

# Bistro Belge Keuze Menu Onze Klassiekers

*Menu enkel voor het voltallige gezelschap aan tafel  
Vanaf 8 personen serveren we enkel deze menu*

<b>2 GANGEN</b> VOOR + HOOFD+	<b>59</b>
<b>3 GANGEN</b> VOOR + HOOFD + DESSERT	<b>65</b>
<b>3 GANGEN +</b> VOOR + TUSSEN + HOOFD	<b>74</b>
<b>4 GANGEN</b> VOOR + TUSSEN + HOOFD + DESSERT	<b>84</b>

## VOOR

### **GARNAAL KROKET**

*huisgemaakt / tomaat-garnaal / slahart / verse tartaar  
of*

### **WAGYU CARPACCIO**

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

### **ZALM TATAKI**

*kort geschroeide zalm / komkommer / tzatziki / pepermayo / parelcouscous*

## TUSSEN

### **TAGLIERINI TRUFFEL**

*pasta / parmegiano reggiano 24 maanden / olijfolie / seizoens truffel / salie  
of*

### **COQUILLE SPEK**

*Sint-Jacobsvrucht / bloemkool / beure blanc / crumble*

## HOOFD

### **KABELJAUW**

*Kabeljauwhaas / groene asperge / julienne / mousseline / puree / tuinkruidenolie  
of*

### **ASPERGES VLAAMSE WIJZE**

*witte asperge / ei / botersaus / friet  
of*

### **FILET PUR**

*Runderfilet saignant op de grill / gesauteerde groenten / peperroom / friet*

## DESSERT

### **DAME BLANCHE**

*vanille-ijs / chocoladesaus / slagroom  
of*

### **TIRAMISU**

*huisgemaakt / savouardi koekjes / Disaronno  
of*

### **IRISH COFFEE**

*koffie / Jameson Whisky / slagroom*