

# LE BISTRO

## MENUKAART



### Borrelhapjes en planken

Huisgemarineerde 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	11 p.p.
Plateau de charcuterie	10 p.p.
Plateau kaas en charcuterie	20
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 25,00 p.p.

Uitbreiding dessert+dessertwijn 9,00 p.p.

# LE BISTRO

## MENUKAART



### Entrées / Voorgerechten

Vispotje	9
🍷 VANDENBELD Acacia	
Pasteitje met paddenstoelenragout	9
🍷 Monte del Frá Soave Classico	
Paté met Cumberlandsaus	10
🍷 VANDENBELD BQ	
Franse uiensoep	7
🍷 VANDENBELD Rouge	
Escargots (6 stuks)	9
🍷 Révélation Chardonnay	

### Plats / Warme gerechten

Entrecôte	26
Met gebakken sjalot, frites en salade	
🍷 Chakana Nuna Malbec	
Wildzwijn hachee	25
Met rode kool en aardappelpuree	
🍷 Lamartine Cahors	
Vis van de dag	dagprijs
Met bijpassende saus, aardappeltjes en groenten	
🍷 Vraag ons!	
Magret de canard (eendenborst)	27
Met portsaus, aardappeltjes en groenten	
🍷 Cap Saint-Martin cuvée prestige	
Gratin van wintergroenten (v)	21
Zoete aardappel, koolraap, pastinaak en salieroom	
🍷 Tenuta Giuliano Montepulciano d'Abruzzo	

Burger Louis	19
Huisgemaakte burger van 100% rund, met frites	
🍷 Vivanco Rioja Reserva	

Salade au bleu	18
Maaltijdsalade met warme blauwe kaas, peer en walnoot	
🍷 VANDENBELD Bisous	

### Desserts

Meringuerol	7
Met vulling van chocolade, slagroom en hazelnoot	
🍷 Pino Rouge	

Crème brûlée	7
🍷 Chateau Suduiraut Sauternes	

Chocoladetaart mi-cuit	4
Onze klassieker!	
🍷 Pino Rouge	

Coupe Louis wintereditie	9
Met stoofpeertjes	
🍷 Alvear Moscatel	

Plateau de fromage	11
🍷 LBV Port	

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... (13 euro)