

DINER

vanaf 17:00 uur

OM ALVAST TE DELEN

Oester per stuk 3.75

klassiek met sjalot en rode wijn azijn

Franse radijsjes 6.5 

met Parijse boter en fleur de sel

Baquette 7.5 

stokbrood met Parijse boter

APERITIEF

Fladderak Spritz 9.5

met Groninger citroen-kaneel-kardemom likeur en Cava Brut

Aperol Spritz 11

klassiek

Kir Royal 9.5

met crème de cassis en Cava Brut

WATER

San Pellegrino 0,25 cl | 0,75 cl 4 | 7.5

bruisend

Aqua Panna 0,25 cl | 0,75 cl 4 | 7.5

plat

WIJNARRANGEMENT

3-gangen 19.5

3-gangen halve glazen 12

WIJN



Bubbels

Villarnau Dom Potier Cava Brut 7 | 36

Macabeo - Penedès, Spanje

Boschendal Brut 8 | 42

Chardonnay, Pinot Noir - Zuid-Afrika

Boschendal Brut Rosé 8 | 42

Chardonnay, Pinot Noir, Pinotage - Zuid-Afrika

Wit

Masi Modello 6 | 32

Pinot Grigio - Veneto, Italië

Boschendal Boschenblanc 7 | 36

Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay - Zuid-Afrika

Boschendal 1685 8 | 42

Chardonnay - Zuid-Afrika

Rosé

Boschendal The Rose Garden 7 | 36

Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinotage, Shiraz - Zuid-Afrika

Château Sainte Roseline Prestige 43

Cinsault, Grenache Blanc, Syrah - Côtes de Provence, Frankrijk

Rood

La Grassa Selezione 6 | 32

Primitivo - Puglia, Italië

Boschendal Lanoy 7 | 36

Cabernet Sauvignon, Merlot - Zuid-Afrika

Boschendal 1685 8 | 42

Pinot Noir - Zuid-Afrika

MENU ENG/DE



Bar Bistro





vanaf 17:00 uur

CHEF'S SUGGESTIE

3-gangen Bistro menu 42.5

we vertellen u graag wat er vandaag op het menu staat

Compleet verzorgd diner 79

3-gangen Bistro menu, mineraalwater, aperitief,
3-gangen wijnarrangement en afsluitend
koffie of thee met friandises.

VOORGERECHTEN

Bisque de Crevettes 12.5

luchtige soep van schaaldieren met venkel en sinaasappel

Aardappel-preisoep 9.5

crèmesoep van aardappel en jonge prei met look,
crème fraîche en aardappelkaantjes

Filet Americain 13.5

van rund met bouillon van Kesbeke zuur,
dragonmayonaise, ingemaakte groenten en brioche brood

Gerookte zalm 15.5

met look, crème fraîche, verse kruiden, citroen,
radijs en brioche brood

Buratta 14.5

met een salade van perzik, roodlof en amandel

BIJGERECHTEN

Franse frietjes 4.5

geserveerd met dragonmayonaise

Gebakken aardappeltjes 4.5

met rozemarijn en knoflook

Bistro salade 4.5

met sjalot, walnoot en Franse dressing

Poireaux à la Crème 5.5

romige jonge prei

HOOFDGERECHTEN

Bistro Steak 26.5

met bearnaisesaus, rode port jus en olie van look

Lamsrump 24.5

met vadouvan jus, tomaat en groene groenten

Ratatouille 19.5

mediterrane groenten uit de oven met tomaat en
basilicum

Heilbot 23.5

zwarte heilbot met antiboise, tuinerwtjes en asperge

Artisjok en aardappel 21.5

gemarineerde artisjok met crème van aardappel,
tomaat en krokante sesam

Bistro burger 17.5

getoast brioche brood met een runderburger van Black
Angus, augurk, tomaat, cheddar, mosterdmayonaise en
smokey baconmarmelade

Vega burger 16.5

getoast brioche brood met een groentenburger met
tomaat, augurk, cheddar en vegan bacon

DESSERTS

Citroentaartje 8.5

met merengue en mascarpone crème

Dame Blanche 8.5

vanille parfait met saus van witte chocolade, aalbes en
amandel

Aardbeien Romanoff 8.5

verse aardbeien met room, triple sec en sinaasappel
met gesuikerd bladerdeeg

Le Colonel 8.5

vers gedraaid Italiaans sorbetijs van citroen en wodka

Kazen 14.5

Franse en Groningse kazen geserveerd met een krokant
gebakken croissant en een appel-olijven jam

Friandises 4.5 per persoon

diverse Franse zoetigheden voor bij de koffie

 vegetarisch

 veganistisch

Heb je dieetwensen en/of voedselallergieën? Vertel het ons!

Onze medewerkers staan je graag te woord.

Bar Bistro

