

Bites

Heerlijk voor bij uw aperitief!

Gillardeau oester - Naturel citroen peper roggebrood	per stuk	€ 5
Gillardeau oester - Deluxe komkommer groene appel bieslook <i>Supplement Imperial Heritage Kaviaar € 3,50 per gram</i>	per stuk	€ 5
Kalfsbitterbal Limburgse mosterd	per stuk	€ 1
Iberico Belotta Catalaans brood tomaat	50 gram	€ 17
"Carbonara" amuse – by La Source** rémoulade citroen	per 2 stuks	€ 4

Menu

Menu's worden enkel per tafel geserveerd



6 gangen Le Bistrot voorgerecht soep tussengerecht hoofdgerecht kaas nagerecht	€ 75
5 gangen Le Bistrot voorgerecht soep tussengerecht hoofdgerecht nagerecht	€ 65
4 gangen Le Bistrot voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht nagerecht	€ 55

Voorgerechten

Gerookte zalm mierikswortel bieslook brioche <i>Supplement Imperial Heritage Kaviaar € 3,50 per gram</i>	€ 23
Gemarineerde makreel appel hangop crostino	€ 19
Steak tartaar – 150 gram klassiek geserveerd	€ 19
Ganzenlever "en torchon" kersen bieslook brioche	€ 32
Cappuccino van herfstpaddenstoelen spinazie eekhoortjesbrood Parmezaan	€ 12
Schaaldierenbisque wortel vanille	€ 15
Garnaalkroketteren – twee stuks rémoulade citroen	€ 19
Jacobsschelpen & Iberico Bellota witlof appel mosterdfruit	€ 27

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

Hoofdgerechten

Dorade Royale zuurkool eekhoortjesbrood bieslook	€ 29
Schelvis & Sepia witte boontjes chorizo citroen amandel	€ 29
Zeetong "à la Meunière" peterselie citroen salade boterjus	€ 48
Steak tartaar – 175 gram klassiek geserveerd	€ 29
Patrijs aardpeer walnoot peer buikspek	€ 35
Tournedos & Short Rib paddenstoelen selderij truffeljus	€ 37
Hertenrugfilet dadel rozemarijn savooiekool	€ 32

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

Nagerechten

Selectie van kaas appelstroop notenbrood	5 stuks	€ 16
Dame Blanche vanille ijs slagroom chocolade saus		€ 10
Appeltaartje rum rozijnen kaneelijs		€ 13
Chocolade pinda yuzu tonkaboon		€ 13

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

Wijnen

		Glas	Fles
2014	Zwarte Parel, Wijnkasteel Genoels-Elderen, Haspengouw	10,50	49,00
s.a.	Champagne Pommery Brut Royal	15,00	85,00
s.a.	Champagne Pommery Blanc de Blancs Brut	18,50	110,00
s.a.	Champagne Pommery Brut Royal Rosé	18,50	110,00
s.a.	Champagne Bollinger Special Cuvée Brut	22,50	135,00
		Glas	Fles
2017	La Chapelle Gordonne Rosé, Château La Gordonne, Côtes de Provence	9,50	45,00
		Glas	Fles
2017	Pouilly Fumé, Domaine Champeau, Loire	8,50	39,00
2017	Laibach Sauvignon Blanc, Western Cape	8,50	39,00
2016	Saint-Véran, Domaine Luquet, Bourgogne	8,50	39,00
2016	Riesling VV, Van Volxem, Moezel	8,50	39,00
2016	Pinot Gris, Wijndomein Aldeneyck, Maasvallei	9,00	42,00
2015	Chardonnay Blauw, Wijnkasteel Genoels-Elderen, Haspengouw	9,00	42,00
2016	Elite d'Or Chardonnay, Domaine de La Baume, Pays d'Oc	9,00	42,00
2016	Grüner Veltliner Kitmannsberg, Nastl, Kamptal	9,00	42,00
2015	Davila O Rosal, Adegas Valminor, Rias Baixas	9,00	42,00
2016	Bramito del Cervo, Castello della Sala, Antinori, Umbria	10,50	49,00
2015	Verdicchio Classico Supérieure Podium, Garofoli, Marche	10,50	49,00
2016	Chablis 1er Cru Fourchaume, Gérard Tremblay, Bourgogne	12,50	59,00
		Glas	Fles
2014	Valpolicella Ripasso, Villa Cavarena, Veneto	8,50	39,00
2016	Malbec Reserva, Bodega del Fin del Mundo, Patagonia	8,50	39,00
2012	Rioja Seleccin, Bodegas Santalba	8,50	39,00
2016	Bourgogne Pinot Noir, Domaine Roux	9,50	45,00
2012	Barbera d'Alba Punta, Azelia, Piemonte	9,50	45,00
2013	Chianti Classico Riserva, Bonacchi, Toscana	9,50	45,00
2015	Rosso di Montalcino, Bonacchi, Toscana	9,50	45,00
2015	Pinot Noir Barrique, Wijndomein Aldeneyck, Maasvallei	11,50	55,00
2014	Bandol, Domaine La Suffrène, Côtes de Provence	12,50	59,00
2013	Special Blend, Bodega del Fin del Mundo, Patagonia	12,50	59,00

Natuurlijk is er ook onze uitgebreide wijnkaart

Openingstijden:

De keuken van Le Bistrot is
dagelijks geopend voor diner van 18.30-21.00u