

# LE BISTRO

## MENUKAART



### Borrelhapjes en planken

Huisgemaarineerde olijven	4
Louis' nootjesmix	4
Brood met gezouten boter	5
Bitterbal eend, onze specialiteit! huisgemaakt, portie van zes	7,50
Bitterbal groenten zes stuks (v) huisgemaakt, portie van zes	7,50
Portie oude kaas Stompetoren Grand Cru	7
Plateau de fromage	10 p.p.
Plateau de charcuterie	9 p.p.
Plateau kaas en charcuterie	19
Escargots (6 stuks) met brood	9

Kunt u niet kiezen uit alle wijn? Wij hebben ook een proeverij van 3 glaasjes wit, rosé of rood binnen een thema!

### High Wine arrangement

High Wine: een glas bubbels en 2 glazen huiswijn (rood, wit of rosé) met diverse hapjes van onze borrelkaart 22.50 p.p.

Uitbreiding dessert+dessertwijn 7.50 p.p.

# LE BISTRO

## MENUKAART



### Entrées / Voorgerechten

Trio de poisson	12
Garnalencocktail – bisque - rillette	
Doperwtenmuntsoep	8
Met feta en krokante pancetta	
Vegetarisch mogelijk	
Salade Niçoise	10
Franse uiensoep	7
Escargots (6 stuks)	9

### Plats / Warme gerechten

Entrecôte	26
Met kruidenboter, frites en salade	
Confit de canard	24
Met waldorfsalade en aardappeltjes	
Vis van de dag	dagprijs
Met bijpassende saus, aardappeltjes en groenten	
Burger Louis	19
Huisgemaakte burger van 100% rund, met frites	
Vegaburger	19
Huisgemaakte burger van zwarte bonen, met frites	
Maaltijdsalade Niçoise	19
Salade warme Val Dieu (v)	18

### Desserts

Meringuerol	7
Op veler verzoek! Met vulling van advocaat, slagroom en zomerfruit	
Crème brûlée	6
Chocoladetaart mi-cuit	4
Onze klassieker!	
Coupe Louis	8
Vanille ijs – rabarbercompote - brioche	
Plateau de fromage	9
Café Bonbonvivant	8
Koffie/thee naar keuze met 3 handgemaakte bonbons	

Tip van Petit Louis: Sluit af met een 'Café XO', koffie/thee naar keuze met de 38 jaar oude VANDENBELD Cognac... (12 euro)

We adviseren u graag een bijpassende wijn!