

Déjeuner

Bites

Un délice à l'apéritif !



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

Menu

Les menus sont servis uniquement par table



Lazy afternoon entrée entremet plat dessert	€ 55.00
Chef's Lunch entrée plat dessert	€ 39.50
Quick lunch entrée plat	€ 29.50

Entrées

Tartare de thon avocat citron vert jalapeño herbes	€ 19.50
Saumon marinée melon d'eau yuzu concombre aigre-doux huile de citron	€ 19.50
Salade « Riche » langoustine saumon crevettes grises sauce cocktail	€ 34.50
Salade de chèvre tiède fromage de chèvre lardons oignons au vinaigre balsamique crème de pesto	€ 19.50
Carpaccio de bœuf nourri aux grains crème de pesto Pecorino AOC Vieux balsamique de cerises	€ 18.50
Terrine de foie gras rhubarbe longpepper brioché	€ 26.50
Gaspacho de melon de cavaillon langoustine poivron rouge sorbet au citron	€ 24.50
Soupe Tom kha kai poulet grillé noix de coco coriandre shiitake	€ 12.50
Croquettes de crevettes rémoulade citron salade croquante	€ 17.50

Nous vous demandons de commander

trois plats différents maximum pas service

Plats

Pasta – Gambas Ail poivre basilic tomate		€ 27.50
Bouillabaisse poisson blanc crustacés safran rouille		€ 35.00
Sébaste tomates à L'Antiboise citron olives câpres		€ 27.50
Sole « à la Meunière » persil citron salade croquante sauce beurre		€ 39.50
Steak tartare accompagné de sa garniture traditionnelle	(175 grammes)	€ 29.50
Longe de porc Livar croûte aux herbes sauce miel moutarde navets échalote		€ 29.50
Tournedos légumes de saison sauce au poivre ou sauce béarnaise	(200 grammes)	€ 37.50
Limbourgeois volaille cêpes sauce tomate asperges vertes		€ 30.00

Tous nos plats sont accompagnés de frites ou de pommes de terre persillée

Desserts

Fromages belges (5 variétés) confiture sirop aux pommes pain aux noix		€ 16.50
Dame blanche glace vanille crème fraîche sauce au chocolat		€ 10.50
Cheesecake au citron vert vanille de Tahiti crème de citron biscuit au beurre		€ 13.50
Tarte aux fraises fraises crème vanille citron crème glacée au citron		€ 13.50
Trio de sorbets 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
2016	Pouilly Fumé, Champeau, Loire (Sauvignon Blanc)	37,00 verre 8,00
2016	Cuvée XII, Wijngoed Apostelhoeve, Maastricht (Müller-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
2013	Bourgogne Pinot Noir, Patrick Clémencet	42,00 verre 9,00
2013	Bandol, Domaine La Suffrène, Côtes de Provence	59,00 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, Wijn domein Aldeneyck	59,00

Consulter, notre carte des vins complété

Heures d'ouverture:

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

Dîner

Bites

Un délice à l'apéritif!



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

Menu

Les menus sont servis uniquement par table



Menu 5 services Le Bistrot entrée potage entremet plat dessert	€ 65.00
Menu 4 services Le Bistrot entrée entremet plat dessert	€ 55.00
Menu 3 services Le Bistrot entrée plat dessert	€ 39.50

Entrées

Tartare de thon avocat citron vert jalapeño herbes	€ 19.50
Saumon marinée melon d'eau yuzu concombre aigre-doux huile de citron	€ 19.50
Salade « Riche » langoustine saumon crevettes grises sauce cocktail	€ 34.50
Salade de chèvre tiède fromage de chèvre lardons oignons au vinaigre balsamique crème de pesto	€ 19.50
Carpaccio de bœuf nourri aux grains crème de pesto Pecorino AOC Vieux balsamique de cerises	€ 18.50
Terrine de f'oisie gras rhubarbe longpepper brioché	€ 26.50
Gaspacho de melon de cavaillon langoustine poivron rouge sorbet au citron	€ 24.50
Soupe Tom kha kai poulet grillé noix de coco coriandre shiitake	€ 12.50
Croquettes de crevettes rémoulade citron salade croquante	€ 17.50

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

Plats

Bouillabaisse poisson blanc crustacés safran rouille		€ 35.00
Sébaste tomates à L'Antiboise citron olives câpres		€ 27.50
Sole « à la Meunière » persil citron salade croquante sauce beurre		€ 39.50
Turbot légumes de saison sauce Hollandaise		€ 46.50
Steak tartare accompagné de sa garniture traditionnelle	(175 grammes)	€ 29.50
Longe de porc Livar croûte aux herbes sauce miel moutarde navets échalote		€ 29.50
Tournedos légumes de saison sauce au poivre ou sauce béarnaise	(200 grammes)	€ 37.50
Limbourgeois volaille cèpes sauce tomate asperges vertes		€ 30.00

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

Desserts

Fromages belges (5 variétés) confiture sirop aux pommes pain aux noix		€ 16.50
Dame blanche glace vanille crème fraîche sauce au chocolat		€ 10.50
Cheesecake au citron vert vanille de Tahiti crème de citron biscuit au beurre		€ 13.50
Tarte aux fraises fraises crème vanille citron crème glacée au citron		€ 13.50
Trio de sorbets 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
2016	Pouilly Fumé, Champeau, Loire (Sauvignon Blanc)	37,00 verre 8,00
2016	Cuvée XII, Wijngoed Apostelhoeve, Maastricht (Müller-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
2013	Bourgogne Pinot Noir, Patrick Clémencet	42,00 verre 9,00
2013	Bandol, Domaine La Suffrène, Côtes de Provence	59,00 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, Wijn domein Aldeneyck	59,00

Consulter, notre carte des vins complété

Heures d'ouverture:

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