

Het Menu: Bistro Belge

Menu enkel voor het voltallige gezelschap aan tafel

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 / brandade / spinazie / mousseline / grijze garnalen
of*

HOEVEKIP

*Mechelse koekoek op vel gebakken / aardappel / kastanje / pastinaak / bouillon
of*

HERT

*pompoenpuree / wilde paddenstoelen / herfstgroenten / portosaus
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 24

huisgemaakte paté van hert / sjalot chutney / brioche / calvados

ZALM TRIO 26

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 / rode biet / balsamico (v)

BOSEITJE TRUFFEL 26

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

BURRATA PASTA 21

tagliatelle / 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

ZEETONG MEUNIÈRE 30

250gr op bot / botersaus

KABELJAUW 27

kabeljauw / brandade / spinazie / mousseline / grijze garnalen

HERT 27

pompoenpuree / wilde paddenstoelen / herfstgroenten / portosaus

CHEFS RIBS 25

traag gegaarde varkensribben / barbecue marinade / koolsla

BUIKSPEK 24

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

HOVEKIP 25

Mechelse koekoek op vel gebakken / aardappel / kastanje / pastinaak / bouillon

ENTRECOTE TAGLIATA 28

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

WAGYU RUMP EYE 28

steak van Australisch Wagyu / gesauteerde groenten / peperroom

DEGUSTATIE 25

VAN DE CHEF

*wisselend gerecht
naar aanbod*

Hoofdgerechten

Vanaf 5 personen: maximum 4 verschillende per gang
Voor groepen vanaf 8 personen serveren we enkel het menu

SUGGESTIE 35

VAN DE CHEF
wisselende gerecht
naar aanbod

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 / rode biet / balsamico (v)

BURRATA PASTA 29

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

OCTOPUS 41

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

ZEETONG MEUNIÈRE 45

250gr op bot / botersaus

KABELJAUW 37

Kabeljauw / mossel / spinazie / puree / mousseline

HERT 37

pompoenpuree / wilde paddenstoelen / herfstgroenten / portosaus

CHEFS RIBS 35

traag gegaarde varkensribben / barbecue marinade / koolsla

BUIKSPEK 34

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

HOEVEKIP 34

Mechelse koekoek op vel gebakken / aardappel / kastanje / pastinaak / bouillon

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