

# 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>Lazy afternoon</b> voorgerecht   soep   hoofdgerecht   nagerecht		€ 55
<b>Chef's lunch</b> soep   hoofdgerecht   nagerecht		€ 45
<b>Quick lunch</b> soep   hoofdgerecht		€ 39
<b>Kaas als alternatief voor dessert</b>	5 stuks	€ 7,50
<b>Kaas als extra gang</b>	5 stuks	€ 16

# Voorgerechten

<b>Gemarineerde kabeljauw</b> superfood salade   basilicum crème   grapefruit   citroengras	€ 23
<b>Burrata &amp; Iberico Bellota</b> tomaat structuren   brood krokant   olijven   oude balsamico	€ 23
<b>Steak tartaar - 130 gram</b> mozzarella   basilicum   tomaat   olijf	€ 19
<b>Ganzenlever "au torchon"</b> perzik   long pepper   brioche	€ 32
<b>Gazpacho</b> seldersorbet   komkommer   rettich   plukkruid	€ 13
<b>Schuimige mosselsoep</b> limoen   petit légumes   mosseltjes	€ 13
<b>Salade Riche</b> ganzenlever   Iberico Bellota   diverse vissoorten	€ 34
<b>Caesar Salade Le Bistrot</b> Parmezaan   little gem   spek   croutons	€ 23
<b>Garnaalkroketten – twee stuks</b> rémoulade   citroen	€ 19

# Hoofdgerechten

<b>Pasta aioli &amp; groene asperges</b> Knoflook   Parmezaan   basilicum	€ 20
<b>Koningsbaars</b> fregola   artisjok   garnaltjes   beurre blanc   kruidenolie	€ 29
<b>Zeeduivel</b> Bruine boter   kappertjes   venkel   peterselie   aardappel mousseline	€ 29
<b>Zeetong "à la meunière"</b> peterselie   citroen   salade   boterjus   <i>keuze uit frietjes of peterselie aardappeltjes</i>	dagprijs
<b>Steak tartaar - 180 gram</b> op klassieke wijze geserveerd   frietjes	€ 27
<b>Limburgs Hoentje</b> maïs   kiemgroentjes   eendenlever   polenta   waterkers	€ 29
<b>Kalfssukade &amp; zwezerik beignets</b> aardappelmousseline   wortelstructuren   meloeskes	€ 34
<b>Tournedos</b> seizoensgroenten   pepersaus   <i>frietjes of peterselie aardappeltjes</i>	€ 39

# Nagerechten

<b>Selectie van kaas</b> appelstroop   notenbrood	<b>5 stuks</b>	€ 16
<b>Dame Blanche</b> vanille ijs   slagroom   chocolade saus		€ 10
<b>Bramen</b> Champagne   witte chocolade   vanille   limoen		€ 13
<b>Pêche melba cheesecake</b> frambozen   amandel   perzik		€ 13

*Bent u allergisch aan allergenen, meld het aan uw gastvrouw / gastheer  
Het menu wordt enkel per tafel geserveerd.  
Vanaf 6 personen verzoeken wij u te opteren voor de menuformule.  
Elke wijziging binnen het menu kan resulteren in een prijsstijging.*

# 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
2018	La Chapelle Gordonne Rosé, Château La Gordonne, Côtes de Provence	10,50	50,00

		<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
2017	Macon-Charnay, Maison Trénel, Bourgogne	8,50	40,00
2017	Domaine 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