

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

Zalm Tataki

Kort geschroeide rauwe zalm / wakamé / komkommer / gembermayo / ponzu

HOOFD

Noordzeevis

Filet van witte vis / mousseline / preipuree / juliennegroenten / bieslookolie

Filet Pur

Ierse runderhaas / gesauteerde groentjes / frietjes / peperroomsaus

Hert

steak van hert / Portosaus / veenbes / aardappelgratin / stoofpeer / savooikool

NA

Dame Blanche

vanille roomijs / chocotoffsaus / slagroom

Tiramisu

savouardi koekjes / koffie / Disaronno / cacao

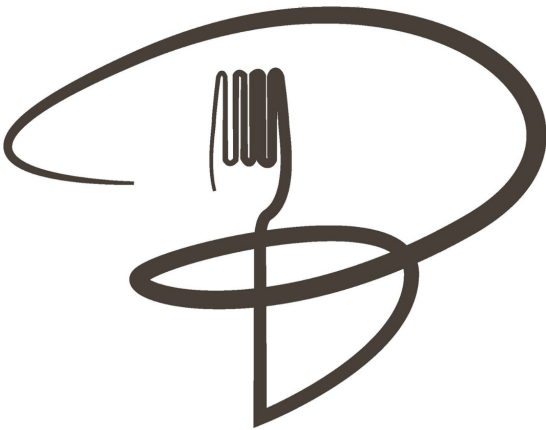
Irish Coffee

koffie / Jameson Whisky / slagroom

2 GANGEN	VOOR+HOOFD	59
3 GANGEN	VOOR+HOOFD+NA	69
3 GANGEN	VOOR+TUSSEN+HOOFD*	74
4 GANGEN	VOOR+TUSSEN+HOOFD*+NA	84

HOOFD* = degustatieportie

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

À LA CARTE

VOORGERECHTEN

Carpaccio Wagyu	24
<i>wagyu Runds / Rucola / gedroogde tomaat / Parmigiano Reggiano 24m / pijnboompit / truffelmayo</i>	
Cocktail Garnaal	26
<i>Verse grijze garnalen / kerstomaat / gekookt ei / kropsla / citroen / cocktailsaus</i>	
Vitello Tonnato	24
<i>Dun gesneden kalfsvlees / tonijn mayonaise / kapperappel / rode ui / radijs</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	22
<i>RAUW rundsvlees / sjalot / kapper / augurk / sriracha / eigeel / mosterdmayo / waldorf</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>	

HOOFDGERECHTEN

Melanzane alla Parmigiana	26
<i>Ovengebakken aubergine / tomatensaus / Parmigiano Reggiano</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>	
Classic Beef Burger	26
<i>Angus rundsburger / Brioche bun / cheddar / bacon / kropsla / tomaat</i>	
Noordzeevis	37
<i>Filet van witte vis / mousseline / preipuree / juliennegroenten / bieslookolie</i>	
Zeetong “Meunière”	46
<i>op groot 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>	
Japanse Wagyu 5A Entrecote	53
<i>Japanse wagyu entrecote van 150gr / gesauteerde groentjes</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>	
Cocktail Garnaal	26
<i>Verse grijze garnalen / kerstomaat / gekookt ei / kropsla / citroen / cocktailsaus</i>	
Vitello Tonnato	24
<i>Dun gesneden kalfsvlees / tonijn mayonaise / kapperappel / rode ui / radijs</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	22
<i>RAUW rundsvlees / sjalot / kappertjes / augurk / sriracha / eigeel / mosterdmayo / waldorfsalade</i>	
Melanzane alla Parmigiana	21
<i>Ovengebakken aubergine / tomatensaus / Parmigiano Reggiano</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>	
Noordzeevis	27
<i>Filet van witte vis / mousseline / preipuree / juliennegroenten / bieslookolie</i>	
Zeetong “Meunière”	30
<i>op groot gebakken zeetong 220gr / botersaus / peterselie / salade</i>	
Vol-Au-vent	22
<i>Ragout van kip en champignon / room / mousseline / bouchée / salade</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>	
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>	
Japanse Wagyu 5A Entrecote	53
<i>Entrecote 150gr / gesauteerde groentjes / saus naar keuze</i>	

SIDES			SAUCES	
Friet, kroket, aardappelpuree, bistrogras	4		Peperroom	Beàrnaise
Aardappelgratin	5		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				