

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



| | | |
|--|---------|-------|
| 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 | € 7,5 |
| Kaas als extra gang | 5 stuks | € 16 |

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

| | |
|---|----------|
| Pasta bospaddenstoelen Rucola eidooier bos ui | € 19 |
| 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 lunch: Van 12.00u-17.00u