Massaman currysaus

13. MEE ZOU



Stir-fried Bami noodles in special sauce Better Than Hungry Style

Nouilles Bami sautées avec sauce maison

Better Than Hungry

Roergebakken Bami-noedels in huisgemaakte Better Than Hungry saus

14. SPICY CHOW MIE



Stir-fried Bami noodles in spicy chilli cream sauce

Nouilles Bami sautées avec sauce crémeuse et pimentée

Roergebakken Bami-noedels in pikante chili-roomsaus

PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU ARE VEGAN, GLUTEN-FREE, OR HAVE ANY ALLERGIES.



CHOOSE YOUR PROTEIN



€18.5
CHICKEN



€21.5
DUCK



€19.5
BEEF



€22.5
SHRIMP



€17.5
VEGGIE



€19.5
TOFU



€18.5
SHIITAKE

Only for 1 person
WANT IT BIGGER?
XXL + €9.5

Vegetables are included in every dish // Les légumes sont inclus dans tous les plats // Groenten zijn in alle gerechten inbegrepen

Udon Noodles



21. FUJI BOMB



with egg and oyster sauce

Udon servi avec œuf et
sauce d'huître

Udon met ei en oestersaus

22. SAKURA



Udon in Teriyaki sauce

Udon sauce Teriyaki

Udon in sojasaus

23. SAMURAI

Udon in garlic sauce

Udon sauce à l'ail

Udon in looksaus

24. THAI GREEN

CURRY

Udon in green curry sauce
with eggUdon avec sauce curry vert
avec œufUdon met ei in groene
currysous

PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU ARE VEGAN, GLUTEN-FREE, OR HAVE ANY ALLERGIES.

Udon noodles are made out of wheat flour; they are thick and white in color. Best as fresh, they are soft and chewy. Due to their neutral flavor, they are able to absorb strong-flavored ingredients and dishes. Dried udon is also good, however, the texture is more dense.

Les nouilles Udon sont fabriquées à partir de farine de blé ; elles sont épaisses et de couleur blanche. De préférence fraîches, elles sont douces et moelleuses. Grâce à leur saveur neutre, elles sont capables d'absorber les ingrédients et les plats à forte saveur. Les udon séchées sont également bonnes, mais leur texture est plus dense.

Udon noedels worden gemaakt van tarwemeel; ze zijn dik en wit van kleur. Als ze vers zijn, zijn ze zacht en chewy. Door hun neutrale smaak kunnen ze sterk smakende ingrediënten en gerechten absorberen. Gedroogde udon is ook goed, maar de textuur is compacter.

CHOOSE YOUR PROTEIN

€18.5
CHICKEN€21.5
DUCK€19.5
BEEF€22.5
SHRIMP€17.5
VEGGIE€19.5
TOFU€18.5
SHITAKE

Only for 1 Person

WANT IT BIGGER? **XXL** = + €9.5

Vegetables are included in every dish

// Les légumes sont inclus dans tous les plats

// Groenten zijn in alle gerechten inbegrepen



BETTER THAN HUNGRY

Rice Noodles

Rice noodles are a popular ingredient in Asian cuisine. Primarily made from rice flour and water, some products also include cornstarch and tapioca to improve the noodles' texture and appearance.

Les nouilles de riz sont un ingrédient populaire de la cuisine asiatique. Principalement composées de farine de riz et d'eau, certains produits contiennent également de la fécule de maïs et du tapioca pour améliorer la texture et l'apparence des nouilles.

Rijstnoedels zijn een populair ingrediënt in de Aziatische keuken. Hoofdzakelijk gemaakt van rijstmeel en water, maar sommige producten bevatten ook zetmeel en tapioca om de textuur en het uiterlijk van de noedels te verbeteren.

31. THAI RED CURRY



Rice noodles in spicy red curry sauce and egg

Nouilles de riz avec sauce curry rouge, lait de coco et œuf

Rijstnoodles in rode currysaus, kokosmelk en ei

32. PAD THAI



Rice noodles in tamarind sauce with crushed peanuts and egg

Nouilles de riz sautées façon Thai avec cacahuètes émiettées et œuf

Rijstnoodles in tamarindesaus, pinda en ei

33. THAI HOT BASIL



Rice noodles in spicy basil sauce and egg

Nouilles de riz avec sauce basilic piquante et œuf

Rijstnoodles in pikante saus van basilicum en ei

34. PAD SEE EEW



Rice noodles in black soy sauce and egg

Nouilles de riz avec sauce soja noire et œuf

Rijstnoodles in zwarte sojasaus en ei



PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU ARE VEGAN, GLUTEN-FREE, OR HAVE ANY ALLERGIES.

CHOOSE YOUR PROTEIN

Only for 1 person
WANT IT BIGGER?
XXL + €9.5



€18.5
CHICKEN



€21.5
DUCK



€19.5
BEEF



€22.5
SHRIMP



€17.5
VEGGIE



€19.5
TOFU



€18.5
SHIITAKE

Vegetables are included in every dish // Les légumes sont inclus dans tous les plats // Groenten zijn in alle gerechten inbegrepen

Glass Noodles

Glass noodles are transparent strands of starch derived from various tubers and beans. For the most part, they're tasteless and used as a conduit for flavor – dressed with spicy chili sauce or a robust sesame oil dressing.

41. PAO WONGSEN



Glass Noodles in Oyster sauce and egg
*Nouilles de verre avec sauce d'huître
et œuf*
Glas noodles met oester-saus en ei

42. HOT TOM HUM



Glass noodles in spicy and sour sauce
and egg
*Nouilles de verre avec sauce aigre douce
pimentée et œuf*
Glas noodles met pikante zure saus en ei

43. PAO SUKI



Glass noodles in spicy suki sauce and egg
*Nouilles de verre avec sauce suki
épicée et œuf*
Glas noodles met pikante sukisau en ei

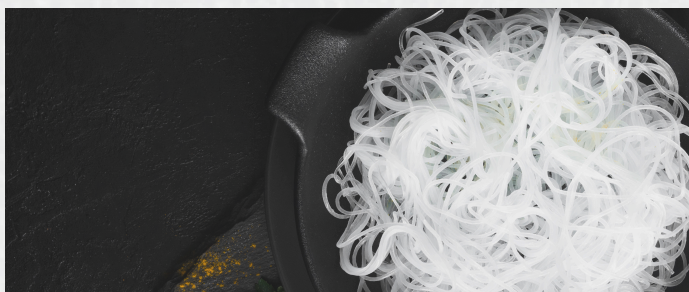
44. YEN TA FO



Tangy-spicy Thai iconic red sauce,
Chinese red bean curd
*Sauce rouge épicée thaïlandaise, curd de
haricots rouges chinois*
Thaise iconische rode saus, Chinese rode
bonenwrongel



PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU ARE VEGAN, GLUTEN-FREE, OR HAVE ANY ALLERGIES.



Les nouilles de verre sont des brins transparents d'amidon dérivés de divers tubercules et haricots. La plupart du temps, elles sont insipides et servent de vecteur de saveurs - agrémentées de sauce chili épicée ou d'une vinaigrette robuste à l'huile de sésame.

Glasnoedels zijn transparante strengen zetmeel afkomstig van verschillende knollen en bonen. Voor het grootste deel zijn ze smaakloos en worden ze gebruikt als doorgeefluik van smaak - met pittige chilisaus of een robuuste sesamolie dressing.

CHOOSE YOUR PROTEIN



€18.5
CHICKEN



€21.5
DUCK



€19.5
BEEF



€22.5
SHRIMP



€17.5
VEGGIE



€19.5
TOFU



€18.5
SHITAKE

Only for 1 Person

WANT IT BIGGER? XXL = + €9.5

Vegetables are included in every dish

// Les légumes sont inclus dans tous les plats

// Groenten zijn in alle gerechten inbegrepen



BETTER THAN HUNGRY

Noodle Soup

51. THAI PHO

Thai style noodle soup with rice noodles

Soupe de nouilles au riz façon Thai

Noodlesoep op Thaise wijze met rijstnoodles

52. MALAY SOUP

Malaysia style noodle soup with bami noodles, served with coconut milk

Soupe de nouilles bami façon Malaisienne avec lait de coco

Noodlesoep op Maleise wijze, met bami noodles en kokosmelk

53. LAKSA SOUP

Malaysia style soup served with spicy coconut and bami noodles

Soupe de nouilles bami piquante façon Malaisienne avec lait de coco

Noodlesoep op Maleise wijze, lichtpikant met bami noodles en kokosmelk

54. SPICY SUKI

Spicy Thai sukiyaki soup with glass noodles and egg

Soupe sukiyaki Thai de nouilles de verre épicée avec œuf

Gekruiden sukiyaki noodlesoep op Thaise wijze met glasnoodles en ei



PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU ARE VEGAN, GLUTEN-FREE, OR HAVE ANY ALLERGIES.

55. TOM YUM

Spicy lemongrass soup with Thai Rice noodles

Soupe de nouilles de riz Thai épicée à la citronnelle

Gekruiden soep met citroengras en rijstnoodles

56. KHO SOI

Northen style Thai coconut soup with Massaman curry base served with Bami noodles

Soupe thaïlandaise à la noix de coco à base de curry Massaman, servie avec des nouilles Bami

Noordelijke Thaise kokossoep met Massaman curry basis geserveerd met Bami noedels

57. HEN TA FO

Tangy-spicy Thai iconic red sauce, Chinese red bean curd, rice noodles

Sauce rouge épicée et piquante, emblématique de la Thaïlande, curd de haricots rouges chinois, nouilles de riz

Pikante Thaise rode saus, Chinese rode bonenwrongel, rijstnoedels



CHOOSE YOUR PROTEIN



€19.5
CHICKEN



€22.5
DUCK



€20.5
BEEF



€23.5
SHRIMP



€18.5
VEGGIE



€20.5
TOFU



€19.5
SHIITAKE

Only for 1 person
WANT IT BIGGER?
XXL + €9.5

Vegetables are included in every dish // Les légumes sont inclus dans tous les plats // Groenten zijn in alle gerechten inbegrepen

Rice Dishes

CHOOSE YOUR PROTEIN



€18.5
CHICKEN



€21.5
DUCK



€19.5
BEEF



€22.5
SHRIMP



€17.5
VEGGIE



€19.5
TOFU



€18.5
SHITAKE

Only for 1 Person

WANT IT BIGGER? XXL = + €9.5

Vegetables are included in every dish

// Les légumes sont inclus dans tous les plats

// Groenten zijn in alle gerechten inbegrepen

61. CANTONESE FRIED RICE



In soy sauce and egg
à la sauce soja et œuf
In sojasaus en ei

65. THAI RED CURRY SAUCE



In red curry sauce and egg
à la sauce curry rouge
et œuf
In rode currysous en ei

62. PINEAPPLE FRIED RICE



In yellow curry sauce, egg
and pineapple
à la sauce curry jaune,
œuf et ananas
In gele currysous, ei en
ananas

66. THAI HOT BASIL RICE



In spicy basil sauce and
egg
à la sauce piquante au
basilic Thai et œuf
In pikante Thaise saus van
basilicum en ei

63. THAI GREEN CURRY RICE



In green curry sauce
and egg
à la sauce curry vert Thai
et œuf
In groene Thaise currysous
en ei

67. HOT HELL FRIED RICE



In super spicy homemade hot
chili paste and egg
à la sauce maison très épicée
au piment fort
et œuf
In homemade pikante
chilissous en ei

64. SAKURA FRIED RICE



In Japanese Teriyaki sauce
and egg
à la sauce Teriyaki et œuf
In gekarameliseerde
sojassous en ei

PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU ARE VEGAN, GLUTEN-FREE, OR HAVE ANY ALLERGIES.





BETTER THAN HUNGRY

Curry Menu



ALL TYPES OF NOODLES AT BETTER

Green Curry

Thai Green Curry (Gaeng Keow Wan) is a popular and flavorful dish from Thai cuisine, known for its aromatic and slightly spicy taste. The “green” in the curry refers to the color of the curry paste used, which is made from a blend of fresh green chilies, garlic, lemongrass, kaffir lime leaves, galangal, coriander root, and other herbs and spices. This paste gives the dish its vibrant green color and signature fragrance.

Red Curry

Thai Red Curry (Gaeng Phed) is another classic and beloved dish in Thai cuisine. It is known for its vibrant red color, creamy texture, and rich, slightly spicy flavor. The color and heat come from red curry paste, which is the foundation of the dish. Overall, Thai red curry is a versatile dish that can be customized with various proteins and vegetables, and it offers a balanced combination of spicy, sweet, and savory flavors.

Yellow Curry

Thai Yellow Curry (Gaeng Karee) is a rich and aromatic dish in Thai cuisine, distinguished by its vibrant yellow color and mild, slightly sweet flavor. Unlike the spicier red and green curries, yellow curry is milder and creamier, making it a favorite for those who prefer less heat. The color and flavor of the curry come from turmeric, which is a key ingredient in the yellow curry paste.

Massaman Curry

Thai Massaman Curry (Gaeng Massaman) is a rich, mildly spicy, and fragrant curry known for its blend of Thai and Indian influences. It has a deep, complex flavor profile that is less fiery than typical Thai curries like green or red curry. Massaman curry is characterized by its creamy texture, aromatic spices, and slightly sweet and nutty taste. It's often considered one of the mildest and heartiest of Thai curries.

Curry Menu



PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU ARE VEGAN, GLUTEN-FREE, OR HAVE ANY ALLERGIES.



71. GREEN CURRY

Green curry with
vegetables and coconut
milk

Curry vert avec des
légumes et du lait de
cocos

Groene curry met groenten
en kokosmelk



72. RED CURRY

Red curry with vegetables
and coconut milk

Curry rouge avec des
légumes et du lait de
cocos

Rode curry met groenten
en kokosmelk



73. YELLOW CURRY

Yellow curry with
vegetables and coconut
milk

Curry jaune avec des
légumes et du lait de
cocos

Gele curry met groenten
en kokosmelk



74. MASSAMAN CURRY

Massaman curry with
vegetables and coconut
milk

Curry Massaman avec des
légumes et du lait de
cocos

Massaman curry met
groenten en kokosmelk

SERVED WITH JASMINE RICE AND TOPPED WITH A FRIED EGG

SERVI AVEC DU RIZ JASMIN ET GARNI D'UN ŒUF FRIT.

GESERVEERD MET JASMIJNRIJST EN GETOPT MET EEN GEBAKKEN EI.



CHOOSE YOUR PROTEIN



€20.5
CHICKEN



€23.5
DUCK



€21.5
BEEF



€25.5
SHRIMP

Vegetables are included in
every dish // Les légumes
sont inclus dans tous les
plats // Groenten zijn in
alle gerechten inbegrepen



€19.5
VEGGIE



€21.5
TOFU



€20.5
SHIITAKE



BETTER THAN HUNGRY

Wok Menu



75. THAI HOT BASIL

Stir-fried vegetables with Thai basil leaf.

Légumes sautés avec feuille de basilic thaï.

Roergebakken groenten met Thaise basilicumblaadjes.



76. SWEET AND SOUR

Stir-fried vegetables with sweet and sour sauce

Légumes sautés avec sauce aigre-douce.

Roergebakken groenten met zoetzure saus.

PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU ARE VEGAN, GLUTEN-FREE, OR HAVE ANY ALLERGIES.

SERVED WITH JASMINE RICE AND TOPPED WITH A FRIED EGG

SERVI AVEC DU RIZ JASMIN ET GARNI D'UN ŒUF FRIT.

GESERVEERD MET JASMIJNRIJST EN GETOPT MET EEN GEBAKKEN EI.



CHOOSE YOUR PROTEIN



€20.5
CHICKEN



€23.5
DUCK



€21.5
BEEF



€25.5
SHRIMP



€19.5
VEGGIE



€21.5
TOFU



€20.5
SHIITAKE

Vegetables are included in every dish // Les légumes sont inclus dans tous les plats // Groenten zijn in alle gerechten inbegrepen

Desserts

81. CHOCO LAVA

With Orio Ice Cream

Met Orio ijs

€10.0

82. CHOCOMOUSSE

Light and airy chocolate
mousse

*Lichte en luchtige
chocolademousse*

€6.5

(+ Ice Cream: €2)

83. TIRAMISU

CLASSICO

Dessert of egg yolks,
mascarpone, cocoa and coffee

*Dessert gemaakt van eigeel,
mascarpone, cacao en koffie*

€6.5

(+ Ice Cream: €2)

84. MOCHI ICE CREAM

Coconut ice dessert made
from coconut milk

*Kokos roomijs gemaakt van
kokosmelk*

€10.0

85. LYCHEE IN SYRUP

€5.5

(+ Ice Cream: €2)





BETTER THAN HUNGRY

Drinks

APERITIFS

Lychee Wine	€6.0
Sake Warm/Cold	€8.5
Kir	€6.0
Kir Royal	€8.5
Porto Red	€6.5
Martini White/Red	€5.5
Campari	€7.5
Cava Glass	€7.5
Cava Bottle	€29

COCKTAILS

Margarita	€13.5
Mojito	€13.5
Mai Tai	€13.5
Strawberry Daiquiri	€13.5
Cosmopolitan	€13.5
Pina Colada	€13.5
Better Than XXXny	€13.5
Tropical mix featuring smooth vodka, exotic	
Passoa liqueur, sweet passion fruit syrup, and	
freshly squeezed lime juice	

SOFT DRINKS

Coca Cola	€3.5
Coca Cola Zero	€3.5
Fanta	€3.5
Sprite	€3.5
Minute Maid Apple/Orange	€3.5
Ice Tea Regular/Green/Peach	€3.5
Chaudfontaine Still/Sparkling	€3.5

HOT DRINKS

Espresso	€3.0
Americano	€3.0
Capuccino	€3.5
Latte	€3.5
Green/Jasmine Tea	€4.5
Fresh Infusion Tea	€5.5

BEERS

Jupiler (Belgium Beer)	€4.0
Hoegaarden (Belgium White Beer)	€4.0
Duvel (Belgium Blond Beer)	€5.5
Chimay Bleu (Dark Beer)	€5.5
Tsing Tao (Chinese Beer)	€5.5
Singha (Thai Beer)	€5.5

MOCKTAILS

Virgin Mojito	€8.0
Sparkling Passion Fruit	€8.0
Peach Strawberry Twist	€8.0
Ginger Berry Bliss	€9.5
Better Than Thirsty	€9.5
Delicious mocktail with fresh strawberries, lime	
and orange juice	

WATER

Water 25cl	€3.5
Water 50cl	€6.0

WINES

Prices (€) per glass / half bottle / bottle (0.75l)

WHITE/WIT

Maison Virginie, Pays D'Oc (France) HOUSE WINE	
Sauvignon/Chardonnay	
€6.5 / €17 / €24	
Sisi Sauvignon Blanc, Stajerska (Slovenia)	
€8.5 / €18.5 / €28	
Casa Benasal, Valencia (Spain)	
Muscat/Gewurztraminer	
€9.5 / €20.5 / €30	

ROSE

Maison Virginie, Pays D'Oc (France) HOUSE WINE	
Syrah/Grenache	
€6.5 / €17 / €24	
Les Parfums du Midi (France)	
Provence 100% Grenache	
€8.5 / €18.5 / €28	
Pago Casa Gran "Casa Benasal", Valencia (Spain)	
€9.5 / €20.5 / €30	

RED/ROOD

Maison Virginie (Pays D'Oc) HOUSE WINE	
Merlot/Chinsault	
€6.5 / €17 / €24	
Anglianico, Puglia (Italy)	
€8.5 / €18.5 / €28	
Pago Casa Gran "Casa Benasal", Valencia (Spain)	
Syrah/Merlot	
€9.5 / €20.5 / €30	



Catering



Catering by Beter than Hungry is also available for birthdays, ceremonies, and weddings. Contact us for more information!
Contact number: +32 472 79 08 37

Le service traiteur de Beter than Hungry est également disponible pour les anniversaires, les cérémonies et les mariages. Contactez-nous pour plus d'informations ! Numéro de contact : +32 472 79 08 37

Catering bij Beter than Hungry is ook mogelijk voor verjaardagen, ceremonies en bruiloften. Neem contact met ons op voor meer informatie! Contactnummer: +32 472 79 08 37

info@betterthanhungry.be



CATERING BY BETER THAN HUNGRY





BETTER THAN HUNGRY

Contact



ADDRESS

BRUSSELS

Rue du Congrès / Congresstraat 50
1000 Brussels

+ 32(0)484/484 212
brussels@betterthanhungry.be

ANTWERP

Lange Koepoortstraat 61
2000 Antwerp

+32 (0)471/696 968
antwerp@betterthanhungry.be

www.betterthanhungry.be

DELIVERY



SOCIAL MEDIA

