

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

Mosselen Bistro Belge Zeeuwse mosselen / vongole / gamba / scheermes / pesto

of

Filet Pur Gesauteerde groenten / pepersaus / frietjes

of

Zeetong op de graat gebakken / botersaus / citroen / salade / frietjes

DESSERT

Dame Blanche vanille ijs / chocotoff saus / slagroom

of

Tiramisu huisgemaakt / koffie / savouardi / Disaronno

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