

## Bites

*Heerlijk voor bij uw aperitief!*

<b>Gillardeau oester</b> citroen   peper   roggebrood	per stuk	€ 5
<b>Kalfsbitterbal</b> Limburgse mosterd	per stuk	€ 1
<b>Iberico Bellota</b> Catalaans brood   tomaat	50 gram	€ 17
<b>Kreeft kroepoek</b> garnalen   Tom yum   yuzu	per twee	€ 5

## Menu

*Menu's worden enkel per tafel geserveerd*



<b>4 gangen Le Bistrot</b> voorgerecht   tussengerecht   hoofdgerecht   nagerecht		€ 62,50
<b>5 gangen Le Bistrot</b> voorgerecht   soep   tussengerecht   hoofdgerecht   nagerecht		€ 75,00
<b>Kaas als alternatief voor dessert</b>	5 stuks	€ 7,50
<b>Kaas als extra gang</b>	5 stuks	€ 16,00

## Voorgerechten

<b>Huis gemarineerde zalm</b> papaja gazpacho   green curry   munt   hang op	€ 23
<b>Tartaar van tonijn</b> Oosterse vinaigrette   limoen-selder sorbet   algen kroepoek	€ 23
<b>Steak tartaar - 150 gram</b> op klassieke wijze	€ 19
<b>Geitenkaas &amp; Iberico Bellota</b> gemarineerde asperge   brood krokant   olijven   oude balsamico	€ 23
<b>Ganzenlever "au torchon"</b> rabarber   long pepper   brioche	€ 32
<b>Schuimige aspergesoep</b> Limburgse ham   tuinkers   eidooier	€ 12
<b>Schaaldierenbisque</b> tandoori   couscous   garnaaltjes   kokos	€ 16
<b>Salade Riche</b> ganzenlever   Iberico Bellota   diverse vissoorten	€ 34
<b>Garnaalkroketten – twee stuks</b> rémoulade   citroen	€ 19

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

# Hoofdgerechten

<b>Dorade royal</b> krab risotto   tomaten dressing   tom ka kai saus	€ 29
<b>Zeetong "à la meunière"</b> peterselie   citroen   salade   boterjus   <i>keuze uit frietjes of peterselie aardappeltjes</i>	dagprijs
<b>Asperges "à la Flamande"</b> Limburgse asperges   gekookte ham   gepocheerd ei   Hollandaise	€ 29
<b>Steak tartaar - 180 gram</b> op klassieke wijze geserveerd   frietjes	€ 27
<b>Kalfslende &amp; -wang</b> bospaddenstoelen   asperge   miso-Hollandaise   ui variëteiten	€ 34
<b>Tournedos</b> seizoensgroenten   pepersaus   <i>frietjes of peterselie aardappeltjes</i>	€ 39
<b>Lamsfilet &amp; -rib</b> asperges   doperwtten   morille schuim   polenta	€ 36
<b>Supplement Limburgse asperges - vier stuks</b>	€ 10

# Nagerechten

<b>Selectie van kaas</b> appelstroop   notenbrood	<b>5 stuks</b>	€ 16
<b>Dame Blanche</b> vanille ijs   slagroom   chocolade saus		€ 10
<b>Werther's Original</b> popcorn   zoute caramel   valrhona caramelia		€ 13
<b>Aardbei &amp; rabarber</b> yoghurt   verveine   vanille		€ 13

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

# Wijnen

		<i>glas</i>	<i>fles</i>
2014	Zwarte Parel, Wijnkasteel Genoels-Elderen, Haspengouw	11,00	55,00
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
		<i>glas</i>	<i>fles</i>
2018	MIP Rosé, Domaine Sainte Lucie, Côtes de Provence	8,50	40,00
2017	La Chapelle Gordonne Rosé, Château La Gordonne, Côtes de Provence	9,50	45,00
		<i>glas</i>	<i>fles</i>
2018	Pouilly Fumé, Domaine Champeau, Loire	8,50	40,00
2016	Panamera Chardonnay, California	8,50	40,00
2016	Verdejo Cuvée Especial, Finca Valdelagunde, Rueda	8,50	40,00
2016	Pinot Gris, Wijndomein Aldeneyck, Maasvallei	8,50	40,00
2017	Riesling VV, Van Volxem, Mosel	8,50	40,00
2016	Saint-Véran VV, Domaine Luquet, Bourgogne	8,50	40,00
2017	Château Haut-Blanville Grande Cuvée, Pays d'Oc	9,50	45,00
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 Rovaglia, Lombardia	9,50	45,00
2015	Davila O Rosal, Adegas Valminor, Rias-Baixas	9,50	45,00
2015	Chardonnay Blauw, Wijnkasteel Genoels-Elderen, Haspengouw	10,50	50,00
2016	Bourgogne Chardonnay, Joseph Faiveley	10,50	50,00
2017	Bramito del Cervo, Castello della Sala, Antinori, Umbria	11,50	55,00
2016	Verdicchio Classico Superiore Podium, Garofoli, Marche	11,50	55,00
2017	Chablis 1er Cru Fourchaume, Gérard Tremblay, Bourgogne	13,50	65,00
		<i>glas</i>	<i>fles</i>
2015	Château Pierrail Les Hauts de Naudon, Bordeaux Supérieur	8,50	40,00
2016	Barbera d'Alba Supérieure, Cascina Gherchina, Piemonte	8,50	40,00
2016	Valpolicella Ripasso, Villa Cavarena, Veneto	8,50	40,00
2015	Prima, Bodegas Mauro, Toro	8,50	40,00
2013	Collezione Cinquanta+1, Feudi di San Marzano, Puglia	9,50	45,00
2013	Chianti Classico Riserva, Bonacchi, Toscana	9,50	45,00
2017	Bourgogne Pinot Noir La Moutonnière, Domaine Roux	10,50	50,00
2016	Rosso di Montalcino, Bonacchi, Toscana	10,50	50,00
2012	Rioja Reserva, Luis Cañas	10,50	50,00
2016	Pinot Noir Barrique, Wijndomein Aldeneyck, Maasvallei	12,50	60,00
2014	Bandol, Domaine La Suffrène, Côtes de Provence	12,50	60,00
2015	Vistalba Corte B, Mendoza	13,50	65,00

*Natuurlijk is er ook onze uitgebreide wijnkaart*

## Openingstijden:

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