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 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 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.

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!

Le Verger de Camille

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

Apéritif maison • **alcoholic 12,-**
non-alcoholic 6,-
Pruimen uit eigen boomgaard met mousserende wijn
Plums from our own orchard with sparkling wine

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

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 42,-
4-gangenmenu à 52,-

Entrée

Rouleau van eend | Kroepoek van eend | Rode biet •
Duck Rouleau | Cracker of duck | Beetroot •

Wijnsuggestie: 2018 –Alturis– Friulano, Friuli - 7,-

Entremet

Rogvleugel | Linzen | Aceto balsamico
Skate wing | Lentils | Aceto Balsamic vinegar

+ Truffel (supplement 8,-)

Wijnsuggestie: 2016 - Delbaux - Chardonnay/Viognier- 6,50

Plat principal

Hert | Pommes amandes | Gele biet| Pastinaak crème •
Venison | Pommes amandes| Yellow beet | Parsnip crème•

+ Foie gras (supplement 8,-)

Wijnsuggestie: 2017 - Olivier - Monarch/Pinot noir - 7,-

Les desserts

Chocoladetaartje | sinaasappelijs | gekarameliseerde pinda
Chocolate tartelette | orange ice cream | caramelized peanut

Wijnsuggestie: 2017— Weingut Gerhard Haider - Riesling Spätlese - 7,-

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 'Zeeuwse Creuses' — Classique
Oysters 'Zeeland Creuses'

- 3 -	9,75
- 6 -	19,50
- 9 -	29,25
- 12 -	39,-

Steak tartaar | kwartelei | truffelcrouton • — Classique — **17,50**
Steak tartare | quail egg | truffle crouton •

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

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

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

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

Verschillende bereidingen van biet | geitenkaas | gerookte olie — **15,50**
Different preparations of beet | goat cheese| smoked oil

Les entremets

Gebakken zwezerik | linzen | morilles saus — **18,50**
Sautéed sweetbread | Lentils | morel sauce

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

Patrijs | zuurkool | bloedworst — **19,50**
Partridge | sauerkraut | Black pudding

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

Classique du moment

Steak tartaar royaal| zwezerik| truffel | ganzenlever — **29,50**
Steak tartare royal| sautéed sweetbread | truffle| foie gras

Les plats

Pannetje met winterse groenten | stamppot zuurkool • **23,50**
Pan with wintery vegatables | sauerkraut stew •

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

Tarbot | Venkel| cantarelle | Inktvis **32,50**
Turbot | fennel | cantarelle | squid

Slibtong à La Meunière Classique **26,50**
Baby soles à la Meunière

Ribeye 250 gr. | cantarelle| Madeira saus • **37,50**
Ribeye 250 gr. | cantarelle | Madeira sauce •

+ Foie gras (supplement 8,-)

Gebraden ossenhaas | gele biet | witlof • Classique **37,50**
Sautéed beef tenderloin | yellow beet | chicory •

+ Foie gras (supplement 8,-)

Winterspecial voor 2 personen **99,50**
Winterspecial for 2 persons
Op het karkas gegaarde reerug| couscous van spruiten | truffelsaus
Roe back cooked on the carcass | couscous from sprouts | truffle sauce

+ Foie gras (supplement 8,-)

Les desserts

Chocoladetaartje | sinaasappelijs | gekarameliseerde pinda **10,50**
Chocolate tartelette | orange ice cream| caramelized peanut

Gemarineerde druiven | Champagnesabayon| ijs van laurier en jeneverbes • **10,50**
Marinated grapes| Champagnesabayon | laurel and juniper berry ice cream •

Crème brûlée | chocoladezand | karamelijs • 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