

## À La Carte

|                                                                                                                              | Voor | Hoofd |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <i>Voorgerecht alleen in combinatie met een hoofdgerecht, keuzelimiet van 4 verschillende gerechten per gang per tafel</i>   |      |       |
| <b>Carpaccio Wagyu</b><br><i>Rucola / gedroogde kerstomaat / parmigiano reggiano / pijnboompitten / truffelmayo</i>          | 23   |       |
| <b>Burrata &amp; Iberico</b><br><i>Burrata kaas / Belotta Iberico ham / gemarineerde tomaat / balsamico azijn</i>            | 23   |       |
| <b>Zalm Crudo</b><br><i>Rauwe zalm / citroenmayo / venkel / rode ui / dille olie</i>                                         | 24   |       |
| <b>Gamba cocktail</b><br><i>Tijgergarnaal / grijze garnaal / parelcouscous / cocktailsaus / ei / koude bereiding</i>         | 24   |       |
| <b>Steak tartaar</b><br><i>Rauw rundvlees / sjalot / kappertje / augurk / ei / mosterd / waldorfsalade</i>                   | 21   | 29    |
| <b>Huisgemaakte garnaalkroket</b><br><i>Slahart / kerstomaat / garnalen / verse tartaarsaus</i>                              | 21   |       |
| <b>Escargots à la Bourgogne</b><br><i>Wijngaard slakken / kruidenboter / brood</i>                                           | 21   |       |
| <b>Karditsel Geitenkaas</b><br><i>Warme geitenkaas uit Lummen / Luikse siroop / spek / appel / walnoot / salade</i>          | 21   |       |
| <b>Taglierini Tartuffo</b><br><i>Pasta / parmigiano reggiano / shiitake / verse seizoenstruffel</i>                          | 27   | 33    |
| <b>Risotto met wilde paddenstoelen</b><br><i>Risottorijst / gemengde bospaddenstoelen / gepocheerd ei / parmezaanse kaas</i> | 21   | 29    |
| <b>Langoest Thermidor</b><br><i>Langoest staart 200gr / room / witte wijn / tomaat / parmezaanse kaas</i>                    | 42   |       |
| <b>Octopus</b><br><i>Langzaam gegaarde octopustentakel / tomatensaus / aardappelpuree / crumble</i>                          | 30   | 40    |
| <b>Zeetong meunière</b><br><i>Op het bot gebakken bruto 350gr / botersaus / citroen / frisse salade</i>                      |      | 43    |
| <b>Noordzee vis</b><br><i>visfilet op vel / kabeljauwbrandade / aardappel / garnalen / spinazie / mousseline / preiolie</i>  |      | 37    |
| <b>Vol Au Vent</b><br><i>Kipragout / kipgehaktballetjes / champignons / mousseline / salade</i>                              |      | 26    |
| <b>Chefs Ribs</b><br><i>24 uur per dag gekookte varkensribbetjes / barbecue marinade / koolsalade</i>                        |      | 29    |
| <b>Gekonfijte eendenbout</b><br><i>Gekonfijte eendenbout / shiitake paddenstoel / demi glacé / aardappelgratin / wortel</i>  |      | 32    |
| <b>Bistro Gras</b><br><i>Steak met saus naar keuze / flinterdunne frietjes / salade</i>                                      |      | 35    |
| <b>Filet Pur</b><br><i>gesauteerde groenten / peperroom of champignonroom of Béarnaise of kruidenboter</i>                   |      | 41    |
| <b>Ribeye Tagliata</b><br><i>Ribeye getrancheerd / rucola / zongedroogde tomaten / parmezaan</i>                             |      | 38    |
| <b>Japanse Wagyu</b><br><i>150gr Wagyu rundvlees A5 kwaliteit / gesauteerde groenten</i>                                     |      | 49    |

**FILET PUR ipv steak = + € 9**

# Degustatie formule

*Gehalveerde hoofdporties om meerdere gangen mogelijk te maken:*

*2 gerechten is gelijk aan een hoofdgerecht in volume, 3 is gelijk aan een voorgerecht en hoofdgerecht*

|                                        |                                                                                            |    |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Carpaccio Wagyu</b>                 | Rucola / gedroogde kerstomaat / parmigiano / pijnboompitten / truffelmayo                  | 23 |
| <b>Burrata &amp; Iberico</b>           | Burrata kaas / Belotta Iberico ham / gemarineerde tomaat / balsamico azijn                 | 23 |
| <b>Zalm Crudo</b>                      | Rauwe zalm / citroen / venkel / rode ui / dille-olie                                       | 24 |
| <b>Gamba cocktail</b>                  | Tijgergarnaal / grijze garnaal / parelcouscous / ei / cocktailsaus / koude bereiding       | 24 |
| <b>Steak Tartaar</b>                   | rauw rundvlees / sjalot / kappertje / augurk / ei / waldorf / mosterd                      | 21 |
| <b>Huisgemaakte garnaalkroket</b>      | Slahart / cherrytomaat / garnalen / tartaar                                                | 21 |
| <b>Taglierini Tartuffo</b>             | Pasta / Parmigiano Reggiano / Shiitake / Verse seizoenstruffel                             | 27 |
| <b>Escargots à la Bourgogne</b>        | Wijngaardslakken / kruidenboter / brood                                                    | 21 |
| <b>Risotto van wilde paddenstoelen</b> | Arborio rijst / boschampionns / gepocheerd ei / parmezaan                                  | 21 |
| <b>Karditsel Geitenkaas</b>            | Geitenkaas uit Lummen / spek / appel / walnoot / salade                                    | 21 |
| <b>Noordzeevis</b>                     | Filet op vel / kabeljauwbrandade / aardappel / garnalen / spinazie / mousseline / preiolie | 27 |
| <b>Octopus</b>                         | Langzaam gegaarde octopustentakel / tomatensaus / aardappelpuree / crumble                 | 30 |
| <b>Langoest Thermidor</b>              | Langoest staart 200gr / room / witte wijn / tomaat / parmezaan                             | 42 |
| <b>Zeetong Meunière</b>                | 225gr bruto op het bot gebakken / botersaus / salade / citroen                             | 32 |
| <b>Bistro Gras</b>                     | <u>Filet Pur</u> / bistro-saus / flinterdunne frietjes / salade                            | 29 |
| <b>Gekonfijte eend</b>                 | Eendenbout / gratin / shiitake paddenstoel / demi glacé / wortel                           | 26 |
| <b>Chefs Ribs</b>                      | 24h gekookte varkensribbetjes / barbecuesaus / salade / coleslaw                           | 23 |
| <b>Filet Pur</b>                       | Gesauteerde groenten / pepersaus                                                           | 28 |
| <b>Ribeye Tagliata</b>                 | Ribeye getrancheerd / rucola / zongedroogde tomaten / parmezaan                            | 28 |
| <b>Japanse Wagyu</b>                   | 150gr Wagyu rundvlees A5 kwaliteit / gesauteerde groenten                                  | 49 |

## Sides

**Frites, kroketten of aardappelpuree** 4

**Truffel friet** met truffelmayo, parmezaan en verse seizoenstruffel 10

**Truffel** verse seizoenstruffel 12

*Voor groepen vanaf 5 personen vragen wij keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang*

*Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen.*

*Info opgesteld op basis van de leveranciersinfo. Let op: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.*

# Bistro Belge Menu

## VOOR

**Garnaalkroket** Sla hart / kerstomaat / garnalen / tartaar  
of  
**Carpaccio Wagyu** Rucola / gedroogde kerstomaat / parmigiano reggiano / pijnboompitten / truffelmayo  
of  
**Burrata & Iberico** Burrata kaas / Belotta Iberico ham / gemarineerde tomaat / balsamico

## TUSSEN:

**Taglierini Tartuffo** Pasta / parmigiano reggiano / shiitake / verse seizoenstruffel  
of  
**Octopus** Langzaam gegaarde octopustentakel / tomatensaus / aardappelpuree / crumble

## HOOFDGERECHT / DEGUSTATIE\*

**Filet Pur** gegrilde runderhaas / gesauteerde groenten / peperroomsaus / frietjes  
of  
**Gekonfijte eend** Eendenbout / gratin / shiitake paddenstoel / demi glacé / wortel  
of  
**Sole Meunière** Gebakken op de graat / botersaus / citroen / salade / frietjes

## DESSERT

**Dame Blanche** vanille-ijs / chocotoffsaus / slagroom  
of  
**Tiramisu** huisgemaakt / koffie / savouardi / Disaronno  
of  
**Irish koffie**

|                   |                                              |           |
|-------------------|----------------------------------------------|-----------|
| <b>2 GANGEN</b>   | VOOR + HOOFD                                 | <b>59</b> |
| <b>3 GANGEN</b>   | VOOR + HOOFD + DESSERT                       | <b>68</b> |
| <b>3 GANGEN +</b> | VOOR + MIDDEN + <u>DEGUSTATIE*</u>           | <b>71</b> |
| <b>4 GANGEN</b>   | VOOR + MIDDEN + <u>DEGUSTATIE*</u> + DESSERT | <b>80</b> |

Voor groepen vanaf 8 personen serveren wij alleen dit menu. Alleen te bestellen voor de hele tafel