

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
Zwezerik beignets teriyaki citrus goa	portie	€ 5

Menu



4 gangen Le Bistrot € 62,50
voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht | nagerecht

5 gangen Le Bistrot € 75,00
voorgerecht | soep | tussengerecht | hoofdgerecht | nagerecht

Kaas als alternatief voor dessert 5 stuks € 7,50
Kaas als extra gang 5 stuks € 16,00

Voorgerechten

Tomaat crevettes '2020' honingtomaat grijze garnalen cocktailsaus	€ 23
Sushi ceviche van zalm Japanse vinaigrette rettich komkommer furikake	€ 21
Tonnato vitello 'new style' tonijn tataki kalfsrosbief tonijn crème	€ 23
Steak tartaar - 130 gram op klassieke wijze geserveerd	€ 19
Ganzenlever 'au torchon' vijgen black pepper compote brioche	€ 32
Schuimige aardpeersoep Iberico ham coquille peterselie	€ 15
Jonge prei vichyssoise paling croutons crème fraîche	€ 14
Garnaalkroketten – twee stuks rémoulade citroen	€ 19

Hoofdgerechten

Dorade 'Royal' truffelrisotto eekhoortjesbrood spek	€ 29
Kabeljauw fregola Indonesische jus pistache schaaldieren	€ 32
Zeetong 'à la Meunière' peterselie citroen salade boterjus	dagprijs
Steak tartaar - 180 gram op klassieke wijze geserveerd frietjes	€ 27
Graankalf garnalen in tempura kerrie hollandaise structuren van pompoen aardappelwafeltje	€ 29
Côte à l'os voor twee personen bearnaisesaus frietjes salade	€ 99
Reebout rode biet gnocchi pastinaak rozemarijn	€ 32

Nagerechten

Selectie van kaas appelstroop notenbrood	5 stuks	€ 16
Dame Blanche vanille ijs slagroom chocolade saus		€ 10
Drop zwarte olijf mandarijn		€ 14
Crêpe de Paris appel vanille boerenjongens		€ 14

*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
2017	Pinot Gris, Wijn domein Aldeneyck, Maasvallei	8,50	40,00
2017	Picpoul de Pinet, Moulin de Gassac, Languedoc	8,50	40,00
2017	Riesling Vieilles Vignes, Van Volxem, Mosel	8,50	40,00
2018	Lugana, Casello Bondoni, Lombardia	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
2017	Grüner Veltliner Kittmannsberg, Nastl, Kamptal	9,50	45,00
2017	Elite d'Or Chardonnay-Roussanne, Domaine de La Baume, Pays d'Oc	9,50	45,00
2016	Chardonnay Blauw, Wijnkasteel Genoels-Elderen, Haspengouw	10,50	50,00
2018	Bramito del Cervo, Castello della Sala, Antinori, Umbria	11,50	55,00
2016	Verdicchio Classico Superiore Podium, Garofoli, Marche	11,50	55,00
2018	Chablis 1er Cru Fourchaume, Gérard Tremblay, Bourgogne	13,50	65,00
		<i>glas</i>	<i>fles</i>
2016	Barbera d'Alba Supérieure, Cascina Gherchina, Piemonte	8,50	40,00
2017	Valpolicella Ripasso, Villa Cavarena, Veneto	9,50	45,00
2015	Château La Gasparde Prestige, Castillon Côtes de Bordeaux	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
2013	Rioja Reserva, Luis Cañas	10,50	50,00
2016	Pinot Noir Barrique, Wijn domein Aldeneyck, Maasvallei	12,50	60,00
2016	Château Queyron, Grand Cru Saint Emilion	12,50	60,00
2016	Bandol, Domaine La Suffrène, Côtes de Provence	13,50	65,00
2013	Barolo, Cascina Ghercina, Piemonte	13,50	65,00
2016	Special Blend, Bodega del Fin del Mundo, Patagonia	13,50	65,00
2015	Vistalba Corte B, Mendoza	14,50	70,00
2010	Château Le Castellet, Grand Cru Saint Emilion	15,50	75,00
2012	Brunello di Montalcino, Tenuta di Sesta, Toscana	17,50	85,00

Natuurlijk is er ook onze uitgebreide wijnkaart

Openingstijden:

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