

BISTRO BELGE MENU

VOOR

Carpaccio Wagyu

wagyu Runds / Rucola / gedroogde tomaat / Parmigiano Reggiano 24m / pijnboompit / truffelmayo

Huisgemaakte Garnaalkroket

Kropsla / kerstomaat / grijze garnalen / verse tartaarsaus

Burrata Iberico

Burrata Pugliese / Belotta Iberico ham / basilicumolie / Roma kerstomaat / aceto balsamico

TUSSEN

Taglierini Tartuffo

pasta / Parmigiano Reggiano 24m / shiitake / room / verse seizoenstruffel

Octopus

Langzaam gegaarde octopustentakel / tomatensaus / aardappelpuree / crumble

HOOFD

Zeewolf

zeewolf filet / mousseline / grijze garnalen / aardappelpuree / spinazie

Filet Pur

Ierse runderhaas / gesauteerde groentjes / frietjes / peperroomsaus

Mosselen "Bistro Belge"

goudmerk mosselen / vongole / gamba / rode pesto / frietjes

NA

Dame Blanche

vanille roomijs / chocotoffsaus / slagroom

Tiramisu

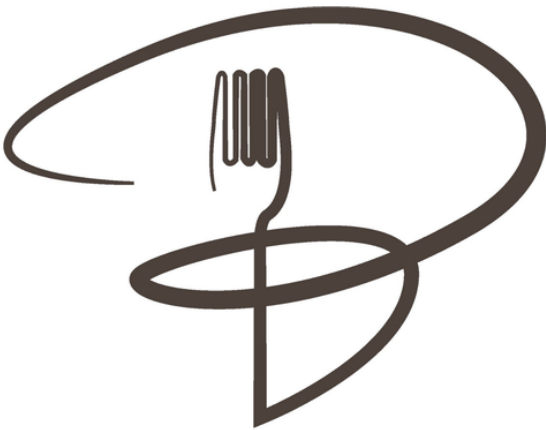
savouardi koekjes / koffie / Disaronno / cacao

Irish Coffee

koffie / Jameson Whisky / slagroom

2 GANGEN	VOOR+HOOFD	59
3 GANGEN	VOOR+HOOFD+NA	71
3 GANGEN	VOOR+TUSSEN+HOOFD*	75
4 GANGEN	VOOR+TUSSEN+HOOFD*+NA	83

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.



BistroBelge
Restaurant & Bar