

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 lunch menu voorgerecht soep hoofdgerecht dessert	€ 52,50
3 gangen Le Bistrot lunch menu voorgerecht of soep hoofdgerecht dessert	€ 45
2 gangen Le Bistrot lunch menu voorgerecht of soep hoofdgerecht	€ 39
Kaas als alternatief voor dessert – 5 stuks	€ 7,5
Kaas als extra gang – 5 stuks	€ 16

Lunch specials

Sandwich zalm gepocheerd ei truffel hollandaise	€ 25
Sandwich Rossini steak tartaar ganzenlever notenbrood	€ 25
Brioche bol halve kreeft gemarineerde groentjes piment	€ 29
Salade Gourmand gemengde sla gemarineerde groenten Parmezaan	<i>vegetarisch</i> € 17,5 <i>met vlees</i> € 23 <i>met vis</i> € 25
Caesar salade klassiek gepresenteerd	€ 27
Pasta bospaddenstoelen bosui Parmezaan (<i>supplement truffel € 8,5</i>)	€ 21,5

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 (per 6) rode wijn sjalot bieslook roggebrood	€ 30
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
Ganzenlever au torchon gekonfijte eend brioche Gewürztraminer	€ 32
Garnaalkroketten remoulade citroen peterselie	€ 19
Lauwarme kreeft zoete ui spinazie krokant bladerdeeg zure botersaus	€ 32,5
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

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 Castellet, Grand Cru Saint Emilion	15,50	75,00
2012	Brunello di Montalcino, Tenuta di Sesta, Toscana	17,50	85,00

Openingstijden:

De keuken van Le Bistrot is
dagelijks geopend voor lunch van 12.00u-17.00u