

LUNCHKAART

Bites

Heerlijk voor bij uw aperitief!



Gillardeau oester citroen peper komkommer	per stuk	€ 5.50
Parmezaan churros luchtige basilicum dip		€ 4.50
Kalfsbitterbal Zaanse mosterd	per stuk	€ 1.00
Ibérico de Bellota ham Catalaans brood tomaat	(75 gram)	€ 17.50

Menu

Menu's worden enkel per tafel geserveerd



Lazy afternoon voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht nagerecht	€ 55.00
Chef's lunch voorgerecht hoofdgerecht nagerecht	€ 39.50
Quick lunch voorgerecht hoofdgerecht	€ 29.50

Voorgerechten

Yellowfin tonijn bio pickles wasabi crunch Sriracha dressing limoen-selder sorbet	€ 19.50
Huis gemarineerde zalm watermeloen yuzu zoetzure komkommer hangop citrusolie	€ 19.50
Salade - halve kreeft appel rettich daicon cocktailsaus asperge	€ 34.50
Livar buikspek gelakt geitenkaas kruidensla Japanse BBQ saus mayonaise spek kroepoek	€ 19.50
Carpaccio van graan gevoerd rund gemarineerde beukenzwammetjes truffel mayonaise kruidensla Parmezaan krokantjes	€ 18.50
Terrine van ganzenlever rabarber longpepper brioche	€ 26.50
Schuimige soep van Noordzee krab limoenblad kokosschuim krab ravioli	€ 17.50
Aspergesoep Livar ham boerenhoeve ei daslook	€ 12.50
Garnalen kroketten remoulade citroen knapperige salade	€ 17.50

Per gang kunnen maximaal drie verschillende gerechten worden besteld.

Hoofdgerechten

Pasta - Bospaddenstoelen Parmezaam Eidooiercreme rucola		€ 22.50
Pasta – Scampi's tomaat knoflook basilicum		€ 27.50
Schelvis rug asperge zilte groenten kreeften jus		€ 26.50
Rog vleugel 'à la Grenobloise' kappertjes citroen beurre noisette		€ 29.50
Zeetong 'à la Meunière' peterselie citroen knapperige salade boterjus		€ 39.50
Steak tartaar van ossenhaas zoals het hoort met klassiek garnituur	(175 gram)	€ 29.50
Asperges 'à la Flamande' Livar ham gepocheerd ei peterselie botersaus		€ 26.50
Parelhoender suprême asperge morille saus krokante kippenhuid truffel eidooier		€ 26.50
Côte à l'os - voor twee personen seizoensgroentjes chimichurri		€ 92.50
Tournedos seizoensgroentjes pepersaus of béarnaise	(200 gram)	€ 37.50

Bij uw hoofdgerecht heeft u de keuze uit frietjes of peterselie aardappeltjes

Nagerechten

Belgische kazen 5 stuks confituur appelstroop notenbrood		€ 16.50
Dame blanche vanille ijs slagroom chocolade saus		€ 10.50
Tarte passion Tahiti vanille banaan kokos limoen sabayon		€ 13.50
Witte chocolade fondant "Ivoire" aardbei rabarber framboos yoghurt gember		€ 14.50
Trio van sorbet vers fruit		€ 10.50

Bent u allergisch aan allergenen, meld het aan uw gastvrouw / gastheer.

Wijnen

2012	Zwarte Parel, Méthode Traditionelle (Chardonnay) Wijnkasteel Genoels-Elderen, Haspengouw	glas	49.00 9.50
s.a.	Relais & Châteaux Champagne Pommery Brut Royal	glas	85.00 13.50
2016	MIP Rosé, Domaine Sainte Lucie, Côtes de Provence	glas	37.50 7.50
2015	Pouilly Fumé, Champeau, Loire (Sauvignon Blanc)	glas	37.00 8.00
2016	Cuvée XII, Wijngoed Apostelhoeve, Maastricht (Muller-Thurgau, Auxerrois en Pinot Gris)	glas	37.00 8.00
2015	Nora Albariño, Bodega Viña Nora, Rias Baixas	glas	37.00 8.00
2014	Chardonnay Blauw, Wijnkasteel Genoels-Elderen, Haspengouw	glas	42.00 9.00
2010	Château La Gasparde, Castillon-Côtes de Bordeaux	glas	37.00 8.00
2013	Valpolicella Ripasso, Villa Cavarena, Veneto	glas	39.00 8.50
2014	Bourgogne Pinot Noir, Joseph Faiveley	glas	42.00 9.00
2011	Bandol, Domaine La Suffrène, Côtes de Provence	glas	55.00 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, Wijdomein Aldeneyck		59.00

Natuurlijk is er ook onze uitgebreide wijnkaart

Openingstijden:

De keuken van Le Bistrot is
dagelijks geopend voor lunch: Van 12.00u-17.00u

DINERKAART

Bites

Heerlijk voor bij uw aperitief!



Gillardeau oester citroen peper komkommer	per stuk	€ 5.50
Parmezaan churros luchtige basilicum dip		€ 4.50
Kalfsbitterbal Zaanse mosterd	per stuk	€ 1.00
Ibérico de Bellota ham Catalaans brood tomaat	(75 gram)	€ 17.50

Menu

Menu's worden enkel per tafel geserveerd



6 gangen Le Bistrot voorgerecht soep tussengerecht hoofdgerecht kaas nagerecht	€ 75.00
5 gangen Le Bistrot voorgerecht soep tussengerecht hoofdgerecht nagerecht	€ 65.00
4 gangen Le Bistrot voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht nagerecht	€ 55.00

Voorgerechten

Yellowfin tonijn bio pickles wasabi crunch Sriracha dressing limoen-selder sorbet	€ 19.50
Huis gemarineerde zalm watermeloen yuzu zoetzure komkommer hangop citrusolie	€ 19.50
Salade - halve kreeft appel rettich daicon cocktailsaus asperge	€ 34.50
Livar buikspek gelakt geitenkaas kruidensla Japanse BBQ saus mayonaise spek kroepoek	€ 19.50
Carpaccio van graan gevoerd rund gemarineerde beukenzwammetjes truffel mayonaise kruidensla Parmezaan krokantjes	€ 18.50
Terrine van ganzenlever rabarber longpepper brioche	€ 26.50
Schuimige soep van Noordzee krab limoenblad kokosschuim krab ravioli	€ 17.50
Aspergesoep Livar ham boerenhoeve ei daslook	€ 12.50
Garnalen kroketten remoulade citroen knapperige salade	€ 17.50

Per gang kunnen maximaal drie verschillende gerechten worden besteld.

Hoofdgerechten

Schelvis rug asperge zilte groenten kreeften jus		€ 26.50
Rog vleugel 'à la Grenobloise' kappertjes citroen beurre noisette		€ 29.50
Zeetong 'à la Meunière' peterselie citroen knapperige salade boterjus		€ 39.50
Tarbot seizoensgroentjes Hollandaise		€ 46.50
Steak tartaar van ossenhaas zoals het hoort met klassiek garnituur	(175 gram)	€ 29.50
Asperges 'à la Flamande' Livar ham gepocheerd ei peterselie botersaus		€ 26.50
Parelhoender suprême asperge morille saus krokante kippenhuid truffel eidooier		€ 26.50
Côte à l'os - voor twee personen seizoensgroentjes chimichurri		€ 92.50
Tournedos seizoensgroentjes pepersaus of béarnaise	(200 gram)	€ 37.50

Bij uw hoofdgerecht heeft u de keuze uit frietjes of peterselie aardappeltjes

Nagerechten

Belgische kazen 5 stuks confituur appelstroop notenbrood		€ 16.50
Dame blanche vanille ijs slagroom chocolade saus		€ 10.50
Tarte passion Tahiti vanille banaan kokos limoen sabayon		€ 13.50
Witte chocolade fondant "Ivoire" aardbei rabarber framboos yoghurt gember		€ 14.50
Trio van sorbet vers fruit		€ 10.50

Bent u allergisch aan allergenen, meld het aan uw gastvrouw / gastheer.

Wijnen

2012	Zwarte Parel, Méthode Traditionelle (Chardonnay) Wijnkasteel Genoels-Elderen, Haspengouw	glas	49.00 9.50
s.a.	Relais & Châteaux Champagne Pommery Brut Royal	glas	85.00 13.50
2016	MIP Rosé, Domaine Sainte Lucie, Côtes de Provence	glas	37.50 7.50
2015	Pouilly Fumé, Champeau, Loire (Sauvignon Blanc)	glas	37.00 8.00
2016	Cuvée XII, Wijngoed Apostelhoeve, Maastricht (Muller-Thurgau, Auxerrois en Pinot Gris)	glas	37.00 8.00
2015	Nora Albariño, Bodega Viña Nora, Rias Baixas	glas	37.00 8.00
2014	Chardonnay Blauw, Wijnkasteel Genoels-Elderen, Haspengouw	glas	42.00 9.00
2010	Château La Gasparde, Castillon-Côtes de Bordeaux	glas	37.00 8.00
2013	Valpolicella Ripasso, Villa Cavarena, Veneto	glas	39.00 8.50
2014	Bourgogne Pinot Noir, Joseph Faiveley	glas	42.00 9.00
2011	Bandol, Domaine La Suffrène, Côtes de Provence	glas	55.00 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, Wijdomein Aldeneyck		59.00

Natuurlijk is er ook onze uitgebreide wijnkaart

Openingstijden:

De keuken van Le Bistrot is
dagelijks geopend voor diner: Van 18.30u-21.30u