

De Menu: Bistro Belge

Menu enkel voor het voltallige gezelschap aan tafel
Voor groepen vanaf 8 personen serveren we enkel deze menu

4 GANGEN *	voor + tussen * + <u>degustatie</u> + dessert	78
3 GANGEN	voor + hoofd + dessert	67
3 GANGEN <u>DEG</u>	voor + <u>degustatie</u> + dessert	57
2 GANGEN	voor + hoofd	57

voor

GARNAAL KROKET

huisgemaakt / tomaat-garnaal / slahart / verse tartaar
of

WAGYU CARPACCIO

rauw Wagyu rund / parmigiano reggiano / geconfijte tomaat / pijnboompit / truffelmayo
of

TONIJN CRUDO

rauwe tonijn / soja / mango / chili / sesam / citrus
of

PATÉ BELGE

huisgemaakte paté van hert / sjalot chutney / brioche / calvados

tussen

BOSEITJE TRUFFEL *

puree / bloemkool / truffelolie / bospaddenstoelen / gepocheerd ei / versetruffel
of

OCTOPUS *

traag gegaarde octopus tentakel / aardappelmousseline / pomodoro / chili-look olie

hoofd /
degustatie

KABELJAUW

kabeljauw / mossel / spinazie / puree / mousseline
of

HOEVEKIP POMPOEN

Mechelse koekoek op vel gebakken / aardappel / kastanje / pompoenvelouté
of

BUIKSPEK LATKÉ

traag gegaard buikspek / aardappel latke / venkel / kool / zure room
of

WAGYU RUMP EYE

steak van Australisch Wagyu / gesauteerde groenten / peperroom

dessert

DAME BLANCHE

vanille-ijs / chocoladesaus / slagroom
of

TIRAMISU

huisgemaakt / savouardi koekjes / Disaronno
of

IRISH COFFEE

koffie / Jameson Whisky / slagroom
of

KAAS PLANK

selectie van kazen

Degustatiegerechten / ook als voorgerecht

MINIMUM 2 degustaties of 1 hoofdgerecht per persoon
Vanaf 5 personen: maximum 4 verschillende per gang

Kies 3 degustaties pp = € 69

PATÉ BELGE 25

huisgemaakte paté van hert / sjalot chutney / brioche / calvados

ZALM TRIO 25

tataki / tartaar / mousse

TONIJN CRUDO 28

rauwe tonijn / soja / mango / chili / sesam / citrus

CARPACCIO WAGYU 27

rauw Wagyu rund / parmigiano reggiano / geconfijte tomaat / pijnboompit / truffelmayo

STEAK TARTARE 24

rauw rundsvlees / sjalot / kapper / augurk / ei / mosterdmayo / waldorf

Suppl: met 10 gr Royal Belgian Caviar + €25

Suppl: met verse truffel + €10

KARDITSEL PANKO 23

geitenkaas uit Lummen in Panko / krulandijvie / biet / balsamico (v)

BOSEITJE TRUFFEL 26

aardappelpuree / bloemkool / truffelolie / bospaddenstoelen / gepocheerd ei / verse truffel (v)

BURRATA PAPPARDELLE 23

Pasta / tomaat / spinazie / burrata kaas / crumble (v)

GARNAAL KROKET 23

huisgemaakt / tomaat-garnaal / slahart / verse tartaar

OCTOPUS 29

traag gegaarde octopus tentakel / aardappelmousseline / pomodoro / chili-look olie

MOSSELEN BISTRO BELGE 28

mosselen / vongole / gamba / inktvis / pesto

ZEETONG MEUNIÈRE 30

250gr op bot / prei / venkel / botersaus

KABELJAUW 27

Kabeljauw / mossel / spinazie / puree / mousseline

CHEFS RIBS 24

traag gegaarde varkensribben / barbecue marinade / koolsla

BUIKSPEK LATKE 25

traag gegaard buikspek / aardappel latke / venkel / kool / zure room

HOVEKIP POMPOEN 26

kip op vel gebakken / aardappel / kastanje / pompoenvelouté

ENTRECOTE TAGLIATA 28

op de grill / getrancheerd / rucola / parmigiano reggiano / olijfolie

WAGYU RUMP EYE 28

steak van Australisch Wagyu / gesauteerde groenten / peperroom

Hoofdgerechten

Vanaf 5 personen: maximum 4 verschillende per gang

STEAK TARTARE 34

rauw rundsvlees / sjalot / kapper / augurk / ei / mosterdmayo / waldorf

Suppl: met 10 gr Royal Belgian Caviar + €25

Suppl: met verse truffel + €10

KARDITSEL PANKO 31

geitenkaas uit Lummen in Panko / krulandijvie / biet / balsamico (v)

BURRATA PAPPARDELLE 30

Pasta / tomaat / spinazie / burrata kaas / crumble (v)

OCTOPUS 41

traag gegaarde octopus tentakel / aardappelmousseline / pomodoro / chili-look olie

MOSSELEN BISTRO BELGE 38

mosselen / vongole / gamba / inktvis / pesto

ZEETONG MEUNIÈRE 45

250gr op bot / prei / venkel / botersaus

KABELJAUW 37

Kabeljauw / mossel / spinazie / puree / mousseline

CHEFS RIBS 35

traag gegaarde varkensribben / barbecue marinade / koolsla

BUIKSPEK LATKE 35

traag gegaard buikspek / aardappel latke / venkel / kool / zure room

HOEVEKIP POMPOEN 36

kip op vel gebakken / aardappel / kastanje / pompoenvelouté

ENTRECOTE TAGLIATA 39

op de grill / getrancheerd / rucola / parmigiano reggiano / olijfolie

WAGYU RUMP EYE 39

*steak van Australisch Wagyu / gesauteerde groenten / saus naar keuze**

**Sauzen : peperroom / champignonroom / béarnaise / kruidenboter*

Bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden.

Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen.

De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo.

Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten