



# Take - Away

Leveringen binnen 10 km gratis boven 50 euro

Af te halen in Bistro Belge, Paalsesteenweg 170 op een vooraf afgesproken tijdstip

Afrekenen ter plaatse met bancontact of payconic  
Wijnen van VINOHS ter plaatse verkrijgbaar

# tot 18/4!

Bestellen kan door:  
BELLEN naar 0485/354936 (tussen 12u en 20u)  
EMAIL naar info@bistrobelge.be met vermelding van tijdstip!

Aanbod zolang de voorraad strekt, wij werken met dagverse producten, wat betekent dat gerechten uitgeput kunnen geraken

WINES BY

## W VINOHS . BE

CHAMPAGNE *Cuvée Saphir* 25

CHARDONNAY *Panamera* 13  
2019 | 100% Chardonnay | USA

POUILLY FUMÉ *Maltaverne* 16  
2018 | 100% sauvignon blanc | Loire valei

POUILLY FUISSÉE LES CRAYS *Forest* 33  
2018 | 100% Chardonnay | Bourgogne

CHIANTI COLLI SENESI *Le calcinaie* 13  
2019 | 100% Sangiovese | James Suckling 90 pt

RIOJA RESERVA *Luis Cañas* 18  
2014 | 95% Tempranillo & 5% Graciano | 18m eik

PROMIS *Gaja - Ca' Marcanda* 35  
2018 | 55% merlot, 10% sangiovese & 35% syrah

## BISTRO BOX

ZA & ZO

Een volledige culinaire ervaring voor twee of meer personen door ons voorbereid en door u opgewarmd met complete instructies

### HAPJE NAAR KEUZE VAN DE CHEF

-----

#### RUNDS TATAKI

*Carpaccio van kort geschroeid rundsvlees met ponzu dressing en aziatische salade*

-----

#### ASPERGESOEP GEROOKTE ZALM

*Romige aspergesoep met snippers gerookte Schotse zalm, geserveerd met hoevebrood*

-----

#### PLUMA IBERICO

*met gratin, shiitake en madeirasaus*

OF

#### ZEETONG

*Met pernod-saus, aardappelcrème en asperge*

-----

#### NUTELLA CHEESECAKE

Af te halen op zaterdag tussen 17u en 18u  
Zondag levering tussen 11u en 12u  
Minimum 24u op voorhand bestellen

€ 47 PER PERSOON

*minimum 2 personen*

## À LA CARTE AFHAAL VR & ZA

Warme gerechten klaar om onmiddellijk van te genieten op vrijdag en zaterdag van 17:30 tot 20:00  
Bestellen kan tot 17:00 dezelfde dag

### VOORGERECHTEN

*(als u voor een voorgerecht kiest, kan u best de hoofdgerechten warm houden in een oven op 70°C)*

#### RUNDS TATAKI 14

*Carpaccio van kort geschroeid rundsvlees met ponzu dressing en aziatische salade*

#### ASPERGESOEP GEROOKTE ZALM 13

*Romige aspergesoep met snippers gerookte Schotse zalm, geserveerd met hoevebrood*

#### TAPASPLANK 15

*Parmaham, Spinata Romana, manchego en pomodoro met hoevebrood*

### HOOFDGERECHTEN

#### BISTRO BURGER 20

*van gehakte entrecôte, pekelui, cheddar en bacon, rucola met patatas bravas*

#### ZEETONG 27

*Met pernod-saus, aardappelcrème en asperge*

#### PLUMA IBERICA 24

*met gratin, shiitake en madeirasaus*

#### ZESRIB 25

*met seizoensgroenten, aardappel en peperroom*

#### SPARE RIBS 23

*24h gegaard op lage temperatuur met krielaardappel en coleslaw*

#### ASPERGES VLAAMSE WIJZE 22 ASPERGES MET PARMHAM 24

*Witte Belgische asperges gebakken met boter, ei en peterselie, met aardappelcrème*

### DESSERT

NUTELLA CHEESECAKE 8