

## Bites

*Heerlijk voor bij uw aperitief!*



Gillardeau oester citroen   peper   roggebrood	per stuk	€ 5.50
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

Lauwarme huis gerookte zalmtartaar bosuitjes   krokant boerenhoeve-ei   mierikswortel	€ 18.50
Tonnato – Vitello “ Le Bistrot ” tonijn   stro kalf   basilicum   garnaaltjes   kappertjes	€ 19.50
Salade ‘Riche’ kreeft   zalm   grijze garnalen   cocktailsaus	<u>Klein</u> € 24.50 Groot € 34.50
Herfstsalade Iberico ham   geitenkaas   verse vijgen   walnoten   aceto balsamico	€ 22.50
Tamme eend & eendenlever knolselderij   zwarte walnoten   appel	€ 23.50
Terrine van ganzenlever compote van rode ui en vijgen   getoast rozijnenbrood	€ 26.50
Schuimige soep van eekhoortjesbrood ravioli van bospaddenstoelen   bieslook	€ 13.50
Romige bisque van kreeft kreeft   fijne groentjes   dragon	€ 17.50
Garnalenkroketten remoulade   citroen   knapperige salade	€ 17.50

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

# Hoofdgerechten

<b>Kabeljauw</b> moutarde violette   witlof   tomaat   taggiasca olijf		€ 28.50
<b>Zeetong 'à la Meunière'</b> peterselie   citroen   seizoensgroenten   boterjus		€ 39.50
<b>Gebakken tarbotfilet</b> seizoensgroenten   hollandaise saus		€ 46.50
<b>Steak tartaar van ossenhaas</b> zoals het hoort met klassiek garnituur	(175 gram)	€ 29.50
<b>Roodpoot patrijs</b> zuurkool   spek   rookworst		€ 28.50
<b>Tournedos</b> seizoensgroentjes   pepersaus of béarnaise saus	(200 gram)	€ 37.50
<b>Hertenrug</b> pompoen   kweepeer   sinaasappel   jeneverbes		€ 36.50

*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>Dessert "Le Bistrot"</b> mango   passievrucht   kokos	€ 13.50
<b>Crème Catalana</b> mandarijn   speculoos   kardemom	€ 13.50

*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 Classic. Domaine Sainte Lucie. Côtes de Provence	glas	37.50 7.50
2016	Pouilly Fumé. Champeau. Loire	glas	37.00 8.00
2015	Riesling Trocken. Dr. Bürklin-Wolf. Pfalz	glas	37.00 8.00
2014	Chardonnay Blauw. Wijnkasteel Genoels-Elderen. Haspengouw	glas	42.00 9.00
2016	Chablis 1er Cru Fourchaume. Gérard Tremblay. Bourgogne	glas	49.00 10.50
2014	Valpolicella Ripasso. Villa Cavarena. Veneto	glas	39.00 8.50
2015	Bourgogne Pinot Noir. Marc Colin & Fils	glas	39.00 8.50
2010	Rioja Reserva. Luis Cañas	glas	45.00 9.50
2013	Bandol. Domaine La Suffrène. Côtes de Provence	glas	59.00 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

*Natuurlijk is er ook onze uitgebreide wijnkaart*

## Openingstijden:

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