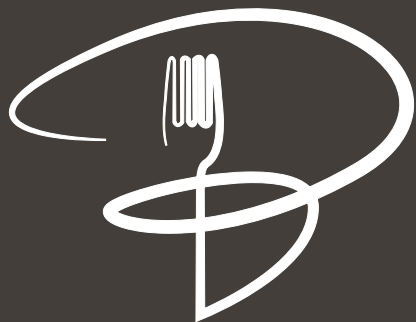




BistroBelge
open kitchen

Bubbels

GALES - Blanc de Blancs Brut - Crémant	7/glas	35/fles
GALES - Private Cuvée Rosé		40/fles
CLAUDE BARON - Champagne Cuvée Saphir	11/glas	54/fles
MOËT & CHANDON - Brut Impérial		75/fles
MOËT & CHANDON - Rosé Impérial		90/fles
BOLLINGER - Special Cuvée		98/fles

Huiswijn

WIT - Chardonnay-Viognier (fr)	5/glas	25/fles
ROOD - Merlot (fr)	5/glas	25/fles
ROSE - Garnacha (sp)	5/glas	25/fles
ZOET - Villa Chambre d'Amour (fr)	6/glas	30/fles

Cocktails

BELGE SPICY 10 Appleton rum, limoen, gemberbier pimento	BLOODY MARY 10 Belvedere Wodka, tomatensap, citroensap en spices
BELGE SWEET 9 Gales crémant, framboosiroop en rozensiroop	JAMAICAN MULE 10 Appleton Rum, gemberbier en limoensap
BELGE SOUR 10 Bulleit Bourbon, citroensap en gember	MOJITO 11 Appleton rum, verse munt, soda, rietsuiker en limoen
BELGE BITTER 9 Campari, rode vermouth, Aperol en Orange Bitter	LAZY RED CHEEKS 11 Belvedere Wodka, frambozen, limoensap en violet

Virgin Cocktails

VIRGIN MULE 7 Limoensap, gemberbier en rumsiroop	VIRGIN MOJITO 8 Rumsiroop, verse munt, soda, rietsuiker en limoen
ORANGE SPRITZ 5 Orange bitters en soda	ZENZERO 5 Crodino rosso en Fentimans gemberbier
BELGE VIRGIN 7 Limoensap, gember, framboos en soda	

Materia Gin & Tonic

Earth (graan en eik)	14
Water (anijs)	14
Air (rozen en oranjebloesem)	14
Fire (pepperoni en spaanse peper)	14

Gin & Tonic

Bulldog Gin appelsienzeste	12
Hendrick's komkommer	13
Wilderen Double You zoethout	15
Buss 509 Raspberry framboos	16
Gin Mare basilicum, citroen	16
Copperhead koriander, sinaas	16

Bier

Primus	5,2%	2,5
Duvel	8,5%	4,5
Tongerlo Lux	6,0%	4
Tongerlo Nox	6,5%	4
Westmalle Dubbel	7,0%	4,5
Westmalle Tripel	9,5%	4,5
Orval	6,2%	4,8
Bitburger 0.0	0,0%	3

Apero

Aperol Spritz	10
Campari	6
Ricard	6
Martini	5
Porto / Sherry / Pineau	5

Wintermenu

ERWTENSOEP

Dikke erwtensoep rijk met rookworst en spekblokjes, geserveerd met verse croûtons

-

VARKENSKROON DUROC DE BATALLE

Varkenskroon van Duroc de Batalle met bloemkool, romanesco en blackwellsaus

-

TIRAMISU

in degustaties € 35 pp

in voor-hoofd-dessert € 45 pp

Bistro Belge Menu

GEROOKTE PALING

Filet van gerookte paling op een bedje van rode biet met zure room en een mousse van paling

-

RISOTTO BOSPADDENSTOEL

Arborio rijst met parmezaanse kaas, bospaddenstoelen, salie en een zacht gekookt kwartelei

-

FILET PUR IERS

Een filet van Iers Black Angus runds (140gr). Botermals en zonder vet. Geserveerd met gesauteerde groentjes en een peperroomsaus

-

DAME BLANCHE of Kaasplank

In degustaties € 56 pp

Kleine gerechten

zowel als voorgerecht als degustatie

Land

ERWTENSOEP 12

Dikke erwtensoep rijk met rookworst en spekblokjes, geserveerd met verse croutons

SLAGERSPLANK 15

Een collectie van verschillende charcuteries, paté en konfijt

CARPACCIO CECINA RUBIA 16

Dun gesneden **gedroogd** Rubia rundsvlees met olijfolie, rucola, pijnboompitten, kapperappels, zongedroogde tomaat en parmezaanschilders

STEAK TARTAAR WIT-BLAUW 13*

Rauw handgesneden wit-blauw rundsvlees met augurk, kappertjes, mosterdmayonaise, sjalot en eigeel. Samen gepresenteerd om zelf te mengen!

PAPPARDELLE SOT L'Y LAISSE 16

Kippenoesters "Sot l'y laisse" in een cognacroomsaus met morieltjes en pappardelle pasta

VARKENSKROON DUROC DE BATALLE 17*

Varkenskroon van Duroc de Bataille met bloemkool, romanesco en blackwellsaus

FILET PUR IERS 19*

Een filet van Iers Black Angus runds (140gr). Botermals en zonder vet. Geserveerd met gesauteerde groentjes en een peperroomsaus

RIBEYE AUSTRALISCH 22*

Een Ribeye van Australisch graangevoerd Black Angus runds (170gr). Het kleine vetlaagje dat tussen het vlees verwoven zit zorgt voor een zeer rijke smaak. Geserveerd met gesauteerde groentjes en een peperroomsaus

Friet, kroket of krielaardappeltjes

3

Friet, kroket of krielaardappeltjes bij een * gerecht

Incl.

Gebakken groenten

4



Kan je moeilijk kiezen? Of is een voor- en een hoofdgerecht net iets te veel? Geen zorgen want wij specialiseren ons in degustatiegerechten! Dit zijn kleine porties vergelijkbaar met een **"half hoofdgerecht"**. Door een combinatie te maken van **twee of drie** degustaties kan u verschillende gerechten uitproberen op één avond. Deze gerechten komen dan één voor één zoals bij een menu. U kan uit de hele lijst op deze twee pagina's een keuze maken. De prijs per degustatie staat vermeld bij de gerechtjes. Vanaf 5 personen gelieve te beperken tot 4 verschillende per gang.

Raadpleeg het personeel voor allergeneninfo

Kleine gerechten

zowel als voorgerecht als degustatie

Zee

TONIJNCARPACCIO 17

Dun gesneden rauwe tonijnfilet met een crème van avocado, zwart sesamzaad en een limoendressing

GEROOKTE PALING 18

Filet van gerookte paling op een bedje van rode biet met zure room en een mousse van paling

GARNAALKROKET 13

Onze befaamde huisgemaakte kroket bomvol garnalen, geserveerd met een tomaat-garnaal melange, slahart en een verse tartaarsaus

BOUILLABASSE 17

Frans geïnspireerde vissoep met zalm, kabeljauw, garnalen, scampi en een stukje King Crab, vergezeld door een toast met rouille en kaas

ZEEDUIVEL 16

Filet van zeeduivel met een puree van witloof, tomaat tartaar en een mosterdsausje

TONIJN 20*

Een kort gegrilde tonijnsteak in kruidenboter met ansjovis en kapper, vergezeld door een salade niçoise met kwartelei

Vegi

SALADE CAMEMBERT 13

Een in panko gerolde camembert, gefrituurd en vergezeld door een wintersalade met krulsla, rode ui, red shard, tomaat en komkommer.

RISOTTO BOSPADDENSTOEL 14

Arborio rijst met parmezaanse kaas, bospaddenstoelen, salie en een zacht gekookt kwartelei

QUICHE 12

Een groententaartje in bladerdeeg gevuld met seizoensgroenten, artisjokhart, kaas, room en ei, geserveerd met een rucolasalade



Voorgerechten

Land

ERWTENSOEP 12

Dikke erwtensoep rijk met rookworst en spekblokjes, geserveerd met verse croûtons

SLAGERSPLANK 15

Een collectie van verschillende charcuteries, paté en konfijt

CARPACCIO CECINA RUBIA 16

Dun gesneden **gedroogd** Rubia rundsvlees met olijfolie, rucola, pijnboompitten, kapperappels, zongedroogde tomaat en parmezaanschilders

STEAK TARTAAR WIT-BLAUW 13

Rauw handgesneden wit-blauw rundsvlees met augurk, kappertjes, mosterdmayonaise, sjalot en eigeel. Samen gepresenteerd om zelf te mengen!

Zee

TONIJNCARPACCIO 17

Dun gesneden rauwe tonijnfilet met een crème van avocado, zwart sesamzaad en een limoendressing

GEROOKTE PALING 18

Filet van gerookte paling op een bedje van rode biet met zure room en een mousse van paling

GARNAALKROKET 13

Onze befaamde huisgemaakte kroket bomvol garnalen, geserveerd met een tomaat-garnaal melange, slahart en een verse tartaarsaus

BOUILLABAISSSE 17

Frans geïnspireerde vissoep met zalm, kabeljauw, garnalen, scampi en een stukje King Crab, vergezeld door een toast met rouille en kaas

Vegi

SALADE CAMEMBERT 13

Een in panko gerolde camembert, gefrituurd en vergezeld door een wintersalade met krulsla, rode ui, red shard, tomaat en komkommer.

RISOTTO BOSPADDENSTOEL 14

Arborio rijst met parmezaanse kaas, bospaddenstoelen, salie en een zacht gekookt kwartelei

QUICHE 12

Een groententaartje in bladerdeeg gevuld met seizoensgroenten, artisjokhart, kaas, room en ei, geserveerd met een rucolasalade

Hoofdgerechten



Land

STEAK TARTAAR WIT-BLAUW 23*

Rauw handgesneden wit-blaauw rundsvlees met augurk, kappertjes, mosterdmayonaise, sjalot en eigeel. Samen gepresenteerd om zelf te mengen!

PAPPARDELLE SOT L'Y LAISSE 26

Kippenoesters "Sot l'y laisse" in een cognacroomsaus met morieltjes en pappardelle pasta

VARKENSKROON DUROC DE BATALLE 27*

Varkenskroon van Duroc de Batalle met bloemkool, romanesco en blackwellsaus

FILET PUR IERS 35*

Een filet van Iers Black Angus runds van 240gr, botermals en zonder vet. Geserveerd met gesauteerde seizoensgroenten en een saus naar keuze: champignonroom, peperroom, béarnaise of kruidenboter.

RIBEYE 39*

Een Ribeye van Australisch graangevoerd Black Angus runds van 330gr. Het kleine vetlaagje dat tussen het vlees verwoven zit zorgt voor een zeer rijke smaak. Op zijn best als hij saignant gebakken is. Geserveerd met gesauteerde seizoensgroenten en een saus naar keuze: champignonroom, peperroom, béarnaise of kruidenboter.

Zee

BOUILLABAISSSE 27

Frans geïnspireerde vissoep met zalm, kabeljauw, garnalen, scampi en een stukje King Crab, vergezeld door een toast met rouille en kaas

ZEEDUIVEL 26

Filet van zeeduivel met een puree van witloof, tomaat tartaar en een mosterdsausje

TONIJN 32*

Een bleu gegrilde tonijnsteak in kruidenboter met ansjovis en kapper, vergezeld door een salade niçoise met kwartelei

Vegi

RISOTTO BOSPADDENSTOEL 24

Arborio rijst met parmezaanse kaas, bospaddenstoelen, salie en een zacht gekookt kwartelei

Dessert

HAVERMOUT TAARTJE by "HCK" 10

Gezond dessert met speculooskruiden, zwarte chocolade en ricotta



KAASPLANKJE 12

Selectie van verschillende kazen met rozijnenbrood en konfijt

DAME BLANCHE 9

Vanilleroomijs met warme chocoladesaus, met of zonder slagroom

CAFÉ GLACÉ 10

Mokka roomijs, koffie, Kahlua likeur en slagroom

CRÈME BRÛLÉE 10

Vanillepudding met een laagje krokante suiker

TIRAMISU 10

Huisgemaakt Italiaans dessert

Espresso Martini

10

Wodka Belvedere, Espresso, Kahlua, Chocolate

Dessertwijnen

Rosso Dolce Spumante - Montelvini € 6

Jurançon - Foehn - Lionel Osmin € 6

Rouge Estela Vintage - Lionel Osmin € 6,5