

Bites

Heerlijk voor bij uw aperitief!

Gillardeau oester citroen peper roggebrood	€ 6
Kalfsbitterbal (per 6) Limburgse mosterd	€ 7,5
Iberico Bellota brood tomaat knoflook	€ 18,5
Zwezerik beignets (portie) teriyaki citrus goa	€ 9
Schotse zalm (portie) gemarineerd basilicum	€ 6,5
Koningskrab medaillon piment limoen	€ 8

Menu



4 gangen Le Bistrot	€ 62,5
5 gangen Le Bistrot	€ 72,5
Kaas als alternatief voor dessert – 5 stuks	€ 7,5
Kaas als extra gang – 5 stuks	€ 16

Voorgerechten

Gillardeau oester (per 6) rode wijn sjalot bieslook roggebrood	€ 30	
Iberico – ossenstaart – ganzenlever terrine rode biet Cabernet Sauvignon	€ 33	
Gemarineerde zalm komkommer appel mierikswortel (<i>supplement kaviaar € 3,5 per gram</i>)	€ 23	
Steak tartaar – 120 gram op klassieke wijze	€ 19	
Tonijn noedels koriander cashewnoot wasabi soja	€ 25	
Kalfswang knolselderij truffel sjalot walnoot	€ 23	
Ganzenlever au torchon gekonfijte eend brioche Gewürztraminer	€ 32	
Garnaalkrokette remoulade citroen peterselie	€ 19	
Lauwarme kreeft zoete ui spinazie krokant bladerdeeg zure botersaus	€ 32,5	
Salade Gourmand gemengde sla gemarineerde groenten Parmezaan	€ 17,5	
	<i>vegetarisch</i>	€ 17,5
	<i>met vlees</i>	€ 23
	<i>met vis</i>	€ 25

Eekhoortjesbroodsoep zwezerik knolraap knoflook	€ 24
Bisque rouille croutons Parmezaan	€ 22

Hoofdgerechten

Coquille koningskrab risotto Parmezaan pompoen jus de crustacés	€ 32
Roodbaars bloemkool kerrie bosui sambai	€ 26
Tarbotine a la meunière citroen frites salade braadboter	€ 48
Steak tartaar – 180 gram piccalilly piment kruiden frites	€ 28
Dry Aged Black Angus voor twee personen bearnaise saus frites salade	€ 85
Wagyu entrecôte – 150 gram frites salade	€ 95
Hert & haas filet stoof spruiten paddenstoelen vossenbes	€ 33
Patrijs zuurkool buikspek aardappelmousseline Hervekaas	€ 27

Nagerechten

Selectie van geaffineerde kazen (5 stuks) appelstroop notenbrood	€ 16
Dame Blanche 2.0 amandel dulce de leche vanille witte chocolade	€ 14
Peer Doyenne du Comice mascarpone hazelnoot dragon sorbet van peer	€ 14
Crêpe Suzette sinaasappel grapefruit vanille sorbet van bloedsinaasappel	€ 16

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>
2015	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>
2019	MIP Rosé, Domaine Sainte Lucie, Côtes de Provence	9,50	45,00
		<i>glas</i>	<i>fles</i>
2018	Pouilly Fumé, Domaine Champeau, Loire	8,50	40,00
2018	Pinot Gris, Wijndomein Aldeneyck, Maasvallei	8,50	40,00
2017	Picpoul de Pinet, Moulin de Gassac, Languedoc	8,50	40,00
2018	Riesling Vieilles Vignes, Van Volxem, Mosel	8,50	40,00
2018	Lugana, Casello Bondoni, Lombardia	8,50	40,00
2017	Château Haut-Blanville Grande Cuvée, Pays d'Oc	9,50	45,00
2017	Grüner Veltliner Kittmannsberg, Nastl, Kamptal	9,50	45,00
2018	Elite d'Or Chardonnay-Roussanne, Domaine de La Baume, Pays d'Oc	9,50	45,00
2017	Chardonnay Blauw, Wijnkasteel Genoels-Elderen, Haspengouw	10,50	50,00
2017	Verdicchio Classico Superiore Podium, Garofoli, Marche	11,50	55,00
2017	Bourgogne Chardonnay, Domaine Michelot	12,50	60,00
2018	Bramito del Cervo, Castello della Sala, Antinori, Umbria	12,50	60,00
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
2018	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
2017	Pinot Noir Barrique, Wijndomein Aldeneyck, Maasvallei	12,50	60,00
2016	Château Queyron, Grand Cru Saint Emilion	12,50	60,00
2015	Le Difese, Tenuta San Guido, Toscana	12,50	60,00
2016	Bandol, Domaine La Suffrène, Côtes de Provence	13,50	65,00
2010	Château Le Castelot, Grand Cru Saint Emilion	13,50	65,00
2009	Château Le Prieuré, Pomerol	16,50	80,00

Openingstijden:

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