

Sharing Dishes

Rund

Fijne plakjes van Piemontese rund opgewerkt met Spaanse Arbequina olijfolie, rucola, gekonfijte tomaat, parmezaan
15.50 €

Zalm

Huisgemarineerde zalm, olijfkruid, mosterdzaad, zeezout, kalamansi-parels, tuinkruiden, bloemen
15.50 €

Vitello Tonnato

*Traag gegaard kalf, mayonaise van tonijn, kruidenboeket
appelkappers*
15.50 €

Ganzenlever

*Huisbereide terrine van ganzenlever volgens inspiratie
chutney en dadelbrood*
18.70 €

Wildpaté

Paté van everzwijn en veenbes, chutney van appel, notensla
15.50 €

Kingfish

*Kort gebakken Yellowtail Kingfish
structuren van knolselder*
15.50 €

Hoofdgerechten

Rund

*Filet van Simmental rund, seizoensgroenten, vleesjus,
handgesneden frietjes*

34.00 €

Varken

*Traag gegaarde wangen van Pata Negra, gelakt buikspek, seizoensgroenten,
gebakken aardappel*

26.50 €

Haas

*Filet van polderhaas met bospaddenstoel, groenten crème,
gemarineerde peer, duo van sausjes*

31.50 €

Zeetong

*In de pan gebakken zeetong op klassieke wijze, limoenboter,
handgesneden frietjes*

36.00 €

Hertenkalf

*Filet van hert in een oase van winterdelicatessen, amandelkroket
wildjus met rozemarijn en cacao*

36.00 €

Vanaf 5 personen is het gewenst onze menu te nemen om lange wachttijden te voorkomen

Lunchmenu

*Dit menu omvat een amuse – voorgerecht - hoofdgerecht
Wij serveren dit menu enkel tijdens de middag, menu per tafel*

32.00 € - met aangepaste wijn 42.00 €

Wine by the glass

Witte wijn

<i>Dom Guillaman (Frankrijk – Gascogne)</i>	<i>4.70 €</i>
<i>Collado Blanco (Spanje – Aragon)</i>	<i>4.30 €</i>
<i>Beyra (Portugal – Madeira)</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Sumarocca (Spanje – Penédes – chardonnay)</i>	<i>6.50 €</i>

Rosé wijn

<i>Dom Guillaman (Frankrijk – Gascogne)</i>	<i>4.70 €</i>
---------------------------------------------	---------------

Rode wijn

<i>Beyra (Portugal - Madeira)</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Collado Tinto (Spanje - Aragon)</i>	<i>4.30 €</i>
<i>Dom Caude Val Merlot (Frankrijk - Pays D'Oc)</i>	<i>4.70 €</i>
<i>Sembro (Spanje - Ribera del Duero)</i>	<i>7.00 €</i>

Menu De SmaaK

Vanaf 07/09/2018

Amuse van de chef

*Pulled Pork gemarineerd en traag gegaard, gepekeld groentjes
paté De Koninck, broodkrokantje*

*Soepje van Hokaido pompoen, St-jacobsvrucht,
crumble van lomo duroc*

Noordzee pladijs, venkel, jus met koningskruid, zalmkaviaar

*Scottona Piëmontese geflambeerd, gewokte groenten, jus met
beukenzwam en sjalot, aardappeltaartje*

Dessert volgens inspiratie van onze chef

<i>3- gangen menu: voorgerecht, hoofdgerecht, dessert</i>	<i>41.00 € -</i>
<i>met aangepaste wijn 57.00 €</i>	
<i>4- gangen menu: voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert</i>	<i>49.00 € -</i>
<i>met aangepaste wijn 70.00 €</i>	
<i>5- gangen menu: voorgerecht, 2 tussengerechten, hoofdgerecht, dessert</i>	<i>59.00 € -</i>
<i>met aangepaste wijn 90.00 €</i>	
<i>6- gangen menu: menu De SmaaK + extra gerecht van de chef</i>	<i>75.00 € -</i>
<i>met aangepaste wijn 115.00 €</i>	

www.bistrodesmaak.be

