



BistroBelge
open kitchen

Bubbels

GALES - Blanc de Blancs Brut - Crémant

CLAUDE BARON - Champagne Saphir

GALES - Private Cuvée Rosé

MOËT & CHANDON - Brut Impérial

MOËT & CHANDON - Rosé Impéria

BOLLINGER - Special Cuvée

CHARLES HEIDSIECK - Blanc Des Blancs

7/gl

35/fl

11/gl

54/fl

40/fl

75/fl

90/fl

98/fl

115/fl

Aperitiefhapjes

APERITIEFPLANK 13pp

Een collectie van verschillende
warme en koude hapjes

BRUSCHETTA 11

4st met ham, tomaat, look & basilicum

Signature Cocktails

PASSION MOJITO 11

Passievruucht, rum, munt, limoen, rietsuiker en soda

GINGER SOUR 10

Bulleit bourbon, citroensap en gember en eiwit

RASPBERRY CAIPIRINHA 10

Framboos, Cachaca 51, limoen en rietsuiker

MANGO BASIL SMASH 11

Mango, basilicum, rum, Maraschino en vlierbloesem

Classics

BELLINI 9

Cremant de Luxembourg en itte perzik

BLOODY MARY 10

Belvedere wodka, tomatensap en citroensap

JAMAICAN MULE 10

Appleton rum, gemberbier en limoensap

MOJITO 10

Appleton rum, verse munt, soda, rietsuiker en limoen

AMERICANO 9

Rode vermouthe, campari en soda

Virgin Cocktails

ORANGE SPRITZ 5

Orange bitters en soda

BELGE VIRGIN 7

Limoensap, gember, framboos en soda

VIRGIN MOJITO 8

Rumsiroop, verse munt, soda, rietsuiker en limoen

ZENZERO 5

Crodino rosso en Fentimans gemberbier

Gin & Tonic

Bulldog Gin appelsienzeste 12

Hendrick's komkommer 13

Wilderen Double You zoethout 14

Buss 509 Raspberry framboos 15

Gin Mare basilicum, citroen 15

Copperhead koriander, sinaas 15

Apero

Aperol Spritz 10

Kirr Royal 8

Kirr 6

Campari 6

Ricard 6

Martini Bianco 5

Martini Rosso 5

Portal da Azenha - Tawny 5

Portal da Azenha - White 5

Portal da Azenha - 10yo 8

Portal da Azenha - 30yo 10

Royal Oporto - 20yo 9

Sherry Xérès - Tio Pepe 5

Pineau des Charentes - Bisquit 5

Pineau des Charentes - Très Vieux 8

Crodino 3

Crodino Rosso 3

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% 3,5

Bistro Belge Menu

GARNAALKROKET

Onze huisgemaakte kroket bomvol garnalen, met tomaat-garnaal melange

OF

CARPACCIO CECINA RUBIA

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

-

FILET PUR

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

OF

ZEETONG MEUNIÈRE

Verse zeetong gebakken in een botersaus met gehakte peterselie en zure groentjes

-

TIRAMISU

Huisgemaakt Italiaans dessert op basis van Amaretto

Als voor-hoofd-nagerecht: € 55 pp

Voor kleinere porties ook in degustatieformule: € 41 pp

*Enkel voor de hele tafel te bestellen
tijdens de lunch tot 13h, en tijdens dinner tot 20h30*

Degustatiegerechten

Asperges

ASPERGESOEP 13

Romige aspergesoep met prosciutto di Parma

ASPERGEKROKET 14

Kroket van gegrilde asperges met breydelsspek, een aspergesalade en ei

ASPERGES VLAAMSE WIJZE 17 **V**

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

OPTIE: met gerookte Schotse zalm + € 3

Zee

ZALMTARTAAR 16

Taartje van zalmtartaar, groene parelcouscous en toast

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

ZEEWOLF 17

Zeewolffilet met groentenspaghetti, tuinkruidenjus en puree

ZEETONG MEUNIÈRE 20

Verse zeetong (+-250gr) gebakken in een botersaus met gehakte peterselie en zure groentjes

Wij specialiseren ons in degustatiegerechten, dit zijn kleinere porties vergelijkbaar met een **“half hoofdgerecht”** volumegewijs. 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.

Degustatiegerechten

Land

VITELLO TONNATO 17

Carpaccio van kalfs met een tonijncrème, verse tonijn, kapperappels en radijs

BURRATA 13 **V**

Burrata van buffelmelk met San Marzano tomaten, Chioggia biet en basilicum

OPTIE: met prosciutto di Parma +€ 3

CARPACCIO CECINA RUBIA 16

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

RUNDERTARTAAR "YUKHOE" 13

Rauw handgesneden witblauw rundsvlees met gember, lenteui, peer, kwartelei, soja en sesamzaad

KALFSZWEZERIK 20

Krokant gebakken kalfszwezerik met gebakken Shiitake paddenstoelen en een truffeljus.

KIKKERBILLEN 17

Klassiek gebakken kikkerbiljetjes in een looksaus met een frisse salade en brood

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 13 **V**

Auberginerolletjes in tomatensaus met parmegiano regiano in de oven gebakken

SPARERIBS "BISTRO BELGE" 16

20 uren traag gegaarde zoetzure spare ribs, barbeque glazed, met een frisse koolsla en een jacket potato met zure room

TERIYAKI CHICKEN 16

Oosters gemarineerde kipfilet met gewokte paksoi en gebakken rijst

FILET PUR IERS 19

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

Extra:

Friet, kroket of puree in de eerste gang	3
Friet, kroket of puree in de 2e of 3e gang	Incl.
Gebakken witte asperges	7

Raadpleeg het personeel voor allergeneninfo

Vanaf 5 personen maximum 4 verschillende gerechten per gang

Voorgerechten

ASPERGESOEP 13

Romige aspergesoep met prosciutto di Parma

ASPERGEKROKET 14

Kroket van gegrilde asperges met breydel spek, een aspergesalade en ei

ASPERGES VLAAMSE WIJZE 17 **V**

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

OPTIE: met gerookte Schotse zalm + € 3

ZALMTARTAAR 16

Taartje van zalm tartaar, groene parel couscous en toast

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

VITELLO TONNATO 17

Carpaccio van kalfs met een tonijn crème, verse tonijn, kapperappels en radijs

BURRATA 13 **V**

Burrata van buffelmelk met San Marzano tomaten, Chioggia biet en basilicum

OPTIE: met prosciutto di Parma +€ 3

CARPACCIO CECINA RUBIA 16

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

KIKKERBILLEN 17

Klassiek gebakken kikkerbiljetjes in een looksaus met een frisse salade en brood

KALFSZWEZERIK 20

Krokant gebakken kalfszwezerik met gebakken Shiitake paddenstoelen en een truffeljus.

Hoofdgerechten

ASPERGES VLAAMSE WIJZE 27* **V**

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

OPTIE: met gerookte Schotse zalm + € 4

ZEEWOLF 28

Zeewolffilet met groentenspaghetti, tuinkruidenjus en puree

ZEETONG MEUNIÈRE 32*

Verse zeetong (2x250gr) gebakken in een botersaus met gehakte peterselie en zure groentjes

RUNDERTARTAAR "YUKHOE" 23*

Rauw handgesneden witblauw rundsvlees met gember, lenteui, kwartelei, soja en sesamzaad

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 21 **V**

Auberginerolletjes in tomatensaus met parmegiano regiano in de oven gebakken

SPARERIBS "BISTRO BELGE" 26

20 uren traag gegaarde zoetzure spare ribs, barbeque glazed, met een frisse koolsla en een jacket potato met zure room

TERIYAKI CHICKEN 25

Oosters gemarinneerde kipfilet met gewokte paksoi en gebakken rijst

FILET PUR IERS 35*

Een filet van Iers Black Angus rund (230gr). Botermals en zonder vet. Geserveerd met gesauteerde groentjes en een peperroomsaus

Extra:

Friet, kroket of puree bij een * gerecht

Incl

Friet, kroket of puree

3

Gebakken witte asperges

7

Raadpleeg het personeel voor allergeneninfo

Vanaf 5 personen maximum 4 verschillende gerechten per gang

Dessert

KAASPLANKJE 12

Selectie van verschillende kazen met rozijnenbrood en konfijt

DAME BLANCHE 9

Vanilleroomijs met warme chocoladesaus, met of zonder slagroom

COUPE AARDBEIEN 11

Vanilleroomijs met verse aardbeien en coulis

CRÈME BRÛLÉE 10

Vanillepudding met een laagje krokante suiker

TIRAMISU 10

Huisgemaakt Italiaans dessert

CHOCOLADEFANTASIE 14

Mengeling van verscheidene chocolade dessertjes van de chef

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