

BISTROT DE LIÈGE

Geachte gast,

Van harte welkom in de voormalige woonvertrekken van Baron de Selys de Fanson.

In de authentieke keuken bereidt Chef de Cuisine Camiel Custers en zijn 'équipe' de gerechten uit deze kaart. Een traditionele Franse Bistrot met een eigentijdse twist.

Geniet van de vlotte bediening en de sfeer in de voormalige vertrekken van de Baron of bij mooi weer op het unieke terras.

De équipes van Bistrot de Liège heten u van harte welkom op ons landgoed.

Bonne dégustation!

Camiel Custers & Pierre Haenen

Dear guest,

Welcome to the former living quarters of Baron de Selys de Fanson.

In the authentic kitchen Chef de Cuisine Camiel Custers and his équipe prepare the dishes for this menu. A traditional French Bistrot with a contemporary twist.

Enjoy the smooth service and atmosphere in the former salons of the Baron or with fine weather at the unique terrace.

The brigades of Bistrot de Liège are proud to welcome you to our estate.

Bonne dégustation!

Camiel Custers & Pierre Haenen

LE VERGER DE CAMILLE

Le Verger de Camille bier • 4,95
'Weizen' ~ Wheat beer ~5,3%

Apéritif maison • alcoholic 12,-
non-alcoholic 6,-

Huisgemaakt siroop van perzik met wijn & tijm uit eigen tuin

Home made peach syrup with wine & thyme from our garden

2016—Clos St. Gerlach rosé • (indien voorradig) 11,-
Pinot Noir ~ Eigen wijngaard/Own vineyard 39,50

MENU DU MOMENT

Chef de Cuisine Camiel Custers presenteert zijn eigentijdse Bistrot-menu voor dit moment. Klassieke gerechten met een hedendaagse twist.

Chef de Cuisine Camiel Custers presents his contemporary Bistrot menu for this moment. Traditional dishes with a modern twist.

**3-gangenmenu à 41,-
4-gangenmenu à 51,-**

ENTRÉE

Zeebaars | komkommer | gefermenteerde venkel •
Sea bass | cucumber | fermented fennel •

Wijnsuggestie: 2018 - Blanco Nieva - Verdejo - 6,-

ENTREMET

Kwartel | fregola | schuim van morilles
Quail | fregola | morel foam

+ Truffel (supplement 8,-)

Wijnsuggestie: 2015 - Cuvée California, Panamera - 7,-

PLAT PRINCIPAL

Kalfslende | Limburgse asperges | dragonsaus •
Veal sirloin | Limburg asparagus | tarragon sauce •

+ Foie gras (supplement 8,-)

Wijnsuggestie: 2017 - Haut-Blanville - Chardonnay & Roussanne - 7,-

LES DESSERTS

Mango | witte chocolade | pistache
Mango | white chocolate | pistachio

Wijnsuggestie: 2017 - Furst Hohenlohe Oehringen - 6,-

of - or

**Assortiment kazen van kaasmeester Tom Miesen
| notenbrood | fruitcompote* •**

Cheese assortment | nut bread | fruit compote •*

* Kaas als dessert supplement 4,-

Wijnsuggestie: 2015— 11 Filari - Primitivo - 6,-

2-gangenlunchmenu tot 16.00 uur à 35,-

Twee keuzes uit het bovenstaande menu.
Indien gewenst, binnen 1 uur geserveerd.

*Two choices from the above mentioned menu.
When desired, served within 1 hour.*

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel.
For allergen information, please contact the staff.

MENU CLASSIQUE

LES ENTRÉES

Oesters 'Fines de Normandie'	- 3 -	9,75
<i>Oysters 'Fines de Normandie'</i>	- 6 -	19,50
	- 9 -	29,25
	- 12 -	39,-

Steak tartaar | kwartelei | truffelcrouton • 17,50
Steak tartare | quail egg | truffle crouton •
+ Truffel (supplement 8,- p.p.)

Classique

**Gekonfijt eendenboutje | knolselderij
Limburgse mosterd •** 17,50
Confit duck leg | celeriac | Limburg mustard •

Classique

**Terrine van ganzenlever | pistache |
brioche •** 18,50
Foie gras terrine | pistachio | brioche •

Classique

Kikkerbillen | knoflook | peterselie • 17,50
Frog legs | garlic | parsley •

Classique

Rode biet | pompoen | Limburgse geitenkaas • 15,50
Beetroot | pumpkin | regional goat cheese •

LES ENTREMETS

**Gebakken zwezerik | ragout van asperges |
morieljes saus** 18,50
*Sautéed sweetbread | asparagus ragout | morel
sauce*

+ Foie gras (supplement 8,- p.p.)

**Salade Iberico Secreto | ganzenlever |
aceto San Mauro** 19,50
Salad Iberico Secreto | foie gras | aceto San Mauro

CLASSIQUE DU MOMENT

Chateaubriand | wortel | Gerlachuszwam • 75,-
Chateaubriand | carrot | Gerlachus mushroom •

Voor 2 gasten | For two guests
Beperkte voorraad | Limited availability

+ Foie gras (supplement 8,- p.p.)
+ Truffel (supplement 8,- p.p.)

LES PLATS

- Limburgse asperges | fregola | daslookpesto** 23,50
Regional asparagus | fregola | wild garlic pesto •
+ Truffel (supplement 8,- p.p.)
- Dorade | Limburgse asperges | lamsoren** • 26,50
Sea bream | regional asparagus | aster •
- Slibtong à La Meunière** Classique 26,50
Baby soles à la Meunière
- Zeetong à La Meunière** Classique 49,50
Sole à la Meunière
- Ribeye 250 gr. | Gerlach zwam | Madeira saus** • 37,50
Ribeye 250 gr. | Gerlach mushroom | Madeira sauce •
+ Foie gras (supplement 8,-)
- Gebraden ossenhaas | wortel | lardo spek** • Classique 37,50
Sautéed beef tenderloin | carrot | lardo bacon •
+ Foie gras (supplement 8,-)

LES DESSERTS

- Mango | witte chocolade | pistache** 10,50
Mango | white chocolate | pistachio
- Cheesecake | mango | gel van framboos** 10,50
Cheesecake | mango | raspberry gel
- Crème brûlée | chocolade zand | karamel ijs** • Classique 10,50
Crème brûlée | chocolate sand | caramel ice-cream •
- Assortiment kazen van kaasmeester Tom Miesen | notenbrood | fruitcompote** • 15,50
Cheese assortment | nut bread | fruit compote •

- In deze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.
- *These dishes contain products from our estate or from this region.*

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel
For allergen information, please contact the staff