

## Bites

*Un délice à l'apéritif!*



<b>Huître Gillardeau</b> concombre   pain au levain croustillant	/ pièce	€ 5.50
<b>Churros au parmesan</b> sauce légère au basilic		€ 4.50
<b>Bouchée de veau</b> Zaanse moutarde	/ pièce	€ 1.00
<b>Jambon ibérique de Bellota</b> pain catalan   tomate	(75 grammes)	€ 17.50

## Menu

*Les menus sont servis uniquement par table*



<b>Menu 6 services Le Bistrot</b> entrée   potage   entremet   plat   fromage   dessert	€ 75.00
<b>Menu 5 services Le Bistrot</b> entrée   potage   entremet   plat   dessert	€ 65.00
<b>Menu 4 services Le Bistrot</b> entrée   entremet   plat   dessert	€ 55.00

## Entrées

<b>Thon yellowfin</b> pickles   wasabi   Sriracha   limon	€ 19.50
<b>Saumon marinée</b> melon d'eau   yuzu   concombre aigre-doux   huile de citron	€ 19.50
<b>Salade – demi homard</b> pomme   rettich   daikon   sauce cocktail   asperge	€ 34.50
<b>Livar persillé</b> fromage de chèvre   salade de moutarde   sauce de BBQ	€ 19.50
<b>Carpaccio de bœuf nourri aux grains</b> Champignon hêtres marinés   mayonnaise à la truffe   salade d'herbes aromatiques   croquant au Parmesan	€ 18.50
<b>Potage au crabe de la mer du Nord</b> feuille de combava   mousse à la noix de coco   ravioli de crabe	€ 17.50
<b>Soupe d'asperge</b> Jambon « Livar »   œuf fermier   crème de cresson	€ 12.50
<b>Terrine de f'oie gras</b> rhubarbe   longpepper   brioché	€ 26.50
<b>Croquettes de crevettes</b> rémoulade   citron   salade croquante	€ 17.50

*Nous vous demandons de commander  
trois plats différents maximum pas service*

# Plats

<b>Aiglefin</b> asperge   légumes salés   sauce au homard		€ 26.50
<b>Aile de raie « à la Grenobloise »</b> câpres   citron   beurre noisette		€ 29.50
<b>Sole « à la Meunière »</b> persil   citron   salade croquante   sauce beurre		€ 39.50
<b>Turbot</b> légumes de saison   sauce Hollandaise		€ 46.50
<b>Steak tartare</b> accompagné de sa garniture traditionnelle	(175 grammes)	€ 29.50
<b>Asperges Flamandes</b> asperges du Pays Mosan   jambon « Livar »   œuf fermier   persil		€ 26.50
<b>Pintade suprême</b> asperges   sauce aux morilles   truffes   crème de œuf		€ 26.50
<b>Côte à l'os - deux personnes</b> céleri-rave   sauce aux morilles   champignons   truffes		€ 92.50
<b>Tournedos</b> légumes de saison   sauce au poivre ou sauce béarnaise	(200 grammes)	€ 37.50

*Tous nos plats sont accompagnés de frites ou de pommes de terre persillées*

# Desserts

<b>Fromages belges (5 variétés)</b> confiture   sirop aux pommes   pain aux noix		€ 16.50
<b>Dame blanche</b> glace vanille   crème fraîche   sauce au chocolat		€ 10.50
<b>Tarte Passion</b> vanille de Tahiti   banane   noix de coco   chaux		€ 13.50
<b>Fondant au chocolat blanc</b> fraise   rhubarbe   framboise   yaourt   gingembre		€ 14.50
<b>Trio de sorbets</b> fruits frais		€ 10.50

*Si vous avez des allergies, signalez-le à votre hôte ou hôtesse.*

# Vins

2012	Zwarte Parel, Méthode Traditionelle (Chardonnay) Wijnkasteel Genoels-Elderen, Haspengouw	49.00 verre 9.50
s.a.	Relais & Châteaux Champagne Pommery Brut Royal	85.00 verre 13.50
2016	MIP Rosé, Domaine Sainte Lucie, Côtes de Provence	37.50 verre 7.50
2015	Pouilly Fumé, Champeau, Loire (Sauvignon Blanc)	37.00 verre 8.00
2016	Cuvée XII, Wijngoed Apostelhoeve, Maastricht (Muller-Thurgau, Auxerrois en Pinot Gris)	37.00 verre 8.00
2015	Nora Albariño, Bodega Viña Nora, Rias Baixas	37.00 verre 8.00
2014	Chardonnay Blauw, Wijnkasteel Genoels-Elderen, Haspengouw	42.00 verre 9.00
2010	Château La Gasparde, Castillon-Côtes de Bordeaux	37.00 verre 8.00
2013	Valpolicella Ripasso, Villa Cavarena, Veneto	39.00 verre 8.50
2014	Bourgogne Pinot Noir, Joseph Faiveley	42.00 verre 9.00
2011	Bandol, Domaine La Suffrène, Côtes de Provence	55.00 verre 12.50
2015	Naia Verdejo, Bodegas Naia, Rueda	37.00
2014	Laibach The Ladybird Organic White, Western Cape	39.00
2015	Bramito del Cervo, Castello della Sala, Antinori, Umbria	49.00
2015	Chablis 1er Cru Fourchaume, Gérard Tremblay, Bourgogne	49.00
2006	Langhe Syrah, Cantine Ascheri, Piemonte	42.00
2010	Rioja Reserva, Luis Cañas	45.00
2014	Pinot Noir Barrique, Wijndomein Aldeneyck	59.00

*Consulter, notre carte des vins complété*

**Heures d'ouverture:**

La cuisine du Le Bistrot est ouverte:  
de 18h30 à 21h30