

Apero

Vraag zeker naar onze wijnkaart met meer dan 220 referenties!

Hapjes

PATA NEGRA & MANCHEGO	16
<i>Pata Negra ham en Manchego kaas met bruin brood en tomatenconfijt</i>	
CAMEMBERT IN DE OVEN	12
<i>Camembert in de oven met tijm en walnoten, geserveerd met toast</i>	
OESTERS 6 STUKS	16
<i>Verse Fines de Claires oesters op een bedje van ijs</i>	

Bubbels

GALES <i>Blanc des blancs Brut - Crémant de Luxembourg</i>	7	35
CLAUDE BARON <i>Champagne Saphir</i>	11	54
GALES <i>Private Cuvée Rosé</i>		40
MOËT & CHANDON <i>Brut Impérial</i>		75
MOËT & CHANDON <i>Rosé Imperial</i>		90
BOLLINGER <i>Spécial Cuvée</i>		95
CHARLES HEIDSIECK <i>Blanc des blancs</i>		110

Gin & Tonic

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

Selected Cocktails

PASSION MOJITO	10
<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>	
NEGRONI	10
<i>Campari, Martini rosso, Bulldog Gin en appelsien</i>	
BLOODY MARY	10
<i>Belvedere wodka, tomatensap, selderijzout en limoensap</i>	

Virgin Cocktails

APEROL NIX	6
BELGE VIRGIN	6
<i>Framboos, gember en limoen</i>	
VIRGIN MOJITO	8
<i>Rumsiroop, munt, limoen, rietsuiker en soda</i>	
ZENZERO	7
CRODINO TONIC	7

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 <i>(tot 22h)</i>	10
<i>Brusselse wafel met vanilleijs, chocoladesaus en slagroom</i>	
TIRAMISU	10
<i>Italiaans dessert op basis van savouardi koekjes en amaretto</i>	
CAFÉ GLACÉ	10
<i>Espresso met mokka ijs, Kahlúa likeur en slagroom</i>	

Dessertcocktail

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

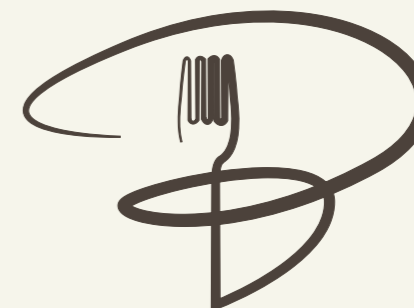
Vraag zeker naar onze wijnkaart met meer dan 220 referenties!

Menu's kunnen tot 20u30 besteld worden, vanaf 21u enkel hoofdgerechten

Vanaf 5 personen geldt er een maximum van vier verschillende gerechten per gang

Vanaf 10 personen kan men enkel voor één van de menu's kiezen

Voor allergeneninformatie kan u altijd terecht bij de bediening



BistroBelge
open kitchen

Menu's

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

Wintermenu

ERWTENSOEP

Erwtensoepp met spek, rookworst en croutons

-

GAMBA RISOTTO

Getomateerde risotto met scampi, look en gamba

-

ROSSINI

Filet van Iers Black Angus rund met foie gras, shiitake, brioche crouton en madeirasaus

-

TIRAMISU

In degustaties: 55

Bistro Belge Menu

GARNAALKROKET

Huisgemaakte garnalkrokiet met tomaat-garnaal salade

of

CARPACCIO

Dun gedroogd Rubia rund met rucola, pijnboomplit, kapperappel en parmezaan

-

FILET PUR

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

of

TARBOT

Tarbotfilet met duglérésaus, juliennegroenten en puree

-

DAME BLANCHE

Vanilleijs met een saus van gesmolten chocolade

In voor en hoofdgerecht: 56

In degustaties: 41

Degustaties

Maximum 4 verschillende per gang per tafel
Vanaf 21h slechts 1 gang te bestellen

ERWTENSOEP

Erwtensoepp met spek, rookworst en croutons

13

CARPACCIO

Dun gedroogd Rubia rund met rucola, pijnboomplit, kapperappel en parmezaan

16

STEAK TARTARE

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

14

COQUELET

Half haantje in de oven met schorseneren in roomsaus en rozemarijn-krieltjes

15

BEULINGTERRINE MET COQUILLES

Terrine van zwarte pens en tong met coquilles, appel en puree

18

OSSO BUCCO

Kalfsschenkel in een tomatensaus met gremolata en linguine

17

FILET PUR

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

20

ROSSINI

Filet van Iers Black Angus rund met foie gras, shiitake, brioche crouton en madeirasaus

23

TRIO VAN ZALM

Zalm mousse, zalmtartaar en gerookte zalmcarpaccio met toast

17

CEVICHE TONIYN

Rauwe tonijn in citrus gemarineerd met komkommer, radijs en gekoelde parelcouscous

17

GARNAALKROKET

Huisgemaakte garnalkrokiet met tomaat-garnaal salade en verse tartaarsaus

14

GAMBA RISOTTO

Getomateerde risotto met scampi, look en gamba

18

TARBOT

Tarbotfilet met duglérésaus, juliennegroenten en puree

22

BOUILLABAISE

Vissoep van zalm, kabeljauw, scampi, garnaal en kingkrab, met pastis en erengii

18

KAASKROKET ✓

Huisgemaakte kaaskrokiet van Comté met een salade

14

GROENTENQUICHE ✓

Taartje van seizoensgroenten, ei en pijnboomplitten met een fris rucolaslaatje

14

WOUD-EITJE ✓

Gepocheerd ei met gebakken woudpaddenstoelen en bloemkoolpuree met salie

14

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

Voor- en hoofdgerecht

Maximum 4 verschillende per gang per tafel
Vanaf 21h slechts 1 gang te bestellen

Voorgerechten

ERWTENSOEP

Erwtensoepp met spek, rookworst en croutons

13

CARPACCIO

Dun gedroogd Rubia rund met rucola, pijnboomplit, kapperappel en parmezaan

16

STEAK TARTARE

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

14

TRIO VAN ZALM

Zalm mousse, zalmtartaar en gerookte zalmcarpaccio met toast

17

CEVICHE TONIYN PARELCOUSCOUS

Rauwe tonijn in citrus gemarineerd met komkommer, radijs en gekoelde parelcouscous

19

GARNAALKROKET

Huisgemaakte garnalkrokiet met tomaat-garnaal salade en verse tartaarsaus

14

KAASKROKET ✓

Huisgemaakte kaaskrokiet van Comté met een salade

14

Hoofdgerechten

GAMBA RISOTTO

Getomateerde risotto met scampi, look en gamba

28

TARBOT

Tarbotfilet met duglérésaus, juliennegroenten en puree

38

BOUILLABAISE

Vissoep van zalm, kabeljauw, scampi, garnaal en kingkrab, met pastis en erengii

28

COQUELET

Haantje in de oven met schorseneren in roomsaus en rozemarijn-krieltjes

25

STEAK TARTARE

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

24*

OSSO BUCCO

Kalfsschenkel in een tomatensaus met gremolata en linguine

27

FILET PUR

Filet van Iers Black Angus rund van 230gr met gesauteerde groenten en saus naar keuze

36*

ROSSINI

Filet van Iers Black Angus rund met foie gras, shiitake, brioche crouton en madeirasaus

39*

WOUD-EITJE ✓

Gepocheerd ei met gebakken woudpaddenstoelen, bloemkoolpuree met salie

24

Bijgerecht: frietjes, krokietjes of puree: 3 euro (Inclusief bij een “*” gerecht)

Sauzen: peperroom, béarnaise of kruidenboter

Voor allergeneninfo kan u altijd terecht bij de bediening