

bistraud

MENUKAART

BIJ DE APERO

Kramiektoast met gerookte zalm en lavendelmayonaise 4st/6st
€ 14,00/€ 21,00

Bruscetta met gemarineerde tomaat en coppa 4st/6st
€ 12,00/€ 18,00

Nobashi garnalen met dragondip 4st/8st
€ 6,00/€ 12,00

Gegrilde witte pens
€ 12,00

Gelakte ribbetjes
€ 15,00

Calamares met verse tartaar 4st/8st
€ 5,00/€ 9,00

Bordje coppa (Italiaanse ham)
€ 8,00

Garnaalballetjes 8st/12st
€ 8,00/€ 12,00

Kaasballetjes 8st/12st
€ 8,00/€ 12,00

VOORGERECHTEN

Rundscarpaccio filet d'anvers met rucola, parmezaan en truffelolie
€ 20,00

Vitello tonnato
€ 20,00

Kaaskroketten
€ 19,00

Garnaalkroketten
€ 20,00

Duo kaas-garnaalkroket
€ 19,50

Scampimaison
€ 21,00

Scampi curry
€ 21,00

Scampi look
€ 21,00

Gerookte zalm met kramiektoast
€ 20,00

Gegrilde gamba's
€ 21,00

VOOR DE KLEINSTEN

Kipfilet
€ 14,00

Fishsticks
€ 12,00

Spaghetti bolognaise
€ 10,00

Vol-au-vent
€ 15,00

Frikandel 1st/2st
€ 7,00/€ 9,00

Appelmoes, sla & tomaat of erwten & wortel
Met frietjes of puree

VLEESGERECHTEN

Steak

€ 27,00

Steak tartaar

€ 27,00

Filet pur

€ 35,00

Côte à l'os (2 pers.)

€ 68,00

Vlees van 't moment

Dagprijs

Supplement saus

peper, champignon, bearnaise, roquefort, hofmeesterboter

€ 3,00

Supplement warme groenten

€ 5,00

VISGERECHTEN

Gebakken sliptongen met verse

tartaar

€ 34,00

Vispannetje met puree

€ 28,00

Scampi maison, curry of look

€ 28,00

Gebakken zalm met verse béarnaise

€ 27,00

Vis van't moment

Dagprijs

Allergenen? Laat het ons gerust weten of vraag naar onze allergenenmap.

PASTA

Spaghetti Mouterij

€ 24,00

Linguine met duo van zalm

€ 26,00

Vegetarische wok

€ 24,00

Wok met buikspek en linguine

€ 26,00

Veggie lasagne

€ 22,00

HOOFDGERECHTEN

Stoverij van varkenswangen

€ 27,00

Vol-au-vent van Mechelse koekoek

€ 28,00

Garnaalkroketten (3 stuks)

€ 29,00

Kaaskroketten (3 stuks)

€ 27,00

SALADES

Salade scampi met appel en

lookboter

€ 23,00

Salade Ceasar met rucola en

parmezaan

€ 21,00

Salade geitenkaas

€ 21,00

Met frietjes + € 2,50

Gelieve het aantal verschillende gerechten per tafel te beperken tot 5.