

# LUNCHKAART

## Bites

*Heerlijk voor bij uw aperitief!*



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

## Menu

*Menu's worden enkel per tafel geserveerd*



<b>Lazy afternoon</b> voorgerecht   tussengerecht   hoofdgerecht   nagerecht	€ 55.00
<b>Chef's lunch</b> voorgerecht   hoofdgerecht   nagerecht	€ 39.50
<b>Quick lunch</b> voorgerecht   hoofdgerecht	€ 29.50

## Voorgerechten

<b>Tartaar van tonijn</b> avocado   limoen   jalapeño   groene kruiden	€ 19.50
<b>Huis gemarineerde zalm</b> watermeloen   yuzu   zoetzure komkommer   hangop   citrusolie	€ 19.50
<b>Salade 'Riche'</b> kreeft   zalm   grijze garnalen   cocktailsaus	€ 34.50
<b>Salade lauwwarme chevre</b> geitenkaas   spek   balsamico uitjes   krokant zuurdesem	€ 19.50
<b>Carpaccio van graan gevoerd rund</b> pesto crème   AOC Pecorino   oude kersen balsamico	€ 18.50
<b>Terrine van ganzenlever</b> rabarber   longpeper   brioche	€ 26.50
<b>Gazpacho cavailon meloen</b> kreeft   rode peper   citrus sorbet	€ 24.50
<b>Tom kha kai soep</b> gegrilde kip   kokos   koriander   shiitake	€ 12.50
<b>Garnalen kroketten</b> remoulade   citroen   knapperige salade	€ 17.50

*Per gang kunnen maximaal drie verschillende gerechten worden besteld.*

# Hoofdgerechten

<b>Pasta – Scampi's</b> tomaat   knoflook   basilicum		€ 27.50
<b>Bouillabaisse</b> witvis   schaal- en schelpdieren   saffraan   rouille		€ 35.00
<b>Roodbaars</b> tomaat antiboise   citroen   olijven   kappertjes		€ 27.50
<b>Zeetong 'à la Meunière'</b> peterselie   citroen   knapperige salade   boterjus		€ 39.50
<b>Steak tartaar van ossenhaas</b> zoals het hoort met klassiek garnituur	<b>(175 gram)</b>	€ 29.50
<b>Livar lende</b> kruidenkorst   honing mosterd saus   raapjes   sjalot		€ 29.50
<b>Tournedos</b> seizoensgroentjes   pepersaus of béarnaise	<b>(200 gram)</b>	€ 37.50
<b>Limburgs hoender</b> cêpes jus   tomaat   groene asperges		€ 30.00

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

# Nagerechten

<b>Belgische kazen 5 stuks</b> confituur   appelstroop   notenbrood		€ 16.50
<b>Dame blanche</b> vanille ijs   slagroom   chocolade saus		€ 10.50
<b>Lemon cheese cake</b> Tahiti vanille   lemon curd   boeterkoek		€ 13.50
<b>Tarte fraise</b> aardbei   vanille citrus crème   citroenroomijs		€ 13.50
<b>Trio van sorbet</b> 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
2016	Pouilly Fumé, Champeau, Loire (Sauvignon Blanc)	glas	37,00 8,00
2016	Cuvée XII, Wijngoed Apostelhoeve, Maastricht (Müller-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
2013	Bourgogne Pinot Noir, Patrick Clémencet	glas	42,00 9,00
2013	Bandol, Domaine La Suffrène, Côtes de Provence	glas	59,00 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, Wijn domein 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

# DINERKAART

## Bites

Heerlijk voor bij uw aperitief!



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

## Menu

Menu's worden enkel per tafel geserveerd



<b>5 gangen Le Bistrot</b> voorgerecht   soep   tussengerecht   hoofdgerecht   nagerecht	€ 65.00
<b>4 gangen Le Bistrot</b> voorgerecht   tussengerecht   hoofdgerecht   nagerecht	€ 55.00
<b>3 gangen Le Bistrot</b> voorgerecht   hoofdgerecht   nagerecht	€ 39.50

## Voorgerechten

<b>Tartaar van tonijn</b> avocado   limoen   jalapeño   groene kruiden	€ 19.50
<b>Huis gemarineerde zalm</b> watermeloen   yuzu   zoetzure komkommer   hangop   citrussolie	€ 19.50
<b>Salade 'Riche'</b> kreeft   zalm   grijze garnalen   cocktailsaus	€ 34.50
<b>Salade lauwwarme chevre</b> geitenkaas   spek   balsamico uitjes   krokant zuurdesem	€ 19.50
<b>Carpaccio van graan gevoerd rund</b> pesto crème   AOC Pecorino   oude kersen balsamico	€ 18.50
<b>Terrine van ganzenlever</b> rabarber   longpepper   brioche	€ 26.50
<b>Gazpacho cavaillon meloen</b> kreeft   rode peper   citrus sorbet	€ 24.50
<b>Tom kha kai soep</b> gegrilde kip   kokos   koriander   shiitake	€ 12.50
<b>Garnalen kroketten</b> remoulade   citroen   knapperige salade	€ 17.50

Per gang kunnen maximaal drie verschillende gerechten worden besteld.

# Hoofdgerechten

<b>Bouillabaisse</b> witvis   schaal- en schelpdieren   saffraan   rouille		€ 35.00
<b>Roodbaars</b> tomaat antiboise   citroen   olijven   kappertjes		€ 27.50
<b>Zeetong 'à la Meunière'</b> peterselie   citroen   knapperige salade   boterjus		€ 39.50
<b>Tarbot</b> seizoensgroentjes   Hollandaise		€ 46.50
<b>Steak tartaar van ossenhaas</b> zoals het hoort met klassiek garnituur	<b>(175 gram)</b>	€ 29.50
<b>Livar lende</b> kruidenkorst   honing mosterd saus   raapjes   sjalot		€ 29.50
<b>Tournedos</b> seizoensgroentjes   pepersaus of béarnaise	<b>(200 gram)</b>	€ 37.50
<b>Limburgs hoender</b> cêpes jus   tomaat   groene asperges		€ 30.00

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

# Nagerechten

<b>Belgische kazen 5 stuks</b> confituur   appelstroop   notenbrood		€ 16.50
<b>Dame blanche</b> vanille ijs   slagroom   chocolade saus		€ 10.50
<b>Lemon cheese cake</b> Tahiti vanille   lemon curd   boeterkoek		€ 13.50
<b>Tarte fraise</b> aardbei   vanille citrus crème   citroenroomijs		€ 13.50
<b>Trio van sorbet</b> 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
2016	Pouilly Fumé, Champeau, Loire (Sauvignon Blanc)	glas	37,00 8,00
2016	Cuvée XII, Wijngoed Apostelhoeve, Maastricht (Müller-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
2013	Bourgogne Pinot Noir, Patrick Clémencet	glas	42,00 9,00
2013	Bandol, Domaine La Suffrène, Côtes de Provence	glas	59,00 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