

# Bites

*Heerlijk voor bij uw aperitief!*

<b>Gillardeau oester (per stuk)</b> citroen   peper   roggebrood	€ 6
<b>Kalfsbitterbal (5 stuks)</b> Limburgse mosterd	€ 7,5
<b>Iberico Bellota</b> Catalaans brood   tomaat	€ 17
<b>Zwezerik beignets (portie)</b> teriyaki   citrus   goa	€ 5
<b>Schotse zalm (portie)</b> gemarineerd   basilicum	€ 7,5

# Menu



<b>4 gangen Le Bistrot</b>	€ 62,50
<b>5 gangen Le Bistrot</b>	€ 72,50
<b>Kaas als alternatief voor dessert – 5 stuks</b>	€ 7,50
<b>Kaas als extra gang – 5 stuks</b>	€ 16,00

# Voorgerechten

<b>Gillardeau oester (6 stuks)</b> citroen   zoetzure sjalot   roggebrood	€ 29
<b>Ganzenlever 'au torchon'</b> rabarbercompote   brioche	€ 32
<b>Ganzenlever gebakken</b> rabarber   framboos   long pepper	€ 32
<b>Steak tartaar – 120 gram</b> piccalilly   piment   kruiden	€ 19
<b>Garnaalkroketten</b> remoulade   citroen   peterselie	€ 19
<b>Tonijn – kreeft – ganzenlever</b> pompoen   appel   kafir	€ 33
<b>Makreel – oester</b> yoghurt   kropsla   harissa   bleekselderij   asperges	€ 25
<b>Salade 'Riche'</b> ganzenlever   Iberico Bellota   garnaalkroket   kreeft	<i>klein</i> € 25 <i>groot</i> € 32,5
<b>Bisque de homard</b> rouille   black tiger garnaal   basilicum	€ 22,5
<b>Waterkers velouté</b> paling   sjalot   daslook	€ 17

# Hoofdgerechten

<b>Schelvis</b> brandade   groene asperges   venkel   beurre noisette   yuzu beurre blanc   mosselen   vongole	€ 29
<b>Schotse zalm</b> steranijs   tomaat antiboise   dashi   dragon   courgette	€ 28
<b>Tarbot a la meunière</b> citroen   peterselie   salade   braadboter	dagprijs
<b>Steak tartaar</b> piccalilly   piment   kruiden   frites	€ 27
<b>Eend</b> filet   bout   soja scheut   spinazie   paksoi   koriander	€ 31,5
<b>Maas-Rijn-IJssel rund</b> <i>voor twee personen</i> salade   bearnaisesaus   frites	€ 85
<b>Lam</b> rack   navarin curry   aubergine   yoghurt   kikkererwten   papadum krokant	€ 33

# Nagerechten

<b>Selectie van kaas (5 stuks)</b> appelstroop   notenbrood	€ 16
<b>Dame Blanche</b> vanille ijs   slagroom   chocolade saus	€ 10
<b>Aardbeien</b> millefeuille   limoen   verveine	€ 16
<b>Tiramisu 2.0</b>	€ 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, Wijndomein 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 Supérieure 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, Wijndomein 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 Castelot, 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