

Bites

Heerlijk voor bij uw aperitief!

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

Menu



4 gangen Le Bistrot lunch menu Voorgerecht soep hoofdgerecht dessert	€ 55
3 gangen Le Bistrot lunch menu Soep hoofdgerecht dessert	€ 45
2 gangen Le Bistrot lunch menu Soep hoofdgerecht	€ 39
Kaas als alternatief voor dessert – 5 stuks	€ 7,5
Kaas als extra gang – 5 stuks	€ 16

Lunch specials

Sandwich gemarineerde zalm gepocheerd hoeve ei spinazie truffel	€ 25
Sandwich steak tartaar Rossini steak tartaar terrine ganzenlever	€ 25
Brioche bol halve kreeft cocktailsaus fijne groentjes	€ 29,5
Salade 'Riche' ganzenlever Iberico Bellota garnalkroket zacht gegaarde vis	<i>klein</i> € 25 <i>groot</i> € 32,5
Caesar salad klassiek gepresenteerd – ook vegetarisch verkrijgbaar	€ 27,50
Pasta bospaddenstoelen lente ui rucola	€ 21,5
<i>Supplement truffel</i>	€ 7,5

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

Voorgerechten

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

Hoofdgerechten

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

Nagerechten

Selectie van kaas (5 stuks) appelstroop notenbrood	€ 16
Dame Blanche vanille ijs slagroom chocolade saus	€ 10
Aardbeien millefeuille limoen verveine	€ 16
Tiramisu 2.0	€ 14

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 lunch van 12.00u-17.00u