

# Aperitief

## Selected Cocktails *vraag zeker naar onze uitgebreide cocktailkaart*

PASSION MOJITO	11
<i>Passievrucht, Appleton rum, munt, limoen, rietsuiker en soda</i>	
GINGER SOUR	10
<i>Bulleit bourbon, citroensap, gember en eiwit</i>	
RASPBERRY CAIPIRINHA	10
<i>Framboos, Cachaca 51, limoen en rietsuiker</i>	
PAINKILLER	10
<i>Cocosroom, ananassap, Appleton rum, appelsiensap en nootmuskaat</i>	

## Gin & Tonic

BULLDOG	Appelsienzeste	12
HENDRICKS	Komkommer	13
WILDEREN DOUBLE YOU	Zoethout	14
BUSS 509 RASPBERRY	Framboos	15
GIN MARE	Basilicum, citroen	15
COPPERHEAD	Kardemom, appelsien	15

## Bubbels

GALES	Blanc des blancs Brut - Crémant de Luxembourg	7	35
CLAUDE BARON	Champagne Saphir	11	54
GALES	Private Cuvée Rosé		40
MOËT & CHANDON	Brut Impérial		75
MOËT & CHANDON	Rosé Impérial		90
BOLLINGER	Spécial Cuvée		98
CHARLES HEIDSIECK	Blanc des Blancs		115

## Classics

Aperol Spritz	10	Porto Tawny / White	5
Kirr Royal	8	Portal da Azenha - 10yo	8
Kirr	6	Portal da Azenha - 30yo	8
Campari	8	Royal Oporto - 20yo	8
Ricard	8	Sherry Xérès - Tio Pepe	5
Martini Bianco / Rosso	5	Pineau des charentes - Bisquit	5
Vermouth White Belsezar	7	Pineau des charentes - Très Vieux	5

## Virgin

Aperol Nix	5	Virgin Mojito	8
Belge Virgin	7	Zenzero	6
Crodino	4	Crodino Rosso	4

## Bier

Primus Pils	5,2%	2,5	Westmalle Dubbel	7,0%	4,5
Tongerlo Lux (blond)	6,0%	4,0	Westmalle Tripel	9,5%	4,5
Tongerlo Nox (donker)	6,5%	4,0	Orval	6,2%	4,8
Duvel	8,5%	4,5	Bitburger 0.0	0,0%	4,5

## Frisdrank

Pepsi / Pepsi Max	2,5	Lipton Ice Tea	3
Schweppes Tonic	3	Water / Bruis 35cl	2,5
Tönissteiner Orange / Citroen	3	Water / Bruis 70cl	5

# After Dinner

## Dessert

DAME BLANCHE	9
<i>Vanilleijs met een saus van gesmolten chocolade</i>	
KAAS	13
<i>Assortiment van kazen met rozijnenbrood en konfijt, vraag zeker naar een passend wijntje</i>	
CRÈME BRÛLÉE	10
<i>Vanillepudding met een gebrand suikerlaagje</i>	
BRUSSELSE WAFEL <i>(tot 22h)</i>	10
<i>Huisgemaakte Brusselse wafel met vanilleijs, chocoladesaus en slagroom</i>	
CHOCOLADE GANACHE TAART	10
<i>Huisgemaakte taart met chocolade ganache en rode bessen</i>	
CAFÉ GLACÉ	10
<i>Espresso met mokka ijs, kahlua likeur en slagroom</i>	

## Cocktail

ESPRESSO RUM MARTINI	9
<i>Appleton Rum, Kahlua koffielikeur, espresso en suiker</i>	

## Dessertwijn

JURANÇON - FOEHN	7
ESTELA VINTAGE ROUGE	7
ROSSO DOLCE SPUMANTE	7

## Koffie

Koffie	3	Cappuccino	4
Decaffiné	3	Latte Macchiato	4
Espresso	3	Irish Coffee	10
Doppio	4	Italian Coffee	10

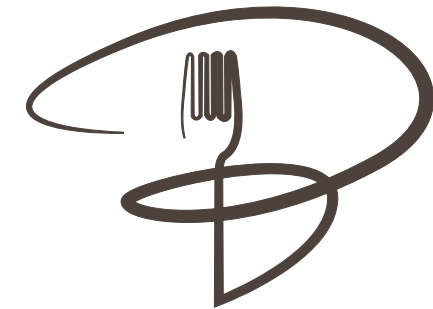
## Pure Leaf Thee

Verse Munt	4	Chai	3
Earl Grey	3	Kanneel appel	3
Kamille	3	Groene thee	3
Zwarte thee met rode bessen	3	English Breakfast	3
Zwarte thee met vanille	3	Pepermunt	3

## Digestief

Limoncello	7	Disaronno	7
Sambucca	7	Baileys	7
Amaro	7	Licor 43	7
Cointreau	7	Drambuie	8
Grand Marnier	9	Poire William	7

Vraag naar onze uitgebreide spirits lijst



**BistroBelge**  
open kitchen

# Apero

## Om te delen

**PATA NEGRA & MANCHEGO** 16  
*Pata Negra ham en 12 maanden gerijpte Manchego kaas met bruin brood en tomatenconfijt*

**BRUSCHETTA** 12  
*Toast met tomaat, basilicum en mozzarella in de oven gegrild*

# Menu's

één menu voor de gehele tafel

## Chef's Choice

**TATAKI TONIYN** DEG PP 55  
*Licht geschroeide tonijn, koel geserveerd met avocadocrème, komkommer en limoen*

**RISOTTO EEND**  
*Bospaddenstoellenrisotto met gerookte eendenborst, pijnboompit en Madeirasaus*

**CERVENA**  
*Gegrilde steak van Nieuw-Zeelands hert met boschampignons, pastinaakpuree en portosaus*

**CHOCOLADE GANACHE TAART**  
*Huisgemaakte taart met chocolade ganache en rode bessen*

## Bistro Belge

**GARNAALKROKET** VG-HG PP 53  
*Huisgemaakte garnaalkroket met tomaat-garnaal salade* DEG PP 43

of

**CARPACCIO**  
*Dun gedroogd Rubia rund met olie, rucola, pijnboompit, kapperappel en parmegiano reggiano*

-

**FILET PUR**  
*Filet van Iers Black Angus rund, geserveerd met gesauteerde groenten en pepersaus*

of

**ZEETONG**  
*Zeetong van 250gr meunière gebakken met natuuraardappel en spinazie*

-

**DAME BLANCHE**  
*Vanilleijs met een saus van gesmolten chocolade*

# Degustaties

Maximum 4 verschillende per gang per tafel

## Vlees

**CARPACCIO** 16  
*Dun gedroogd Rubia rund met olie, rucola, pijnboompit, kapperappel en parmegiano reggiano*

**STEAK TARTARE** 13  
*Rauw handgesneden witblauw rund met sjalot, kapper, augurk, ei en toast*

**FOCACCIA** 15  
*Pata Negra ham geserveerd op een focaccia met burrata kaas, tomaat en rucola*

**PAPPARDELLE AL RAGÙ** 15  
*Verse pasta met een ragout van varkenswangetjes, wortel en champignon met pecorino*

**RISOTTO EEND** 15  
*Bospaddenstoellenrisotto met gerookte eendenborst, pijnboompit en Madeirasaus*

**FILET PUR** 20\*  
*Filet van Iers Black Angus rund van 140gr met gesauteerde groenten en pepersaus*

**CERVENA** 19  
*Gegrilde steak van Nieuw-Zeelands hert met shiitake, pastinaakpuree en portosaus*

## Vis

**OCTOPUS** 16  
*Gebakken octopus met aardappelgnocchi in een kerstomatensaus*

**ZEEVRUCHTEN TRIO** 19  
*Kingkrab met erwt, tartaar van scampi en coquille carpaccio*

**TATAKI TONIYN** 17  
*Licht geschroeide tonijn, koel geserveerd met avocadocrème, komkommer en limoen*

**GARNAALKROKET** 13  
*Huisgemaakte garnaalkroket met tomaat-garnaal salade*

**ZALM** 16  
*Kort gebakken zalm met Dijonaise en julienne van witloof en aardappel*

**ZEETONG** 20\*  
*Zeetong van 250gr meunière gebakken met natuuraardappel en spinazie*

**MOSSELEN BISTRO BELGE** 20\*  
*Mosseltjes, vongole, meerschede en gamba op onze manier bereid*

## Vegi

**COEUR DE BOEUF V** 14  
*Carpaccio van coeur de boeuf tomaten met feta crumble en basilicum*

**VELOUTÉ V** 13  
*Soep van bloemkool en pastinaak met gekarameliseerde ui en appel*

**RISOTTO V** 14  
*Bospaddenstoellenrisotto met verse truffel en parmegiano reggiano*

# Classic

Maximum 4 verschillende per gang per tafel

## Voorgerechten

**OCTOPUS** 16  
*Gebakken octopus met aardappelgnocchi in een kerstomatensaus*

**ZEEVRUCHTEN TRIO** 19  
*Kingkrab met erwt, tartaar van scampi en coquille carpaccio*

**TATAKI TONIYN** 17  
*Licht geschroeide tonijn, koel geserveerd met avocadocrème, komkommer en limoen*

**GARNAALKROKET** 13  
*Huisgemaakte garnaalkroket met tomaat-garnaal salade*

**COEUR DE BOEUF V** 14  
*Carpaccio van coeur de boeuf tomaten met feta crumble en basilicum*

**VELOUTÉ V** 13  
*Soep van bloemkool en pastinaak met gekaramelliseerde ui en appel*

**CARPACCIO** 16  
*Dun gedroogd Rubia rund met olie, rucola, pijnboompit, kapperappel en parmegiano reggiano*

## Hoofdgerechten

**ZALM** 26  
*Kort gebakken zalm met Dijonaise en julienne van witloof en aardappel*

**ZEETONG** 32\*  
*Twee stuks Zeetong van 250gr elk meunière gebakken met natuuraardappel en spinazie*

**MOSSELEN BISTRO BELGE** 30\*  
*Mosseltjes, vongole, meerschede en gamba op onze manier bereid*

**RISOTTO V** 23  
*Bospaddenstoellenrisotto met verse truffel en parmegiano reggiano*

**STEAK TARTARE** 22\*  
*Rauw handgesneden witblauw rund met sjalot, kapper, augurk, ei*

**PAPPARDELLE AL RAGÙ** 25  
*Verse pasta met een ragout van varkenswangetjes, wortel en champignon met pecorino*

**RISOTTO EEND** 24  
*Bospaddenstoellenrisotto met gerookte eendenborst, pijnboompit en Madeirasaus*

**FILET PUR** 35\*  
*Filet van Iers Black Angus rund van 240gr met gesauteerde groenten en saus naar keuze*

**CERVENA** 29  
*Gegrilde steak van Nieuw-Zeelands hert met shiitake, pastinaakpuree en portosaus*

Bijgerecht: frietjes, kroketjes of aardappel: 3 euro (Inclusief bij een "\*" gerecht)

Sauzen: Peperroom, béarnaise of kruidenboter

Voor allergeneninfo kan u altijd terecht bij de bediening