

LE BISTRO

MENUKAART



Borrelhapjes

Huisgemarineerde olijven	4
Brood met gezouten boter	5
Bitterballen, eend of vegetarisch huisgemaakt, portie van zes	7,50
Portie gefrituurde spiering	5
Escargots (6 stuks)	10

Borrelplanken

Mini apéro Olijven, nootjes en brood met boter	8
Plateau de fromage	13
Plateau de charcuterie	11
Plateau fromage & 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

Coquilles	15
Met meloen, buikspek en rucola	
🍷 Loewen Varidor Riesling	
Hartige tarte tatin (v)	8
Radijs, prei, chili, hazelnoot	
🍷 Château Mourgues du Grès Fleur d'Aubépine	
Salade gerookte eendenborst	12
🍷 Roche Guillon Beaujolais Fleurie	
Franse uiensoep	7
🍷 VANDENBELD Rouge	
Escargots (6 stuks)	10
🍷 Révélation Chardonnay	

Plats / Warme gerechten

'Pièce du boucher' – dagprijs	
Vlees van de dag	
🍷 Vraag ons!	
Confit de canard	26
Gekonfijte eendenbout met polenta en koosalade	
🍷 Robert Sirugue Bourgogne Pinot Noir	
Poisson du jour – dagprijs	
Vis van de dag	
🍷 Vraag ons!	
Pasta vongole	23
Met chorizo, paprika en courgette	
🍷 Tierras de Murillo Rioja Crianza	

Parelcouscous (v)	21
Met feta, koriander en mango	
🍷 Castelo de Medina Verdejo	

Burger Louis	19
Huisgemaakt van 100% rund met frites	
🍷 Vivanco Rioja Reserva	

Desserts

Rabarbertaartje	9
Met hangop en krokante hazelnootbodem	
🍷 VANDENBELD Muscat bubbel	

Crème brûlée Bourbon Vanille	8
🍷 Chateau Suduiraut Sauternes	

Chocoladetaart mi-cuit	5
Onze klassieker!	
🍷 VANDENBELD Pino Rosé	

Coupe Louis	9
Met sinaasappelijs, limoncello en lange vinger	
🍷 Limoncello	

Plateau de fromage	11
🍷 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)