

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

lerse runderhaas / gesauteerde groentjes / frietjes / peperroomsaus

Mosselen "Bistro Belge"

goudmerk mosselen / vongole / gamba / rode pesto / frietjes

NA

Dame Blanche

vanille roomijs / chocotoffsaus / slagroom

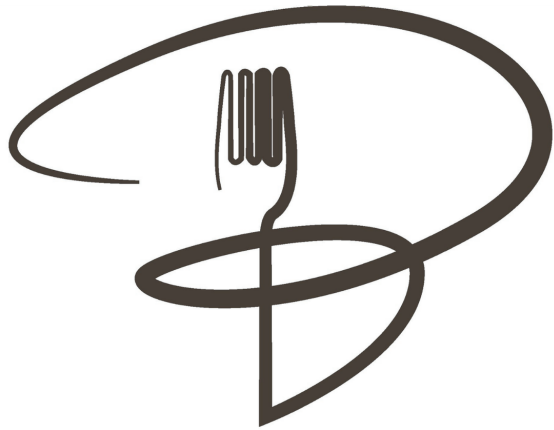
Tiramisu

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



BistroBelge
Restaurant & Bar

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

VOORGERECHTEN

Carpaccio Wagyu	24
<i>wagyu Runds / Rucola / gedroogde tomaat / Parmigiano Reggiano 24m / pijnboompit / truffelmayo</i>	
Burrata Iberico	23
<i>Burrata Pugliese / Belotta Iberico ham / basilicumolie / Roma kerstomaat / aceto balsamico</i>	
Zalm Tataki	25
<i>Kort geschroeide rauwe zalm / wakamé / komkommer / gembermayo / ponzu</i>	
Steak Tartare	21
<i>RAUW rundsvlees / sjalot / kapper / augurk / sriracha / eigeel / mosterdmayo / waldorf</i>	
Hoofd: 29	
Huisgemaakte Garnaalkroket	21
<i>Kropsla / kerstomaat / grijze garnalen / verse tartaarsaus</i>	
Taglierini Tartuffo	27
<i>pasta / Parmigiano Reggiano 24m / shiitake / room / verse seizoenstruffel</i>	
Hoofd: 31	
Octopus	30
<i>Langzaam gegaarde octopustentakel / tomatensaus / aardappelpuree / crumble</i>	
Hoofd: 40	

HOOFDGERECHTEN

Zeewolf	37
<i>zeewolf filet / mousseline / grijze garnalen / aardappelpuree / spinazie</i>	
Zeetong “Meunière”	44
<i>op graat gebakken zeetong 350gr / botersaus / peterselie / salade</i>	
Bistro Gras	35
<i>Steak (of Filet pur) / flinterdunne frietjes / salade / saus naar keuze</i>	
Filet Pur	43
<i>Ierse runderhaas / gesauteerde groentjes / saus naar keuze</i>	
Ribeye Tagliata	41
<i>Uruguay Black Angus ribeye / getrancheerd / rucola / zongedroogde tomaten / Parmigiano / olie</i>	
Vol-Au-Vent	26
<i>Ragout van kip en champignon / room / mousseline / bouchée / salade</i>	
Eend	32
<i>Gekonfijte eendenbout / shiitake / demi glace / aardappelgratin / gesauteerde wortel</i>	
Chefs Ribs	29
<i>Varkensribbetjes / 24u trage garing / barbecuemarinade / coleslaw / salade</i>	
Original Beef Burger	27
<i>Angus rundsburger / Brioche bun / pepermayo / cheddar / bacon / rucola</i>	

DEGUSTATIE FORMULE

Gerechten in kleinere porties om zelf meerdere gangen samen te stellen, Per 2 of 3 te bestellen per persoon. Individueel geserveerd in gangenstructuur. 2 stuks is in hoeveelheid gelijk aan één hoofdgerecht	
Carpaccio Wagyu	24
<i>wagyu Runds / Rucola / gedroogde tomaat / Parmigiano Reggiano 24m / pijnboompit / truffelmayo</i>	
Burrata Iberico	23
<i>Burrata Pugliese / Belotta Iberico ham / basilicumolie / Roma kerstomaat / aceto balsamico</i>	
Zalm Tataki	25
<i>Kort geschroeide rauwe zalm / wakamé / komkommer / gembermayo / ponzu</i>	
Steak Tartare	21
<i>RAUW rundsvlees / sjalot / kappertjes / augurk / sriracha / eigeel / mosterdmayo / waldorfsalade</i>	
Huisgemaakte Garnaalkroket	21
<i>Kropsla / kerstomaat / grijze garnalen / verse tartaarsaus</i>	
Taglierini Tartuffo	27
<i>pasta / Parmigiano Reggiano 24m / shiitake / room / verse seizoenstruffel</i>	
Octopus	30
<i>Langzaam gegaarde octopustentakel / tomatensaus / aardappelpuree / crumble</i>	
Zeewolf	27
<i>zeewolf filet / mousseline / grijze garnalen / aardappelpuree / spinazie</i>	
Zeetong “Meunière”	30
<i>op graat gebakken zeetong 220gr / botersaus / peterselie / salade</i>	
Vol-Au-vent	22
<i>Ragout van kip en champignon / room / mousseline / bouchée / salade</i>	
Filet Pur	29
<i>Ierse runderhaas / gesauteerde groentjes / saus naar keuze</i>	
Ribeye Tagliata	29
<i>Uruguay Black Angus ribeye / getrancheerd / rucola / zongedroogde tomaten / Parmigiano / olie</i>	
Eend	26
<i>Gekonfijte eendenbout / shiitake / demi glace / aardappelgratin / gesauteerde wortel</i>	
Chefs Ribs	23
<i>Varkensribbetjes / 24u trage garing / barbecuemarinade / coleslaw / salade</i>	
Bistro Gras	31
<i>Filet Pur / flinterdunne frietjes / salade / saus naar keuze</i>	

SIDES		SAUCES	
Friet, kroket, aardappelpuree, gratin	4	Peperroom	Beàrnaise
Bistrogras	4	Champignonroom	Kruidenboter
Truffelfrietjes (<i>parmigiano, mayo, truffel</i>)	12	Bistro Saus <i>paprika, champignon, ui</i>	
Vanaf 5 personen maximaal 4 verschillende keuzes per gang Vanaf 8 personen serveren we enkel het Bistro Belge Menu			