



BistroBelge  
open kitchen

## Bubbels

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

## Aperitiefhapjes

<b>BRUSCHETTA</b> 9 Toast met tomaat, look & basilicum	<b>SLAGERSPLANK</b> 15 Een collectie van verschillende charcuteries, paté en konfijt
<b>BRUSCHETTA PARMA</b> 11 Bruschetta met Parmaham	<b>TRIO VAN BRUSCHETTA</b> 15 Van elke bruschetta eentje
<b>BRUSCHETTA GEITENKAAS</b> 11 Bruschetta met opgeklopte geitenkaas	

## Cocktails

<b>BELGE SWEET</b> 9 Gales crémant, framboosiroop en rozensiroop
<b>BELGE SOUR</b> 10 Bulleit bourbon, citroensap en gember
<b>BELGE BITTER</b> 9 Campari, rode vermouthe, Aperol en Orange Bitter
<b>BLOODY MARY</b> 10 Belvedere wodka, tomatensap en citroensap
<b>JAMAICAN MULE</b> 10 Appleton rum, gemberbier en limoensap
<b>MOJITO</b> 11 Appleton rum, verse munt, soda, rietsuiker en limoen
<b>LAZY RED CHEEKS</b> 11 Belvedere wodka, frambozen en limoensap

## Virgin Cocktails

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

## Gin & Tonic

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

## Bier

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

# Menu's

Maximum 1 menu per tafel, enkel voor de hele tafel te bestellen

## Asperge Menu

### ASPERGESOEP

Romige aspergesoep met prosciutto di Parma

-

### ASPERGES GEROOKTE ZALM

Gegrilde witte asperges met gerookte zalm, mimosa van ei en peterselie in geklaarde boter

-

### ZEEBAARS

Zeebaarsfilet op vel gebakken à la Dugléré met witte asperges en puree

-

### PANNA COTTA

Roomdessert met passievrucht

in degustaties € 55 pp

## Bistro Belge Menu

### GARNAALKROKET

Onze befaamde huisgemaakte kroket bomvol garnalen, met een tomaat-garnaal melange

OF

### CARPACCIO CECINA RUBIA

Gedroogd Rubia runds met rucola, pijnboompitten, kapperappels, parmezaan en tomaat

-----  
FILET PUR

Een filet van lers Black Angus rund met gesauteerde groentjes en een peperroomsaus

OF

### TONIJN

Licht gebakken tonijnsteak met rucolasalade, gebakken krielaardappeltjes en béarnaise

-----  
TIRAMISU

Huisgemaakt Italiaans dessert

In degustaties € 43 pp

In Voor-Hoofd € 55 pp

# Kleine gerechten

*zowel als voorgerecht als degustatie*



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.

## Asperges

### ASPERGESOEP 13 **V**

Romige aspergesoep met prosciutto di Parma

**OPTIE: Vegetarisch**

### ASPERGES VLAAMSE WIJZE 17 **V**

Gegrilde witte asperges met mimosa van ei en peterselie in geklaarde boter

**OPTIE: Met gerookte Schotse zalm + € 3**

## Zee

### ZEEVRUCHTENCOCKTAIL 17

Klassieke cocktail van garnalen, king crab, rivierkreeft en scampi

### COQUILLES 19

Sint-jacobsvruchten met erwtenpuree, krokant buikspek en een champagnesaus

### GARNAALKROKET 13

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

### BOUILLABAISSE 17

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

### ZEEBAARS 18

Zeebaarsfilet op vel gebakken à la Dugléré met witte asperges en puree

### TONIJN 20

Licht gebakken tonijnsteak met rucolasalade, gebakken krielaardappeltjes en béarnaise

# Kleine gerechten

*zowel als voorgerecht als degustatie*

## Land

### SLAGERSPLANK 15

Een collectie van verschillende charcuteries, paté en konfijt

### BURRATA 13 **V**

Burrata van buffelmelk met San Marzano & Bellini tomaten, olijfolie en balsamico

**OPTIE: Met prosciutto di Parma +€ 3**

### CARPACCIO CECINA RUBIA 16

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

### STEAK TARTAAR WITBLAUW 13

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

### CANNELONI 13 **V**

Pastarolletje gevuld met spinazie en ricotta, in een tomatensaus, gegratineerd met mozzarella

### RISOTTO CHORIZO 15

Arborio rijst met verse chorizo, parmezaanse kaas en rucola

### STOOFPOTJE WIT BLAUW 14

Stoofvlees van Belgisch witblauw ronds in Westmalle met frietjes

### OSSOBUCCO KALKOEN 16

Ossobucco van kalkoensschenkel met tomatensaus, linguini en gremolata

### FILET PUR IERS 19

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

### RIBEYE AUSTRALISCH 22

Een Ribeye van Australisch graangevoerd Black Angus rund (170gr).

**Classic: Met gesauteerde groentjes en een peperroomsaus**

**OF**

**Tagliata: In plakjes met rucola, kerstomaatjes en parmezaanse kaas**

#### Extra:

Friet, kroket of krielaardappeltjes in de eerste gang

3

Friet, kroket of krielaardappeltjes in de 2e of 3e gang

Incl.

Gebakken witte asperges

7

# Voorgerechten

Maximum 4 verschillende per gang

## Asperges

### ASPERGESOEP 13 **V**

Romige aspergesoep met prosciutto di Parma

**OPTIE: Vegetarisch**

### ASPERGES VLAAMSE WIJZE 17 **V**

Gegrilde witte asperges met mimosa van ei en peterselie in geklaarde boter

**OPTIE: Met gerookte Schotse zalm + € 3**

## Zee

### ZEEVRUCHTENCOCKTAIL 17

Klassieke cocktail van garnalen, king crab, rivierkreeft en scampi

### COQUILLES 19

Sint-jacobsvruchten met erwtenpuree, krokant buikspek en een champagnesaus

### GARNAALKROKET 13

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

### BOUILLABAISSE 17

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

## Land

### SLAGERSPLANK 15

Een collectie van verschillende charcuteries, paté en konfijt

### BURRATA 13 **V**

Burrata van buffelmelk met San Marzano & Bellini tomaten, olijfolie en balsamico

**OPTIE: Met prosciutto di Parma +€ 3**

### CARPACCIO CECINA RUBIA 16

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

### STEAK TARTAAR WITBLAUW 13

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

### CANNELONI 13 **V**

Pastarolletje gevuld met spinazie en ricotta, in een tomatensaus, gegratineerd met mozzarella

# Hoofdgerechten

Maximum 4 verschillende per gang

## Asperges

### ASPERGES VLAAMSE WIJZE 27\* **V**

Gegrilde witte asperges met mimosa van ei en peterselie in geklaarde boter

**OPTIE: Met gerookte Schotse galm + € 4**

## Zee

### BOUILLABAISSE 27

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

### ZEEBAARS 28

Zeebaarsfilet op vel gebakken à la Dugléré met witte asperges en puree

### TONIJN 32

Licht gebakken tonijnsteak met rucolasalade, gebakken krielaardappeltjes en béarnaise

## Land

### STEAK TARTAAR WITBLAUW 23

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

### CANNELONI 23 **V**

Pastarolletjes gevuld met spinazie en ricotta, in een tomatensaus, gegratineerd met mozzarella

### RISOTTO CHORIZO 24

Arborio rijst met verse chorizo, parmezaanse kaas en rucola

### STOOFPOTJE WITBLAUW 24

Stoofvlees van Belgisch witblauw runds in Westmalle met frietjes en een fris slaatje

### OSSOBUCCO KALKOEN 26

Ossobucco van kalkoensschenkel met tomatensaus, linguini en gremolata

### FILET PUR IERS 35

Een filet van Iers Black Angus rund (240gr). Botermals en zonder vet. Geserveerd met gesauteerde groentjes en een saus naar keuze

### RIBEYE AUSTRALISCH 39

Een Ribeye van Australisch graangevoerd Black Angus rund (330gr).

**Classic: Met gesauteerde groentjes en een saus naar keuze**

**OF**

**Tagliata: In plakjes met rucola, kerstomaatjes en parmezaanse kaas**

Extra:

Champignonroom, peperroom, béarnaise of kruidenboter.

Gebakken witte asperges

3  
7

## Dessert

### *KAASPLANKJE 12*

Selectie van verschillende kazen met rozijnenbrood en konfijt

### *PANNA COTTA 9*

Roomdessert met passievrucht

### *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, chocolade*

## Dessertwijnen

Rosso Dolce Spumante - Montelvini € 6

Jurançon - Foehn - Lionel Osmin € 6

Rouge Estela Vintage - Lionel Osmin € 6,5