

# Aperitief

## Selected Cocktails

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>	

## Gin & Tonic

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

## Bubbels

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

## Classics

Aperol Spritz	10	Porto Tawny / White	5
Kirr Royal	8	Portal da Azenha - 10yo	7
Kirr	6	Portal da Azenha - 30yo	9
Campari	8	Royal Oporto - 20yo	8
Ricard	8	Sherry Xérès - Tio Pepe	5
Martini Bianco / Rosso	5	Pineau des charentes - Bisquit	5
Vermouth White Del Professore	7	Pineau des charentes - Très Vieux	8

## 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	10
<i>Vanilleijs met een saus van gesmolten chocolade</i>	
KAAS	13
<i>Assortiment van kazen geselecteerd door de chef</i>	
CRÈME BRÛLÉE	10
<i>Vanillepudding met een gebrand suikerlaagje</i>	
BRUSSELSE WAFEL	10
<i>(tot 22h) Huisgemaakte Brusselse wafel met vanilleijs, chocoladesaus en slagroom</i>	
BANANA SPLIT	10
<i>Vanilleijs met banaan en chocoladesaus</i>	
CAFÉ GLACÉ	10
<i>Espresso met mokka ijs, Kahlúa likeur en slagroom</i>	

## Cocktail

ESPRESSO RUM MARTINI	10
<i>Appleton rum, Kahlúa koffielikeur, espresso en suiker</i>	

## Dessertwijn

JURANÇON - FOEHN	7
ESTELA VINTAGE ROUGE	7
ROSSO DOLCE SPUMANTE	7
VICARI - VINO E VISCIOLE DEL POZZO BUONO	8

## Koffie

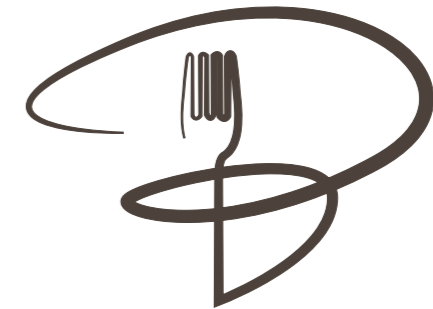
Koffie	3	Cappuccino	4
Decaffeïné	3	Latte macchiato	4
Espresso	3	Irish Coffee	10
Doppio	4	Italian Coffee	10

## Pure Leaf Thee

Verse Munt	4	Chai	3
Earl Grey	3	Kaneel 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



**BistroBelge**  
open kitchen

# Apero

## Om te delen

### PATA NEGRA & MANCHEGO

Pata Negra ham en Manchego kaas met bruin brood en tomatenconfijt

16

### CAMEMBERT IN DE OVEN

Camembert in de oven met tijm en walnoten, geserveerd met toast (minimum 15 minuten)

12

# Menu's

één menu voor de hele tafel  
te bestellen tot ten laatste 20h30

## Herfstmenu

### VELOUTÉ

Soep van bloemkool en pastinaak met gekarameliseerde ui en appel

DEG

PP 52

-

### PAPPARDELLE PATA NEGRA EN TRUFFEL

Pasta gemengde bospaddenstoelen in een roomsaus met verse truffel en pata negra

-

### HERT

Gegrilde steak van wild Europees hert met aardappelrosti, een stoofpeertje en veenbessensaus

-

### BANANA SPLIT

## Bistro Belge

### GARNAALKROKET

Huisgemaakte garnaalkroket met tomaat-garnaal salade

VG-HG

PP 51

DEG

PP 41

of

### CARPACCIO

Dun gedroogd Rubia rund met olie, rucola, pijnboompit, kapperappel en parmigiano reggiano

-

### FILET PUR

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

of

### ZEETONG

Zeetong van 250gr meunière gebakken met een groene salade

-

### DAME BLANCHE

Vanilleijs met een saus van gesmolten chocolade

# Degustaties

Maximum 4 verschillende per gang per tafel

Vanaf 21h slechts 1 gang te bestellen

Degustaties zijn kleinere gerechtjes ter grootte van een half hoofdgerecht, zo zijn 2 degustaties evenveel als een hoofdgerecht en 3 degustaties evenveel als een voor- en een hoofdgerecht. Op deze manier kan je verschillende gerechtjes op dezelfde avond uitproberen. Alle degustaties kunnen ook als voorgerecht gekozen worden

### CARPACCIO

Dun gedroogd Rubia rund met olie, rucola, pijnboompit, kapperappel en parmigiano reggiano

16

### STEAK TARTARE

Rauw handgesneden witblauw rund met sjalot, kapper, augurk, ei en toast

13

### CAESAR SALAD

Salade met gegrilde kip, croutons, ansjovis en parmezaan

14

### RISOTTO CHORIZO

Risotto met paprika, verse en gedroogde chorizoworst, parmezaanse kaas en rucola

15

### EVERZWIJN

Kroontje van everzwijn met butternut puree, kastanjejus en gesauteerde wintergroenten

17

### WILDSTOOPFOT

Stoofpotje van everzwijn en spek met zilverui, wortel en boschampignons

16\*

### FILET PUR

Filet van Iers Black Angus rund van 140gr met gesauteerde groenten en pepersaus

20\*

### HERT

Gegrilde steak van wild Europees hert met aardappelrosti, een stoofpeertje en veenbessensaus

19

### TRIO VAN ZALM

Zalm mousse, zalmtartaar en gerookte zalmcarpaccio met toast

17

### ZEEVRUCHTENCOCKTAIL

Cocktail van gamba, rivierkreeft, garnalen scampi en king krab

19

### GARNAALKROKET

Huisgemaakte garnaalkroket met tomaat-garnaal salade

13

### TONIJN

Kort gebakken tonijnfilet met béarnaisesaus en een rucolasalade

19\*

### ZEETONG

Zeetong van 250gr meunière gebakken met een groene salade

20\*

### VISSERSPOTJE

Zalm, kabeljauw, scampi, garnaal en gamba in een kreeftenjus gegratineerd in de oven

17\*

### BURRATA V

Burratakaas met San Marzano en Bellini tomaten en basilicumolie

14

### VELOUTÉ V

Soep van bloemkool en pastinaak met gekarameliseerde ui en appel

13

### PAPPARDELLE BOSPADDENSTOELLEN EN TRUFFEL V

Pasta gemengde bospaddenstoelen in een roomsaus met verse truffel

16

# Voor en hoofdgerecht

Maximum 4 verschillende per gang per tafel

Vanaf 21h slechts 1 gang te bestellen

## Voorgerechten

### VELOUTÉ V

Soep van bloemkool en pastinaak met gekarameliseerde ui en appel

13

### BURRATA V

Burratakaas met San Marzano en Bellini tomaten en basilicumolie

14

### CARPACCIO

Dun gedroogd Rubia rund met olie, rucola, pijnboompit, kapperappel en parmigiano reggiano

16

### CAESAR SALAD

Salade met gegrilde kip, croutons, ansjovis en parmezaan

14

### TRIO VAN ZALM

Zalm mousse, zalmtartaar en gerookte zalmcarpaccio

17

### ZEEVRUCHTENCOCKTAIL

Cocktail van gamba, rivierkreeft, scampi en king krab

19

### GARNAALKROKET

Huisgemaakte garnaalkroket met tomaat-garnaal salade

13

## Hoofdgerechten

### TONIJN

Kort gebakken tonijnfilet met béarnaisesaus en een rucolasalade

29\*

### ZEETONG

Twee stuks zeetong van 250gr meunière gebakken met een groene salade

33\*

### VISSERSPOTJE

Zalm, kabeljauw, scampi, garnaal en gamba in een kreeftenjus gegratineerd in de oven

27\*

### PAPPARDELLE BOSPADDENSTOELLEN EN TRUFFEL V

Pasta gemengde bospaddenstoelen in een roomsaus met verse truffel

26

### CAESAR SALAD

Salade met gegrilde kip, croutons, ansjovis en parmezaan

24

### STEAK TARTARE

Rauw handgesneden witblauw rund met sjalot, kapper, augurk, ei en toast

24

### RISOTTO CHORIZO

Risotto met paprika, verse en gedroogde chorizoworst, parmezaanse kaas en rucola

25

### EVERZWIJN

Kroontje van everzwijn met butternut puree, kastanjejus en gesauteerde wintergroenten

27

### WILDSTOOPFOT

Stoofpotje van everzwijn en spek met zilverui, wortel en boschampignons

26\*

### FILET PUR

Filet van Iers Black Angus rund van 140gr met gesauteerde groenten en pepersaus

35\*

### HERT

Gegrilde steak van wild Europees hert met aardappelrosti, een stoofpeertje en veenbessensaus

29

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

Sauzen: peperroom, béarnaise of kruidenboter

Voor allergeneninfo kan u altijd terecht bij de bediening