

BISTROT DE LIÈGE

Geachte gast,

**Van harte welkom in de voormalige woonvertrekken van Baron de Selys de Fançon.
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 service 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!

Dear guest,

*Welcome to the former living quarters of Baron de Selys de Fançon.
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.
With the contemporary menu as absolute tipoff
Enjoy the 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!

MENU DU MOMENT

3-gangenmenu à 42,-

4-gangenmenu à 52,-

ENTRÉE

Rouleau van eend | Kroepoek van eend | Rode biet •

Duck Rouleau | Cracker of duck | Beetroot •

ENTREMET

Rogvleugel | Linzen | Aceto balsamico

Skate wing | Lentils | Aceto Balsamic vinegar

+ Winter truffel (supplement 12,50)

PLAT PRINCIPAL

Hert | Pommés amandes | Couscous van spruiten | Pastinaak crème •

Venison | Pommés amandes | Couscous from sprouts | Parsnip crème •

+ Foie gras (supplement 9,50 p.p.)

LES DESSERTS

Chocoladetaartje | sinaasappelijs | gekarameliseerde pinda

Chocolate tartelette | orange ice cream | caramelized peanut

of - or

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

Cheese assortment | nut bread | fruit compote •*

** Kaas als dessert supplement 4,-*

CHEFS SPECIALS

**Chef de Cuisine Camiel Custers presenteert zijn eigentijdse specials voor dit moment.
Klassieke gerechten met een hedendaagse twist.**

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

PLATS PRINCIPAUX

Bouillabaisse Rouille Toast <i>Bouillabaisse Rouille Toast</i>	32,-
Bouillabaisse royaal Halve kreeft Rouille Toast <i>Bouillabaisse royal Half a lobster Rouille Toast </i>	50,-
Zeetong à La Meunière <i>Soles à la Meunière</i>	49,50
Wagyu steak ± 250 gram Truffelsaus <i>Wagyu steak ± 250 grams truffle sauce</i> <i>+ Foie gras (supplement 9,50)</i>	85,-
Winterspecial voor 2 personen <i>Winterspecial for 2 persons</i> Op het karkas gegaarde reerug couscous van spruiten truffelsaus <i>Roe back cooked on the carcass couscous from sprouts truffle sauce</i> <i>+ Foie gras (supplement 9,50)</i>	99,50

APERITIFS

Roederer Champagne <i>Roederer Champagne</i>	16,
Apéritif maison •	alcoholic 12,
	non-alcoholic 7,
2016—Clos St. Gerlach rosé • (indien voorradig) <i>Pinot Noir ~ Eigen wijngaard/Own vineyard</i>	11,

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

MENU CLASSIQUE

LES ENTRÉES

Oesters 'Zeeuwse Creuses'	- 3 -	Classique	9,75
<i>Oysters 'Zeeland Creuses'</i>	- 6 -		19,50
	- 9 -		29,25
	- 12 -		39,-
Steak tartaar Kwartelei Truffelcrouton •		Classique	19,50
<i>Steak tartare Quail egg Truffle crouton •</i>			
+ Wintertruffel (supplement 12,50 p.p.)			
Gekonfijt eendenboutje Knolselderij Limburgse mosterd •		Classique	18,50
<i>Confit duck leg Celeriac Limburg mustard •</i>			
Terrine van ganzenlever Pistache Brioche •		Classique	19,50
<i>Foie gras terrine Pistachio Brioche •</i>			
Kikkerbillen Knoflook Peterselie •			18,50
<i>Frog legs Garlic Parsley •</i>			
Verskillende bereidingen van biet Geitenkaas Gerookte olie			16,50
<i>Different preparations of beet Goat cheese Smoked oil</i>			

LES ENTREMETS

Gebakken zwezerik Linzen Morilles saus			20,50
<i>Sautéed sweetbread Lentils Morel sauce</i>			
+ Foie gras (supplement 9,50 p.p.)			
Bouillabaisse Rouille Toast			20,50
<i>Bouillabaisse Rouille Toast</i>			
+ Wintertruffel (supplement 12,50 p.p.)			

CLASSIQUE DU MOMENT

Steak tartaar royaal Zwezerik Truffel Ganzenlever	32,50
<i>Steak tartare royal sautéed sweetbread truffle foie gras</i>	

LES PLATS

Pannetje met winterse groenten Stampot zuurkool • <i>Pan with wintery vegetables Sauerkraut stew •</i> + Wintertruffel (supplement 12,50 p.p.)		23,50
Tarbot Venkel Shiitake Inktvis <i>Turbot Fennel Shiitake Squid</i>		32,50
Slibtong à La Meunière <i>Baby soles à la Meunière</i>	Classique	26,50
Ribeye 250 gr. Shiitake Madeira saus • <i>Ribeye 250 gr. Shiitake Madeira sauce •</i> + Foie gras (supplement 9,50)		37,50
Gebraden ossenhaas Gele biet Witlof • <i>Sautéed beef tenderloin Yellow beet Chicory •</i> + Foie gras (supplement 9,50)	Classique	37,50

LES DESSERTS

Chocoladetaartje Sinaasappelijs Gekarameliseerde pinda <i>Chocolate tartelette Orange ice cream Caramelized peanut</i>		10,50
Gemarineerde druiven Champagnesabayon Ijs van laurier en jeneverbes • <i>Marinated grapes Champagnesabayon laurel and juniper berry ice cream •</i>		10,50
Crème brûlée Chocoladezand Karamelijs • <i>Crème brûlée Chocolate sand Caramel ice-cream •</i>		10,50
	Classique	
Assortiment kazen van kaasmeester Tom Miesen Notenbrood Fruitcompote • <i>Cheese assortment Nut bread Fruit compote •</i>		15,50

- 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