

## BISTRO BELGE MENU

### VOOR

#### Carpaccio Wagyu

wagyu Runds / Rucola / gedroogde tomaat / Parmigiano Reggiano 24m / pijnboompit / truffelmayo

#### Huisgemaakte Garnaalkroket

Kropsla / kerstomaat / grijze garnalen / verse tartaarsaus

#### Burrata Iberico

Burrata Pugliese / Belotta Iberico ham / basilicumolie / Roma kerstomaat / aceto balsamico

### TUSSEN

#### Taglierini Tartuffo

pasta / Parmigiano Reggiano 24m / shiitake / room / verse seizoenstruffel

#### Octopus

Langzaam gegaarde octopustentakel / tomatensaus / aardappelpuree / crumble

### HOOFD

#### Zeewolf

zeewolf filet / mousseline / grijze garnalen / aardappelpuree / spinazie

#### Filet Pur

lerse runderhaas / gesauteerde groentjes / frietjes / peperroomsaus

#### Asperges Vlaamse wijze

witte asperge / Mimosa van ei / botersaus / peterselie / frietjes

### NA

#### Dame Blanche

vanille roomijs / chocotoffsaus / slagroom

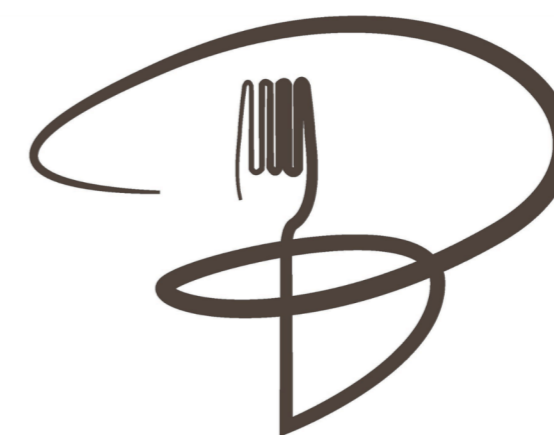
#### Tiramisu

savouardi koekjes / koffie / Disaronno / cacao

#### Irish Coffee

koffie / Jameson Whisky / slagroom

<b>2 GANGEN</b>	VOOR+HOOFD	59
<b>3 GANGEN</b>	VOOR+HOOFD+NA	71
<b>3 GANGEN</b>	VOOR+TUSSEN+HOOFD*	75
<b>4 GANGEN</b>	VOOR+TUSSEN+HOOFD*+NA	83



**BistroBelge**  
Restaurant & Bar

*Allergenen: Info over allergenen op aanvraag.  
De samenstelling van de producten kunnen veranderen.  
De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo.  
Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.*

## À LA CARTE

### VOORGERECHTEN

<b>Carpaccio Wagyu</b>	24
<i>wagyu Runds / Rucola / gedroogde tomaat / Parmigiano Reggiano 24m / pijnboompit / truffelmayo</i>	
<b>Burrata Iberico</b>	23
<i>Burrata Pugliese / Belotta Iberico ham / basilicumolie / Roma kerstomaat / aceto balsamico</i>	
<b>Zalm Tataki</b>	25
<i>Kort geschroeide rauwe zalm / wakamé / komkommer / gembermayo / ponzu</i>	
<b>Steak Tartare</b>	21
<i>RAUW rundsvlees / sjalot / kapper / augurk / sriracha / eigeel / mosterdmayo / waldorf</i> Hoofd: 29	
<b>Huisgemaakte Garnaalkroket</b>	21
<i>Kropsla / kerstomaat / grijze garnalen / verse tartaarsaus</i>	
<b>Taglierini Tartuffo</b>	27
<i>pasta / Parmigiano Reggiano 24m / shiitake / room / verse seizoenstruffel</i> Hoofd: 29	
<b>Octopus</b>	30
<i>Langzaam gegaarde octopustentakel / tomatensaus / aardappelpuree / crumble</i> Hoofd: 40	

### HOOFDGERECHTEN

<b>Zeewolf</b>	37
<i>zeewolf filet / mousseline / grijze garnalen / aardappelpuree / spinazie</i>	
<b>Roodbaars</b>	36
<i>roodbaars filet op vel / bouillabaisse / rouille / toast / emmentaler</i>	
<b>Bistro Gras</b>	35
<i>Steak (of Filet pur) / flinterdunne frietjes / salade / saus naar keuze</i> Filet Pur: 45	
<b>Filet Pur</b>	41
<i>Ierse runderhaas / gesauteerde groentjes / saus naar keuze</i>	
<b>Ribeye Tagliata</b>	38
<i>Uruguay Black Angus ribeye / getrancheerd / rucola / zongedroogde tomaten / Parmigiano / olie</i>	
<b>Vol-Au-Vent</b>	26
<i>Ragout van kip en champignon / room / mousseline / bouchée / salade</i>	
<b>Eend</b>	32
<i>Gekonfijte eendenbout / shiitake / demi glace / aardappelgratin / gesauteerde wortel</i>	
<b>Chefs Ribs</b>	29
<i>Varkensribbetjes / 24u trage garing / barbecuemarinade / coleslaw / salade</i>	

## DEGUSTATIE FORMULE

Gerechten in kleinere porties om zelf meerdere gangen samen te stellen,  
2 stuks komt overeen met een hoofdgerecht, 3 stuks met een voor-en hoofdgerecht

<b>Carpaccio Wagyu</b>	24
<i>wagyu Runds / Rucola / gedroogde tomaat / Parmigiano Reggiano 24m / pijnboompit / truffelmayo</i>	
<b>Burrata Iberico</b>	23
<i>Burrata Pugliese / Belotta Iberico ham / basilicumolie / Roma kerstomaat / aceto balsamico</i>	
<b>Zalm Tataki</b>	25
<i>Kort geschroeide rauwe zalm / wakamé / komkommer / gembermayo / ponzu</i>	
<b>Steak Tartare</b>	21
<i>RAUW rundsvlees / sjalot / kappertjes / augurk / sriracha / eigeel / mosterdmayo / waldorfsalade</i>	
<b>Huisgemaakte Garnaalkroket</b>	21
<i>Kropsla / kerstomaat / grijze garnalen / verse tartaarsaus</i>	
<b>Taglierini Tartuffo</b>	27
<i>pasta / Parmigiano Reggiano 24m / shiitake / room / verse seizoenstruffel</i>	
<b>Octopus</b>	30
<i>Langzaam gegaarde octopustentakel / tomatensaus / aardappelpuree / crumble</i>	
<b>Zeewolf</b>	27
<i>zeewolf filet / mousseline / grijze garnalen / aardappelpuree / spinazie</i>	
<b>Roodbaars</b>	26
<i>roodbaars filet op vel / bouillabaisse / rouille / toast / emmentaler</i>	
<b>Steak Tartare</b>	21
<i>RAUW rundsvlees / sjalot / kappertjes / augurk / sriracha / eigeel / mosterdmayo / waldorfsalade</i>	
<b>Filet Pur</b>	28
<i>Ierse runderhaas / gesauteerde groentjes / saus naar keuze</i>	
<b>Ribeye Tagliata</b>	28
<i>Uruguay Black Angus ribeye / getrancheerd / rucola / zongedroogde tomaten / Parmigiano / olie</i>	
<b>Eend</b>	26
<i>Gekonfijte eendenbout / shiitake / demi glace / aardappelgratin / gesauteerde wortel</i>	
<b>Chefs Ribs</b>	23
<i>Varkensribbetjes / 24u trage garing / barbecuemarinade / coleslaw / salade</i>	
<b>Bistro Gras</b>	31
<i>Filet Pur / flinterdunne frietjes / salade / saus naar keuze</i>	

#### SIDES

Friet, kroket, aardappelpuree, gratin	4
Bistrogras	4
Truffelfrietjes (parmigiano, mayo, truffel)	12

#### SAUCES

Peperroom	Beàrnaise
Champignonroom	Kruidenboter
Bistro Saus paprika, champignon, ui	

Vanaf 5 personen maximaal 4 verschillende keuzes per gang  
Vanaf 8 personen serveren we enkel het Bistro Belge Menu