

Bites

Heerlijk voor bij uw aperitief!

Gillardeau oester citroen peper roggebrood	per stuk	€ 5
Kalfsbitterbal Limburgse mosterd	per stuk	€ 1
Iberico Belotta Catalaans brood tomaat	50 gram	€ 17
Kreeft kroepoek garnalen Tom yum yuzu	portie	€ 5

Menu

Menu's worden enkel per tafel geserveerd



4 gangen Le Bistrot voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht nagerecht		€ 62
5 gangen Le Bistrot voorgerecht soep tussengerecht hoofdgerecht nagerecht		€ 75
Kaas als alternatief voor dessert	5 stuks	€ 7,5
Kaas als extra gang	5 stuks	€ 16

Voorgerechten

Gerookte zalm mierikswortel bieslook brioche	<i>Supplement Imperial Heritage Kaviaar € 3,50 per gram</i>	€ 23
Tonijn rettich sesam ponzu koriander krokante groene salade		€ 24
Ganzenlever "au torchon" peperkersen brioche		€ 32
Cappuccino van bospaddenstoelen spinazie ravioli van bospaddenstoelen Parmezaan		€ 12
Schaaldierenbisque fijne groenten garnalen		€ 15
Garnaalkroketten – twee stuks rémoulade citroen		€ 19
Jacobsschelpen & Iberico Bellota witlof appel mosterdfruit		€ 27

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

Hoofdgerechten

Schelvis & mosseltjes kappertjes limoen brandade peterselie jus	€ 29
Zeetong "à la Meunière" peterselie citroen salade boterjus	dagprijs
Eend amandel witloof kervelwortel Aceto balsamico	€ 32
Kalfslende & wang selderstructuren truffel bospaddenstoelen	€ 32
Tournedos seizoensgroenten pepersaus	€ 39

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
Chocolade banaan yuzu pinda		€ 13
Cheese cake passievrucht kokos limoen		€ 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
2017	La Chapelle Gordonne Rosé, Château La Gordonne, Côtes de Provence	9,50	45,00
2017	Pouilly Fumé, Domaine Champeau, Loire	8,50	39,00
2016	Laibach Chenin Blanc The Ladybird, Stellenbosch	8,50	39,00
2016	Panamera Chardonnay, California	8,50	39,00
2016	Finca Valdelagunde, Verdejo Cuvée Especial, Rueda	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
2017	Riesling VV, Van Volxem, Mosel	9,00	42,00
2016	Saint-Véran VV, Domaine Luquet, Bourgogne	9,00	42,00
2015	Sancerre Cuvée Argile, Michel Vattan, Loire	9,50	45,00
2017	Grüner Veltliner Kitmannsberg, Nastl, Kamptal	9,50	45,00
2017	Lugana Limne, Tenuta di Roveglia, Lombardia	9,50	45,00
2015	Davila O Rosal, Adegas Valminor, Rias-Baixas	9,50	45,00
2015	Montagny, Joseph Faiveley, Bourgogne	10,50	49,00
2017	Bramito del Cervo, Castello della Sala, Antinori, Umbria	11,50	55,00
2015	Verdicchio Classico Superiore Podium, Garofoli, Marche	11,50	55,00
2017	Chablis 1er Cru Fourchaume, Gérard Tremblay, Bourgogne	12,50	59,00
2015	Château Pierrail Les Hauts de Naudon, Bordeaux Supérieur	8,50	39,00
2016	Barbera d'Alba Supérieure, Cascina Gherchina, Piemonte	8,50	39,00
2016	Valpolicella Ripasso, Villa Cavarena, Veneto	8,50	39,00
2015	Vistalba Corte C, Mendoza	9,00	42,00
2013	Collezione Cinquanta+1, Feudi di San Marzano, Puglia	9,50	45,00
2017	Bourgogne Pinot Noir La Moutonnière, Domaine Roux	9,50	45,00
2013	Chianti Classico Riserva, Bonacchi, Toscana	9,50	45,00
2015	Rosso di Montalcino, Bonacchi, Toscana	9,50	45,00
2012	Rioja Reserva, Luis Cañas	10,50	49,00
2016	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

Sommelier Le Bistrot : Loek Bastin

Natuurlijk is er ook onze uitgebreide wijnkaart

Openingstijden:

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