

PETITS PLATS

BELLAMI'S BISQUE	15
langoustinebisque afgemaakt met cognac, zure room en Hollandse garnaatjes	
SCAMPI PASTIS	17
grote gepelde garnalen met romige pastissaus, zoet geroosterde tomaatjes en lentegroentes	
OEUF POCHÉ ✓	15
gepocheerd eitje, gepofte wilde rijst, mierikswortel en gerookte tomaat	
TARTARE	18
handgesneden tartaar van rundermuis, luchtige kerriemayonaise en ingelegde groentes	
COQUILLES	19
gesauteerde coquilles met doperwtencrème, munt, gebakken draadjesvlees en kalfsjus	
als hoofdgerecht	29

BISTRO PLATS

HACHIS PARMENTIER	25
ovenshotel met ons klassiek draadjesvlees, aardappelpuree en rode wijnjus	
FOIE DE VEAU	26
klassiek gebakken kalfslever met spek, ui, aardappelpuree en frisse salade	
PÂTES À LA BURRATA ✓	24
pastaknoopjes gevuld met zachte burrata, saus van honingtomaatjes, geroosterde tomaat en verse munt	
MORUE BÉARNAISE	29
gebakken kabeljauwfilet, kruidenkorstje, asperges, gepocheerd eitje en bearnaisesaus	
STEAK À LA BOURGUIGNONNE	35
gebakken biefstuk van runderhaas, rode wijnjus met zilveruitjes en spek, aardappelpuree en crème van wortel	
SALADE CÉSAR	19
suikersla, biologisch eitje, parmezaanse kaas, croutons, tomaatjes anjovis en caesardressing	
met 6 gepelde scampi's	23
met geitenkaas in een notenjasje ✓	22
met een haasbiefstuk (200gram)	26

GARNITUREN 6,5

frites	
met hazelnootmayonaise	
suikersla met gekonfijte tomaatjes	

LES FROMAGES

selectie van 3 kazen	10
selectie van 5 kazen	15

LES DESSERTS

ETON MESS	9,5
advocaatmousse, slagroom, rood fruit en meringues	
PARIS BREST	9,5
soezenbeslag met een mokkacrème, gember en pure chocolade	
FRIANDISES	
van patissier Spataro	9,5
MACARON , per stuk	2,5

MENU DU BISTRO

*Naast de à la carte gerechten
serveren wij u graag het*

MENU DU BISTRO

*Deze stellen wij dagelijks
samen en lichten wij dan
ook graag toe aan tafel*

4 gangen 55