

SUGGESTIES ZOMER
D VOORGERECHT OF DEGUSTATIE
HG HOOFDGERECHT

Mosselen à La Bistro Belge D 27
Goudmerk mosselen / venusschelpen /
gamba / rode Pesto / ui / selder HG 37

Pasta Vongolé D 24
venusschelpen / taglierini / look / olijfolie /
chili / parmegiano reggiano / rucola HG 32

Mosselen “Natuur” D 23
Goudmerk mosselen / ui / selder HG 31

Vitello Tonnato D 24
gebraad van kalfs dun gesneden / tonijnmayo /
kapperappel / rode ui / radijs

Cocktail Garnaal D 26
verse grijze garnalen / gekookt ei / sla /
citroen / cocktailsaus

Gevulde inktvis D 23
gegrilde inktvistube / witte vis vulling /
kruidige tomatensaus / puree HG 33

Melanzane alla Parmigiana D 22
Ovengebakken aubergine / tomatensaus /
Parmigiano Reggiano HG 28

Salade Calamari D 22
Griekse salade / feta / komkommer / rode ui
gebakken calamari / olijven / tzatziki HG 29

Bistro Gras Vol-au-Vent HG 30
onze beruchte vol-au-vent / Bouchée /
flinterdunne frietjes / Salade

SUGGESTIONS SUMMER
STARTER OR TASTING DISH T
MAIN COURSE M

Mussels à La Bistro Belge T 27
Steamed Mussels / vongole / gamba prawn /
red pesto / onion / selery M 37

Pasta Vongolé T 24
clams / taglierini / garlic / olive oil /
chili / parmegiano reggiano / arugola M 32

Mussels “Naturel” T 23
Steamed Mussels / onion / selery M 31

Vitello Tonnato T 24
Thinly sliced braised veal / tuna mayonaise /
capers / red onion / radish

Shrimp cocktail T 26
fresh grey shrimp / cooked egg / letuce /
lemon / cocktail sauce

Stuffed Squid T 23
grilled squid tube / white fish filling /
spiced tomato sauce / potato M 33

Melanzane alla Parmigiana T 22
loven baked eggplant / tomato sauce /
Parmigiano Reggiano M 28

Calamari Salad T 22
Greek salad / feta cheese / cucumber / olives
red onion / fried calamari / tzatziki M 29

Bistro Grass Vol-au-Vent M 30
our vol-au-vent / Bouchée /
shoestring fries / Salad