

# 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

Fruits de mer 15  
Oester, langoustine & soft-shell crab  
🍷 Michel Redde Pouilly-Fumé Petit F..

Polenta (v) 9  
Beukenzwam en verse geitenkaas  
🍷 Clos Lojen Bobal

Salade peer, vijg, pecorino (v) 10  
🍷 Dr. Wehrheim Weissburgunder

Franse uiensoep (v) 7  
🍷 VANDENBELD Rouge

Escargots (6 stuks) 10  
🍷 Révélation Chardonnay

### Plats / Warme gerechten

Chateaubriand 400g (2 personen) 60  
Met hasselbackaardappel, groenten, whiskysaus en pepersaus. Houd rekening met iets langere bereidingstijd.  
🍷 VANDENBELD BQ  
🍷 Les Gravieres de Marsac Margaux

Magret de canard 27  
Eendenborst met whiskysaus  
🍷 Cap Saint Martin Bordeaux

Poisson du jour – dagprijs  
Vis van de dag  
🍷 Vraag ons!

Gevulde pompoen (v) 23  
Met duxelle, hazelnoot en geitenkaas  
🍷 Domaine Raquillet Bourgogne Pinot Noir

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

### Desserts

Meringuerol 9  
Gele room, amarena-kers, chocolade  
🍷 VANDENBELD Pino Rosé

Crème brûlée met Bourbon Vanille 8  
🍷 Chateau Suduiraut Sauternes

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

Coupe Louis 9  
Karamelijs, brioche en fruitcompote  
🍷 VANDENBELD Pino 12

Grand Dessert om te delen 17

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)