

Bistro Belge Keuze Menu Onze Klassiekers

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

2 GANGEN VOOR + HOOFD+	59
3 GANGEN VOOR + HOOFD + DESSERT	65
3 GANGEN + VOOR + TUSSEN + HOOFD	74
4 GANGEN VOOR + TUSSEN + HOOFD + DESSERT	84

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 / parmigiano reggiano 24 maanden / olijfolie / seizoens truffel / salie
of*

COQUILLE SPEK

Sint-Jacobsvrucht / bloemkool / beure blanc / crumble

HOOFD

KABELJAUW

*Kabeljauwhaas / groene asperge / julienne / mousseline / puree / tuinkruidentolie
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

à la carte

2 Degustaties = 1 Hoofdgerecht
MINIMUM 2 degustaties OF 1 hoofdgerecht per persoon
 Vanaf 5 personen: maximum 4 verschillende per gang
 Vanaf 8 personen serveren wij enkel het keuzemenu

2 degustaties pp = kaartprijs
3 degustaties pp = € 74

	DEG	HG
VITELLO TONNATO <i>carpaccio van geeraard kalfs / tonijn-mayo / verse tonijn / kapperappel / ui</i>	28	
ZALM TATAKI <i>kort geschroeide zalm / komkommer / tzatziki / pepermayo / parelcouscous</i>	27	
CARPACCIO WAGYU <i>rauw Wagyu rund / parmigiano reggiano / geconfijte tomaat / pijnboompit / truffelmayo</i>	27	
STEAK TARTARE <i>rauw rundsvlees / sjalot / kapper / augurk / ei / mosterdmayo / waldorf</i> Suppl: met 10 gr Royal Belgian Caviar + €25 Suppl: met verse seizoens truffel + €12	25	35
GARNAAL KROKET <i>huisgemaakt / tomaat-garnaal / slahart / verse tartaar</i>	24	
COQUILLE SPEK <i>Sint-Jacobsvrucht / bloemkool / beure blanc / crumble</i>	30	
TAGLIERINI TRUFFEL <i>pasta / parmegiano reggiano 24 maanden / olijfolie / seizoens truffel / salie (v)</i>	28	37
AUBERGINE ESCALOPINE <i>aubergine / kruidenkorst / tomatensaus / puree / tomaten crumble / burrata (v)</i>	22	30
VONGOLE PASTA <i>pasta / vongole verace / look / olijfolie / parmegiano reggiano 24 maanden</i>	28	38
ZEEBAARS BOUILLABAISSÉ <i>zeebaars filet / scampi / vissoep / croutons / rouille</i>	29	39
KABELJAUW <i>kabeljauwhaas / groene asperge / julienne / mousseline / puree / tuinkruidenolie</i>	28	38
OSSOBUCO <i>traag geeraard kalfsschenkel / tomatensaus / aardappel / Parmegiano Reggiano 24mnd</i>	26	36
FILET PUR <i>op de grill / gesauteerde seizoensgroenten / aardappelgerecht naar keuze / saus naar keuze</i> sauzen: peperroom / champignonroom / béarnaise / kruidenboter	31	45

SNELLE KAART <i>Klassiekers voor een snelle hap</i>	<i>niet op vrijdag & zaterdag</i>	HG
VOL-AU-VENT van kip met mousseline, frietjes en salade		29
VARKENSWANGETJES stoofpotje met frietjes en salade		31
CHEFS RIBS varkensribben, barbeque marinade, coleslaw en frietjes		34
CEASAR SALAD kip, slahart, ei, parmezaan, croûtons en ansjovis		29
DAGMENU : Dagsoep + gerecht van snelle kaart		40