

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!

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!

LE VERGER DE CAMILLE

Le Verger de Camille bier • 4,95

'Weizen' ~ Wheat beer ~5,3%

Apéritif maison • alcoholic 12,-

non-alcoholic 6,-

Op eikenhout gelagerde Limburgse Zjin (Gin) met grapefruit sap

Regional 'Zjin' (Gin) and grapefruit juice

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 42,-

4-gangenmenu à 52,-

ENTRÉE

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

Wijnsuggestie: 2017 - Gris de Villare - Sauvignier Gris & Pinot Gris - 7,-

ENTREMET

Kwartel | ragout van anijspaddestoel | schuim van morilles
Quail | anise mushroom ragout | morel foam

+ Truffel (supplement 8,-)

Wijnsuggestie: 2016 - Maison Trénel, Beaujolais AC - Gamay - 6,50

PLAT PRINCIPAL

Kalfslende | gebakken witlof | honing van eigen landgoed •
Veal sirloin | baked chicory | honey from our estate •

+ Foie gras (supplement 8,-)

Wijnsuggestie: 2016 - Caré - Tempranillo & Merlot - 6,-

LES DESSERTS

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

Wijnsuggestie: 2017— Weingut Gerhard Haider - Riesling Auslese - 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 -	Classique	9,75
<i>Oysters 'Fines de Normandie'</i>	- 6 -		19,50
	- 9 -		29,25
	- 12 -		39,-
Steak tartaar kwartelei truffelcrouton •		Classique	17,50
<i>Steak tartare quail egg truffle crouton •</i>			
+ Truffel (supplement 8,- p.p.)			
Gekonfijt eendenboutje knolselderij Limburgse mosterd •		Classique	17,50
<i>Confit duck leg celeriac Limburg mustard •</i>			
Terrine van ganzenlever pistache brioche •		Classique	18,50
<i>Foie gras terrine pistachio brioche •</i>			
Kikkerbillen knoflook peterselie •			17,50
<i>Frog legs garlic parsley •</i>			
Tomaat mozzarella basilicum			15,50
<i>Tomato mozzarella basil</i>			

LES ENTREMETS

Gebakken zwezerik ragout van anijspaddestoel morilles saus			18,50
<i>Sautéed sweetbread anise mushroom ragout morel sauce</i>			
+ Foie gras (supplement 8,- p.p.)			
Gazpacho Hollandse garnalen komkommer			10,50
<i>Gazpacho Dutch shrimps cucumber</i>			
Salade Iberico Secreto ganzenlever aceto San Mauro			19,50
<i>Salad Iberico Secreto foie gras aceto San Mauro</i>			

CLASSIQUE DU MOMENT

Lam snijbiet uit eigen tuin pesto •	75,-
<i>Lamb Swiss chard from own garden pesto •</i>	
Voor 2 gasten For two guests	
Beperkte voorraad Limited availability	
+ Foie gras (supplement 8,- p.p.)	
+ Truffel (supplement 8,- p.p.)	

LES PLATS

Ragout van anijspaddestoel spinazie morille • <i>Anise mushroom ragout spinach morel •</i> + Truffel (supplement 8,- p.p.)		23,50
Dorade venkel lamsoren • <i>Sea bream fennel aster •</i>		26,50
Slibtong à La Meunière <i>Baby soles à la Meunière</i>	Classique	26,50
Ribeye 250 gr. Gerlach zwam Madeira saus • <i>Ribeye 250 gr. Gerlach mushroom Madeira sauce •</i> + Foie gras (supplement 8,-)		37,50
Gebraden ossenhaas wortel lardo spek • <i>Sautéed beef tenderloin carrot lardo bacon •</i> + Foie gras (supplement 8,-)	Classique	37,50

LES DESSERTS

Mango witte chocolade pistache <i>Mango white chocolate pistachio</i>		10,50
Gemarineerde aardbeien Romanoff munt uit eigen tuin • <i>Marinated strawberries Romanoff mint from own garden •</i>		10,50
Crème brûlée chocolade zand karamel ijs • <i>Crème brûlée chocolate sand caramel ice-cream •</i>	Classique	10,50
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