

bistromedard



VOOR BIJ DE APERO

- Krokante kip** chilisaus 16
- Gepaneerde visreepjes** verse tartaar 16
- Ham Pata Negra Duroc** (100gr) 18
- Steak tartaar** met toastjes 18
- Kroketjes tomaat mozzarella** 12
- Garnalenkroketjes** 14
- Witte worst** gegrild op de green egg 15
- Krokante Nobashi garnalen** chili mayo 14
- Hummus** 10
- Tapasplankje** 20
(Pata negra, hummus, kroketjes tomaat mozzarella)

VOORGERECHTEN

- Garnalenkroket** 2 stuks 18
- Kaaskroket** 2 stuks 14
- Rundscarpaccio** 18

KINDERGERECHTEN

- Garnalenkroket**
1 stuk 14
2 stuks 18
- Kaaskroket**
1 stuk 12
2 stuks 16
- Gepaneerde visreepjes** 18

Deze gerechten worden geserveerd met appelmoes en frietjes

HOOFGERECHTEN

SALADES

Verzorgde rijkelijke maaltijdsalades

Salade garnalenkroket

2 stuks 22

3 stuks 26

Salade tomaat mozzarellakroketjes

2 stuks 21

3 stuks 25

Salade geitenkaaskroket

2 stuks 21

3 stuks 25

VIS

Vispannetje 28

Garnalenkroket (3stuks) 26

Met klein slaatje en portie frietjes

VLEES

Steak Tartaar 26

handgesneden – salade- frietjes

Rundscarpaccio 26

frietjes

Steak ^(240gr) 28

Slaatje, frietjes en saus (peper, champignon, hofmeesterboter)

Dunne Lende gegrild op de green egg ^(350gr) 35

Slaatje, frietjes en saus (peper, champignon, hofmeesterboter)

Côte à l'os wit blauw gegrild op de green egg voor 2 pers 68

Slaatje, frietjes en saus (peper, champignon, hofmeesterboter)

Liever geen slaatje of saus -1

Extra portie sla, frietjes of saus 2,50

Gelieve de keuze te beperken tot max 4 verschillende gerechten per tafel.

Bent u beperkt in tijd? Graag vooraf een seintje!
Hou rekening dat het bakken/grillen van vlees even tijd vraagt.

menu côte à l'os

Per 2 pers

Tapasplankje

-

Côte à l'os wit blauw gegrild op de green egg
Met frietjes , salade en saus
(peper, champignon of hofmeesterboter)

41/pers