

Bites

Heerlijk voor bij uw aperitief!

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

Menu

Menu's worden enkel per tafel geserveerd



Lazy afternoon voorgerecht soep hoofdgerecht nagerecht		€ 55
Chef's lunch soep hoofdgerecht nagerecht		€ 45
Quick lunch soep hoofdgerecht		€ 39
Kaas als alternatief voor dessert	5 stuks	€ 7 ½
Kaas als extra gang	5 stuks	€ 16

Voorgerechten

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

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

Hoofdgerechten

Pasta aioli & asperges Knoflook Parmezaan basilicum	€ 20
Dorade royal krab risotto tomaten dressing tom ka kai saus	€ 29
Zeetong "à la meunière" peterselie citroen salade boterjus <i>keuze uit frietjes of peterselie aardappeltjes</i>	dagprijs
Asperges "à la Flamande" Limburgse asperges gekookte ham gepocheerd ei Hollandaise	€ 29
Steak tartaar - 180 gram op klassieke wijze geserveerd frietjes	€ 27
Kalfslende & -wang bospaddenstoelen asperge miso-Hollandaise ui variëteiten	€ 34
Tournedos seizoensgroenten pepersaus <i>frietjes of peterselie aardappeltjes</i>	€ 39
Lamsfilet & -rib asperges doperwtten morille schuim polenta	€ 36
Supplement Limburgse asperges - vier stuks	€ 10

Nagerechten

Selectie van kaas appelstroop notenbrood	5 stuks	€ 16
Dame Blanche vanille ijs slagroom chocolade saus		€ 10
Werther's Original popcorn zoute caramel valrhona caramelia		€ 13
Aardbei & rabarber 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 lunch: Van 12.00u-17.00u