

LE BISTRO

MENUKAART



Voor bij de borrel

Huisgemarineerde olijven **4**

Brood met gezouten boter **5**

Bitterballen, eend of vegetarisch (6 stuks) **7,50**

Onze specialiteit!

Portie gefrituurde spiering **5**

Sardines met chili olie **9**

Artisjok met salsa verde en oude geitenkaas **10**

Escargots (6 stuks) **10**

Borrelplanken

Mini apéro **7**

olijven, nootjes en brood met boter

Plateau de fromage **13**

Plateau de charcuterie **11**

Plateau de fromage et charcuterie **24**

Super mega borrelplank **28**

High Wine arrangement 29,00 p.p.

Een glas bubbels en 2 glazen huiswijn
(rood, wit of rosé) met bijpassende hapjes.

LE BISTRO

MENUKAART



Entrées / Voorgerechten

Sardines met chili olie **9**

🍷 Château Mourgues du Grès Pont du Gard Fleur d'Aubépine

Kalfszwezerik met getoast suikerbrood en aceto balsamico uitjes **15**

🍷 Domaine du Bon Remède Ventoux La Grange Delay

Artisjok met salsa verde en oude geitenkaas **10**

🍷 Carl Loewen Varidor Riesling trocken

Franse uiensoep **7**

🍷 VANDENBELD Rouge

Escargots (6 stuks) met brood **10**

🍷 Révélation Chardonnay

LE BISTRO

MENUKAART



Plats / Hoofdgerechten

'Pièce du boucher' – dagprijs

Vlees van de dag

🍷 Vraag ons!

Kalfswang, spinazie en gepofte tomaatjes **25**

Supplement kalfszwezerik **6**

🍷 Tenuta Giuliano Montepulciano d'Abruzzo

Poisson du jour – dagprijs

Vis van de dag

🍷 Vraag ons!

Eendenbout, andijvie en balsamico-honingsaus **24**

🍷 Cap Saint-Martin cuvée prestige

Gnocchi met seizoensgroenten en oude geitenkaas **23**

🍷 Tierras de Murillo Rioja Crianza

Burger Louis – huisgemaakte burger van 100% rund, met frites **19**

🍷 Vivanco Rioja Reserva

Salade warme brie de meaux met blauwe bes dressing **18**

🍷 Domaine Engel Pinot Blanc

LE BISTRO

MENUKAART



Desserts

Meringuerol met passievrucht en witte chocolade **8**

🍷 VANDENBELD Pino blanc

Crème Brûlée met Bourbon vanille **8**

🍷 Chateau Suduiraut Sauternes

Chocoladetaart mi-cuit **5**

Onze klassieker!

🍷 VANDENBELD Pino Rouge

Coupe Louis **9**

Met yoghurtijs, mangocoulis en sinaasappel

🍷 Alvear Moscatel

Grand dessert om te delen **16**

Plateau de fromage **11**

🍷 Quinta da Romaneira LBV Port

Café Bonbonvivant **10**

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... (15 euro)