

Bistro Belge Keuze Menu

U kiest met de hele groep voor een 2, 3 of 4-gangen menu waarin u in elke gang een keuze maakt uit enkele van onze klassiekers. Vegetarische opties mogelijk. Verschillende aantal gangen is mogelijk. Voor groepen vanaf **8 personen** serveren wij enkel deze menu. Enkel voor de **hele tafel** te bestellen.

VOOR

GARNAAL KROKET

huisgemaakt / tomaat-garnaal / slahart / verse tartaar
of

CARPACCIO WAGYU

Australische wagyu runds / parmigiano reggiano / geconfijte tomaat / pijnboompit / truffelmayo
of

TONIJN TARTAAR

rauwe tonijn / courgette / avocado

TUSSEN

TAGLIOLINI TARTUFO

pasta / parmigiano reggiano 24 maanden / shiitake / verse seizoens truffel
of

COQUILLE BUIKSPEK

Sint-Jacobsvrucht / buikspek / pastinaak / wortelcrème / kruidenolie

HOOFD / DEGUSTATIE

NOORDZEE VIS

witte vis naar aanbod / puree / spinazie / duglerésaus
of

MOSSELEN À LA BISTRO BELGE

mossel / scheermes / venusschelp / gamba / ui / selder / pesto
of

FILET PUR

Runderfilet saignant op de grill / gesauteerde groenten / peperroom / friet

DESSERT

DAME BLANCHE

vanille-ijs / chocoladesaus / slagroom
of

TIRAMISU

huisgemaakt / savouardi koekjes / Disaronno
of

IRISH COFFEE

koffie / Jameson Whisky / slagroom

2 GANGEN VOOR + HOOFD	60
3 GANGEN VOOR + HOOFD + DESSERT	67
3 GANGEN + VOOR + TUSSEN + <u>DEGUSTATIE</u>	70
4 GANGEN VOOR + TUSSEN + <u>DEGUSTATIE</u> + DESSERT	78

à la carte

Wij serveren veel van onze gerechten in zowel een kleinere degustatieportie, als in een hoofdgerechtportie. Dit zorgt er voor dat het mogelijk is om voor meerdere gangen te kiezen. Deze degustaties kunnen dan ook als voorgerecht gekozen worden. Zo Stellen wij dat **2 degustaties** gelijk is in volume aan een **hoofdgerecht** en **3 degustaties** gelijk is aan een **voor- én hoofdgerecht**. Er geldt een keuzelimiet van **maximum 4 verschillende gerechten** per gang. Wij vragen voor een **minimum** van 2 degustaties OF 1 hoofdgerecht per persoon.

3 degustaties pp = € 70

	DEG	HG
ZALM CRUDO <i>rauwe zalm / soya / wortel / wakame / gembermayo / basilicumolie</i>	27	
CARPACCIO WAGYU <i>Australische wagyu runds / parmigiano reggiano / geconfijte tomaat / pijnboompit / truffelmayo</i>	27	
TONIJN TARTAAR <i>rauwe tonijn / courgette / avocado</i>	28	
BURRATA CAPRESE <i>gemarineerde tomaat / rucola / balsamico / basilicum olie</i> Suggestie: Iberico ham Palleta Cébo + € 8	22	
STEAK TARTARE <i>rauw rundsvlees / sjalot / kapper / augurk / ei / mosterdmayo / waldorf</i> Suggestie: met 10 gr Royal Belgian Caviar + €23 Suggestie: met verse seizoens truffel + €12	25	35
KARDITSEL SALADE <i>Lummense geitenkaas / siroop / appel / salade / walnoot / spek (optie Vegi)</i>	23	29
GARNAAL KROKET <i>huisgemaakt / tomaat-garnaal / slahart / verse tartaar</i>	23	32
COQUILLE BUIKSPEK <i>Sint-Jacobsvrucht / buikspek / pastinaak / wortelcrème / kruidenolie</i>	30	
VONGOLE PASTA <i>Verse venusschelpen / pasta / olijfolie / chili / pesto</i>	26	34
TAGLIOLINI TARTUFFO <i>pasta / parmegiano reggiano 24 maanden / shiitake / verse seizoens truffel (v)</i>	28	35
MOSSELEN NATUUR <i>mossel / ui / selder / frietjes</i>	23	34
MOSSELEN À LA BISTRO BELGE <i>mossel / scheermes / venusschelp / gamba / ui / selder / pesto / frietjes</i>	27	39
MEHELSE KOEKOEK BOSPADDENSTOELEN <i>gevulde filet van kip / duxelle / aardappel / kastanje bisque</i>	24	34
ZEETONG MEUNIÈRE <i>Zeetong op de graat gebakken 250gr (HG=x2) / botersaus / peterselie / salade</i>	29	45
NOORDZEE VIS <i>witte vis naar aanbod / puree / spinazie / dugléré</i>	27	37
TAGLIATA DI MANZO <i>entrecôte / parmezaan / rucola / gemarineerde tomaat / aardappel</i>	29	42
FILET PUR <i>op de grill / gesauteerde seizoensgroenten / aardappelgerecht naar keuze / saus naar keuze</i> sauzen: peperroom / champignonroom / béarnaise / kruidenboter	31	45

Extra's:

Truffel frietjes met truffelmayo, parmezaan en verse seizoenstruffel	8
Caviar 10 gr Royal Belgian	23
Truffel verse seizoenstruffel	12

Classics Kaart

Enkele klassieke brasseriegerechten voor een snelle hap

Niet op zaterdag verkrijgbaar

STEAK belgisch wit-blauw met peperroom, frietjes en salade	37
VOL-AU-VENT van kip met mousseline, frietjes en salade	29
OSSO BUCCO traag gegaarde kalfsschenkel in tomatensaus met pasta	33
CHEFS RIBS varkensribben, barbeque marinade, coleslaw en frietjes	34
CEASAR SALAD kip, slahart, ei, parmezaan, croûtons en ansjovis	29
DAGMENU : Dagsoep + gerecht van snelle kaart	+ 10

Desserts

Te bestellen tot 22u

DESSERT VAN DE CHEF <i>Fantasie van de keuken</i>	13
CRÈME BRÛLÉE <i>Vanillepudding met een gekaramelliseerd laagje bovenop</i>	13
DAME BLANCHE <i>Vanille roomijs met slagroom en een warme chocoladesaus</i>	13
TIRAMISU <i>Savouardi koekje gedrenkt in koffie en amaretto, met een mascarpone mousse en cacao</i>	13
IRISH COFFEE <i>Koffie met Jameson whisky, suiker en slagroom</i>	12
SABAYON <i>Opgeklopt dessert op basis van Jurançonwijn en ei, met rood fruit en vanilleijs</i>	13
KAAS PLANK <i>Door de sommelier geselecteerde kazen vergezeld met gepaste attributen</i> Tip: Porto Noval 10 year € 12	15

*Bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden.
Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen.
De allergenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo.
Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten*