

BUSINESS MENU JULI 2022

BISTRO BELGE

MAAK EEN KEUZE UIT:

STARTER

Huisgemaakte Garnaalkroket

Homemade shrimp croquette

Vitello Tonnato met verse tonijn

Vitello Tonnato with fresh tuna

Zeevruchtencocktail

Seafood Cocktail

Carpaccio van coeur de Boeuf tomaat met Feta (v)

Heirloom tomato carpaccio with feta cheese (v)

MAIN

Mosselen Bistro Belge met vongole, gamba en coquille

Mussels Bistro Belge, with vongole, gamba and coquille

Roodbaars met julienne, puree en tuinkruidensaus

Redfish with julienne, puree and herb sauce

Char-Sui Cantonees varken met gebakken rijst

Char-Sui Cantonese pork with fried rice

Steak pepersaus met gebakken groentjes en frietjes

Steak peppercorn sauce with fried seasonal veg and fries

Saignant

DESSERT

Dame Blanche met Chocotoff saus

Dame Blanche with Chocotoff sauce

Huisgemaakte Tiramisu

Homemade Tiramisu

Menu: 60 /pp

No dessert: 50 /pp

Small portions: 48 /pp