

Bistro Belge Menu

VOOR

Garnaalkroket Slahart / kerstomaat / garnaal / tartare
of
Carpaccio Wagyu rucola / gedroogde kerstomaat / parmigiano reggiano / pijnboompit / truffelmayo
of
Zalm Tataki Zeewiersalade / komkommer / gembermayo / ponzu dressing

TUSSEN

Taglierini Tartuffo pasta / parmigiano reggiano / shiitake / verse seizoenstruffel
of
Burrata & Iberico Burrata kaas / Belotta Iberico ham / gemarineerde tomaat / balsamico

HOOFD

Asperge Vlaamse Wijze mimosa van gekookt ei / boter / peterselie
of
Filet Pur Gesauteerde groenten / pepersaus
of
Zeetong op de graat gebakken / tartare / salade / citroendressing

DESSERT

Dame Blanche vanille ijs / chocotoff saus / slagroom
of
Tiramisu huisgemaakt / koffie / savouardi / Disaronno
of
Kaas Selectie van de sommelier
of
Irish Coffee

2 GANGEN	VOOR + HOOFD	59
3 GANGEN	VOOR + HOOFD + DESSERT	68
3 GANGEN +	VOOR + TUSSEN + <u>DEGUSTATIE</u>	71
4 GANGEN	VOOR + TUSSEN + <u>DEGUSTATIE</u> + DESSERT	80

Voor groepen vanaf 8 personen serveren wij enkel deze menu. Enkel voor de hele tafel te bestellen