

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

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

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.

à la carte

er geldt een keuzelimiet van maximum 4 verschillende gerechten per gang
wij vragen minimum 1 hoofdgerecht per persoon te bestellen

voorgerechten

ZALM TATAKI licht geschroeide rauwe zalm, ponzu, wakame-komkommer, gembermayo	24
CARPACCIO WAGYU parmigiano reggiano, geconfijte tomaat, pijnboompit, truffelmayo	23
STEAK TARTARE rauw rundsvlees, sjalot, kapper, augurk, ei, mosterdmayo, waldorf	22
GARNAALKROKET huisgemaakt, kerstomaat, garnaal, slahart, verse tartaar	20
PASTA TARTUFFO parmegiano reggiano 24 maanden, shiitake, verse seizoens truffel v	27
KARDITSEL SALADE Lummense geitenkaas, siroop, appel, walnoot, spek v-mogelijk	21

hoofdgerechten

NOORDZEEVIS witte vis naar aanbod, aardpeer, mousseline, venkel	35
ZEETONG Op de graat gebakken 2x250gr, peterseliesaus, zeekraal, waterkers	42
STEAK TARTARE rauw rundsvlees, sjalot, kapper, augurk, ei, mosterdmayo, waldorf	30
VOL-AU-VENT ragout van kip en champignons met mousseline, salade	26
CHEFS RIBS traag gegaarde varkensribben in een barbecue marinade met coleslaw	29
OSSO BUCCO traag gegaarde kalfsschenkel in een tomatensaus met pasta	32
CAESAR SALAD mechelse koekoek, romaine, croûtons, parmezaan, ei, ansjovis	27
PASTA TARTUFFO parmegiano reggiano 24 maanden, shiitake, verse seizoens truffel v	33
MECHELSE KOEKOEK kastanjejus, savooi, pomme fondant	31
STEAK belgisch Wit-blauw, salade, saus naar keuze*	31
FILET PUR Ierse Black Angus, gesauteerde seizoensgroenten, saus naar keuze*	39
RIBEYE Uruguay Graangevoederd Angus, gesauteerde seizoensgroenten, saus naar keuze*	37

*Peperroom, Béarnaise, Champignonroom, Kruidenboter,

*à la tagliata: rucola, olijfolie, parmezaan, zongedroogde tomaat (ipv groenten)

Sides:

Verse Frieten, Verse Kroketten of aardappelpuree 3

Truffel frietjes met truffelmayo, parmezaan en verse seizoenstruffel 10

Caviar 10 gr Royal Belgian 23

Truffel verse seizoenstruffel 13

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.

Degustatie formule

2 gerechten per persoon = € 44

3 gerechten per persoon = € 64

maximum 4 verschillende gerechten per gang per tafel

ZALM TATAKI licht geschroeide rauwe zalm, ponzu, wakame-komkommer, gembermayo

CARPACCIO WAGYU parmigiano reggiano, geconfijte tomaat, pijnboompit, truffelmayo

STEAK TARTARE rauw rundsvlees, sjalot, kapper, augurk, ei, mosterdmayo, waldorf

GARNAALKROKET huisgemaakt, tomaat, garnaal, slahart, verse tartaar

KARDITSEL SALADE Lummense geitenkaas, siroop, appel, walnoot, spek *v-mogelijk*

TARTUFFO parmigiano reggiano 24 maanden, shiitake, verse seizoens truffel *v* +€ 5

NOORDZEEVIS witte vis naar aanbod, aardpeer, mousseline, venkel

MEHELSE KOEKOEK kastanjejus, savooi, pomme fondant

ZEETONG Op de graat gebakken 250gr, peterseliesaus, zeekraal, waterkers +€ 5

FILET PUR Ierse Black Angus, gesauteerde seizoensgroenten, *saus naar keuze** +€ 5

RIBEYE TAGLIATA getrancheerd met rucola, olijfolie, parmezaan en zongedroogde tomaat +€ 5

**Peperroom, Béarnaise, Champignonroom, Kruidenboter,*

Sides:

Verse Frieten, Verse Kroketten of aardappelpuree 3

Truffelfrietten met truffelmayo, parmezaan en verse seizoenstruffel 10

Caviar 10 gr Royal Belgian 23

Truffel verse seizoenstruffel 13

Desserts

CRÈME BRÛLÉE 11
vanillepudding met een gekaramelliseerd laagje bovenop

DAME BLANCHE 12
vanille roomijs met slagroom en een chocotoff saus

TIRAMISU 11
savouardi koekjes gedrenkt in koffie en amaretto, met een mascarpone mousse en cacao

IRISH COFFEE 11
coffie met Jameson whisky, suiker en slagroom

SABAYON 13
opgeklopt dessert op basis van Jurançonwijn en ei, met framboos en vanilleijs

KAAS SELECTIE 14
door de sommelier geselecteerde kazen
Tip: Porto Noval 10 year € 12

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.