



LES ENTRÉES

Rundertartaar van Simmentaler Oestermayonaise | Kappertjes | Crouton | **14**

Pâté en croûte Baambrugs Big | Eendenlever | Cornichon | **16**

Tonijnbuik Crudo Gazpacho | Piment d'Espelette | Witte aardbei | **16**

LES INTERMÉDIAIRES

Mechelse Koekoek Cantharellen | Sauce Albufera | **18**

Mossel & Paling Brioche | Zeekraal | Paling Beurre Blanc | **20**

Snoekbaars Beluga linzen | Guanciale | Piccalilly | Bieslook hollandaise | **18**

LES PLATS PRINCIPAUX

Rogvleugel à la Grenoblaise Kappertjes | Citroen | Mousseline | **24**

Pasteitje Slakken | Groene kruiden veloute | Kikkerbil | **26**

Kalfshaas Zwezerik | Boterboontjes | Morilleroomsaus | **29**

À PARTAGER

Gamba Roja de Huelva 6 st. | **21**

Entrecote Simmentaler Beurre de Paris | Franse friet | Salade | **29 p.p.** (vanaf 2 personen)

Hele wilde Tarbot Pil Pil | Franse friet | Salade | **38 p.p.** (2 personen)

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Franse friet Huisgemaakte mayonaise | **6**

Frisse salade Franse dressing | **5**

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!
Vraag ons team voor vegetarische opties.

Per couvert rekenen wij 5,50 voor brood en tafelwater

DE BISTRO