



**BistroBelge**  
open kitchen  
*Groepen*

Voor groepen vanaf 10 personen serveren wij enkel op voorhand afgesproken menu's en is à la carte dus niet mogelijk. Alle menu's worden aan tafel geserveerd, net als het aperitief. Gelieve één van de onderstaande menu's te kiezen voor de hele groep. Het effectieve en aangerekende aantal kan tot 24 uur op voorhand veranderd worden, de personen die hierna afgezegd worden, worden aan de halve prijs aangerekend. Alle prijzen zijn Inclusief BTW.

**Alle keuzes en aanpassingen dienen ten laatste 24u op voorhand doorgegeven te worden!**

**Gelieve de individuele keuzes van de personen bij te houden. Wij zijn niet verantwoordelijk voor misverstanden ontstaan door het "vergeten" of "niet weten" van de keuze, alles wat hierdoor bij moet gemaakt worden, wordt volledig aangerekend.**

### **MENU BELGE**

*Carpaccio van Gedroogd cecina runds  
of*

*Tataki van tonijn  
of*

*Foccaccia met pata negra en burrata  
of*

*Cover de boeuff carpaccio met feta crumble en basilicum* **V**

-----  
*Zeetong Meuniere met aardappel en spinazie  
of*

*Mosselen Bistro Belge met gamba en vongole  
of*

*Filet pur, saignant\*, met gesauteerde groentjes en pepersaus  
of*

*Risotto boschampignon - Truffel* **V**  
*(Deze gerechten worden geserveerd met frietjes)*

-----  
*Dessert  
of  
kaasplankje (supl. 3 euro)*

**€ 55 per persoon in voor-hoofd-na**  
Voor kleinere porties ook mogelijk in degustatie: € 43 pp

### **MENU CLASSIC**

*Steak tartaar: rauw rundsvlees  
of*

*Huisgemaakte garnaalkroket met tomaat-garnaal tartaar  
of*

*Kaaskroket van comte met salade  
of*

*Bloemkool-pastinaakvéloute met appel en ui* **V**

-----  
*Zalmhaasje met witloof-aardappel jullienne en dijonaaise  
of*

*Pappardelle met ragout van varkenswangen  
of*

*Hertensteak met shiitake, pastinaakpuree en portosaus  
of*

*Risotto boschampignon - Truffel* **V**

-----  
*Dessert  
of  
kaasplankje (supl. 3 euro)*

**€ 46 per persoon in voor-hoofd-na**  
Voor kleinere porties ook mogelijk in degustatie: € 38 pp

### **DRANKEN**

**All in: € 21pp**

1 Glaasje bubbels

-----  
Witte en rode huiswijn  
water & frisdrank  
bieren

-----  
Koffie of thee

Tot het dessert  
hierna op verbruik

**Op verbruik:**

Glas Bubbels: € 7/st  
Huiswijn: €25/fles  
Water: € 5/fles(70cl)  
Koffie: € 3/st

## **Slechts 1 Menu per groep**

*\*bakwijze steeds saignant indien niet specifiek doorgegeven*