

# Bistro Belge Menu

## VOOR

### **GARNAAL KROKET**

*huisgemaakt / tomaat / garnaal / slahart / verse tartaar  
of*

### **CARPACCIO WAGYU**

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

### **ZALM TATAKI**

*licht geschroeide rauwe zalm / ponzu / wakame / komkommer / gembermayo*

## TUSSEN

### **TAGLIOLINI TARTUFO**

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

### **NOORDZEE VIS**

*witte vis naar aanbod / aardpeer / mousseline / venkel*

## HOOFD / DEGUSTATIE

### **ZEETONG**

*peterseliesaus / zeekraal / waterkers / friet  
of*

### **MECHELSE KOEKOEK**

*kastanjejus / savooi / pomme fondant  
of*

### **FILET PUR**

*runderfilet op de grill / gesauteerde groenten / peperroom / friet*

## DESSERT

### **DAME BLANCHE**

*vanille-ijs / chocoladesaus / slagroom  
of*

### **TIRAMISU**

*huisgemaakt / koffie / savouardi koekjes / Disaronno  
of*

### **IRISH COFFEE**

*koffie / Jameson Whisky / slagroom  
of*

### **KAAS SELLECTIE**

*door de sommelier geselecteerde kazen*

<b>2 GANGEN</b> VOOR + HOOFD	<b>59</b>
<b>3 GANGEN</b> VOOR + HOOFD + DESSERT	<b>67</b>
<b>3 GANGEN +</b> VOOR + TUSSEN + <u>DEGUSTATIE</u>	<b>69</b>
<b>4 GANGEN</b> VOOR + TUSSEN + <u>DEGUSTATIE</u> + DESSERT	<b>77</b>

Voor groepen vanaf **8 personen** serveren wij enkel deze menu. Enkel voor de **hele tafel** te bestellen

*Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen.  
De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.*