

Bites

Un délice à l'apéritif!



Huître Gillardeau / pièce € 5.50
concombre | pain au levain croustillant

Bouchée de veau / pièce € 1.00
Zaanse moutarde

Jambon ibérique de Bellota (75 grammes) € 17.50
pain catalan | tomate

Menu

Les menus sont servis uniquement par table



Menu 6 services Le Bistrot € 75.00
entrée | potage | entremet | plat | fromage | dessert

Menu 5 services Le Bistrot € 65.00
entrée | potage | entremet | plat | dessert

Menu 4 services Le Bistrot € 55.00
entrée | entremet | plat | dessert

Entrées

Tartare tiède de saumon fumé € 18.50
jueneoignon | œuf de ferme croquant | raifort

Tonnato – Vitello « Le Bistrot » € 19.50
thon | veau | basilic | crevettes | câpres

Salade « Riche » Petit € 24.50
homard | saumon | crevettes grises | sauce cocktail Grande € 34.50

Salade d'automne € 22.50
jambon Ibérique | fromage de chèvre | figues | noix | vinaigre balsamique

Canard et foie gras de canard € 23.50
céleri rave | noix noire | pomme

Terrine de foie gras d'oie € 26.50
compote d'oignons rouge et figues | pain aux raisins

Soupe aux cèpes € 13.50
ravioli de champignons des bois | ciboulette

Bisque de homard € 17.50
homard | petits légumes | estragon

Croquettes de crevettes € 17.50
remoulade | citron | salade croquante

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

Plats

Cabillaud moutarde voilette chicon tomate olive taggiate		€ 28.50
Sole Meunière persil citron légumes de saison beurre		€ 39.50
Filet de turbot frit légumes de saison sauce hollandaise		€ 46.50
Steak tartare de filet de bœuf classique comme il se doit	(175 grammes)	€ 29.50
Perdreux pate rouge choucroute lard saucisse fumée		€ 28.50
Tournedos légumes de saison sauce poivre ou sauce béarnaise	(200 grammes)	€ 37.50
Filet de cerf potiron coings orange baies de jeneverier		€ 36.50

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

Desserts

Fromages belges (5 variétés) confiture sirop de pommes pain aux noix		€ 16.50
Dame blanche glace vanille crème fraîche sauce au chocolat		€ 10.50
Dessert « Le Bistrot » mangue fruits de la passion noix de coco		€ 13.50
Crème Catalane mandarine speculoos kardemon		€ 13.50

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 Classic. Domaine Sainte Lucie. Côtes de Provence	37.50 verre 7.50
2016	Pouilly Fumé. Champeau. Loire	37.00 verre 8.00
2015	Riesling Trocken. Dr. Bürklin-Wolf. Pfalz	37.00 verre 8.00
2014	Chardonnay Blauw. Wijnkasteel Genoels-Elderen. Haspengouw	42.00 verre 9.00
2016	Chablis 1er Cru Fourchaume. Gérard Tremblay. Bourgogne	49.00 verre 10.50
2014	Valpolicella Ripasso. Villa Cavarena. Veneto	39.00 verre 8.50
2015	Bourgogne Pinot Noir. Marc Colin & Fils	39.00 verre 8.50
2010	Rioja Reserva. Luis Cañas	45.00 verre 9.50
2013	Bandol. Domaine La Suffrène. Côtes de Provence	59.00 verre 12.50
2014	Laibach The Ladybird Organic White. Western Cape	39.00
2015	Davila O Rosal. Adegas Valminor. Rias Baixas	42.00
2015	Bramito del Cervo. Castello della Sala. Antinori. Umbria	49.00
2011	Château La Gasparde Prestige. Castillon-Côtes de Bordeaux	39.00
2013	Chianti Classico Riserva. Bonacchi. Toscana	45.00
2015	Pinot Noir Barrique. Wijndomein Aldeneyck	55.00

Consulter, notre carte des vins complété

Heures d'ouverture:

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