



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/glas

35/f

11/glas

54/f

40/f

75/f

90/f

98/f

115/f

Aperitiefhapjes

APERITIEFPLANK 13pp

Een collectie van verschillende
warme en koude hapjes

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

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 kardemom, 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, kappers en parmezaan

OF

MOSSELSOEP

Romig mosselsoepje van pastis, selder en ui met krokante mosseltjes

MOSSELEN BISTRO BELGE

Op onze manier bereide mosselen met vongole, gamba en scheermesjes

OF

FILET PUR

Een filet van lers Black Angusrund met gesauteerde groentjes en een peperroomsaus

OF

ZEETONG MEUNIÈRE

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

COUPE AARDBEIEN

Vanilleroomijs met verse aardbeien en coulis

Als voor-hoofd-nagerecht: € 55 pp

Voor kleinere porties ook in degustatieformule: € 42 pp

Enkel voor de hele tafel te bestellen

tijdens de lunch tot 13h, en tijdens het diner tot 20h30

Degustatiegerechten

MOSSELSOEP 13

Romig mosselsoepje van pastis, selder en ui met krokante mosseltjes

TRIO VAN ZALM 16

Zalm op drie verschillende wijzen: tartaar, mousse en gerookt

GARNAALKROKET 13

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

SPAGHETTI VONGOLE 15

Spaghetti met venusschelpen, looksaus, zongedroogde tomaten en groene pesto

MOSSELEN BISTRO BELGE 20

Op onze manier bereide mosselen met vongole, gamba en scheermesjes

KABELJAUW 16

Ovenschotel met kabeljauw, prei, venkel, mosseltjes en krokante aardappelpuree

ZEETONG MEUNIÈRE 20

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

BRUSCHETTA 9 **V**

Toast met tomaat-look-basilicummengeling, rucola en parmezaanse kaas

RAVIOLI TRUFFEL 15 **V**

Ravioli gevuld met boschampionns in een roomsaus met look en verse truffel

KAASKROKET 13 **V**

Huisgemaakte kaaskroket van 12 maanden gerijpte Comté kaas met een salade

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

VITELLO TONNATO 17

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

CARPACCIO CECINA RUBIA 16

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

STEAK TARTAAR 13

Rauw handgesneden witblauw rundsvlees met sjalot, kapper, augurk en kwartelei

CAESAR SALADE 14

Romeinse sla met gebakken kipfilet, parmezaan, ansjovis en croutons

KIKKERBILLEN 15

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

VARKENSSAVOURETTE 16

Gegrilde varkensfilet met bloemkool, broccoli, aardappelgratin en Blackwellsaus

FILET PUR IERS 20

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

RIBEYE 22

Zesrib van Australisch graangevoerd Black Angus ronds (170gr) met gesauteerde groentjes en een peperroomsaus, op zijn best saignant

TAGLIATA RIBEYE 22

Zesrib van Australisch graangevoerd Black Angus ronds (170gr) in plakjes gesneden met rucola, parmezaanse kaas en olijfolie, op zijn best saignant

Extra:

Friet, kroket of puree in de eerste gang	3
Friet, kroket of puree in de 2e of 3e gang	Incl.
Supplement warme groenten	3

Raadpleeg het personeel voor allergeneninfo

Vanaf 5 personen maximum 4 verschillende gerechten per gang

Voorgerechten

MOSSELSOEP 13

Romig mosselsoepje van pastis, selder en ui met krokante mosseltjes

TRIO VAN ZALM 16

Zalm op drie verschillende manieren: tartaar, mousse en gerookt

GARNAALKROKET 13

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

SPAGHETTI VONGOLE 15

Spaghetti met venusschelpen, looksaus, zongedroogde tomaten en groene pesto

MOSSELEN BISTRO BELGE 20

Op onze manier bereide mosselen met vongole, gamba en scheermesjes

BRUSCHETTA 9 **V**

Toast met tomaat-look-basilicummengeling, rucola en parmezaanse kaas

RAVIOLI TRUFFEL 15 **V**

Ravioli met boschampignons en truffel in een roomsaus met look en verse truffel

KAASKROKET 13 **V**

Huisgemaakte kaaskroket van 12 maanden gerijpte Comté kaas met een salade

VITELLO TONNATO 17

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

CARPACCIO CECINA RUBIA 16

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

STEAK TARTAAR 13

Rauw handgesneden witblauw rundsvlees met sjalot, kapper, augurk en kwartelei

CAECASAR SALADE 14

Romeinse sla met gebakken kipfilet, parmezaan, ansjovis en croutons

KIKKERBILLEN 15

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

Hoofdgerechten

SPAGHETTI VONGOLE 25

Spaghetti met venusschelpen, looksaus, zongedroogde tomaten en groene pesto

MOSSELEN BISTRO BELGE 30*

Op onze manier bereide mosselen met vongole, gamba en scheermesjes

KABELJAUW 26

Ovenschotel met kabeljauw, prei, venkel, mosseltjes en krokante aardappelpuree

ZEETONG MEUNIÈRE 32*

Verse zeetong (2x 250gr) gebakken in een botersaus met gehakte peterselie en zure groentjes

RAVIOLI TRUFFEL 24 **V**

Ravioli met boschampignons en truffel in een roomsaus met look en verse truffel

STEAK TARTAAR 23*

Rauw handgesneden witblauw rundsvlees met sjalot, kapper, augurk en kwartelei

CAESAR SALADE 23

Romeinse sla met gebakken kipfilet, parmezaan, ansjovis en croutons

VARKENSSAVOURETTE 26

Gegrilde varkensfilet met bloemkool, broccoli, aardappelgratin en Blackwellsaus

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:
Peperroomsaus, béarnaise, Blackwell of kruidenboter

RIBEYE 38*

Zesrib van Australisch graangevoerd Black Angus ronds (350gr) op zijn best saignant met gesauteerde groentjes en een saus naar keuze:
Peperroomsaus, béarnaise, Blackwell of kruidenboter

RIBEYE TAGLIATA 38*

Zesrib van Australisch graangevoerd Black Angus ronds (350gr) in plakjes gesneden met rucola, parmezaanse kaas en olijfolie. Op zijn best saignant.

Extra:

Friet, kroket of puree bij een * gerecht	Incl
Friet, kroket of puree	3
Supplement warme groenten	3

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