

SUGGESTIES MEI

H HOOFDGERECHT

D VOORGERECHT OF DEGUSTATIE

Asperges à La Bistro Belge

*gebakken witte asperges / mousseline /
gepocheerd eitje / Belotta Iberico ham*

H 39

D 29

Asparagus Bistro Belge

*fried white asparagus / mousseline /
poached egg / Belotta Iberico ham*

M 39

T 29

Asperges à La Mer

*gebakken witte asperges / mousseline /
gepocheerd eitje / gerookte Schotse zalm*

H 39

D 29

Asparagus à La Mer

*fried white asparagus / mousseline /
poached egg / smoked Scottish salmon*

M 39

T 29

Asperges op vlaamse wijze

*gebakken witte asperges / botersaus /
mimosa van gekookt ei / peterselie*

H 36

D 26

Asperges Flamande

*fried white asparagus / butter sauce /
egg mimosa / parsley*

M 36

T 26

Roodbaars asperge

*Filet van roodbaars op vel / mousseline
gebakken witte asperges / puree*

H 39

D 29

Redfish asparagus

*redfish filet on skin / mousseline
fried white asparagus / puree*

M 39

T 29

Ribeye asperge

*Uruguay Black Angus Ribeye / bearnaise /
gebakken witte asperges*

H 42

D 32

Ribeye asparagus

*Uruguay Black Angus Ribeye / bearnaise /
fries white asparagus*

M 42

T 32

Preso Iberica

*nekstuk van Iberico Varken / bloemkool /
Broccoli / blackwellsaus*

H 34

D 24

Preso Iberica

*Iberico Pork / cauliflower /
Broccoli / blackwellsaus*

M 34

T 24

Bistro Gras Vol-au-Vent

*onze vol-au-vent / Bouchée /
flinterdunne frietjes / Salade*

H 30

Bistro Grass Vol-au-Vent

*our vol-au-vent / Bouchée /
shoestring fries / Salad*

M 30

Japanse Wagyu

*150gr Wagyu Rundsvlees A5 Kwaliteit /
gesauteerde groenten*

H 49

D 49

Japanse Wagyu

*150gr Wagyu beef A5 quality /
sautéed vegetables*

M 49

T 49

SUGGESTIOS MAY

M MAIN COURSE

T STARTER OR TASTING DISH