

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 in 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 • 4,50
'Weizen' ~ Wheat beer ~5,3%

Apéritif de la maison • alcoholic 10,-
non-alcoholic 6,-

Siroop van appels en vlierbloesem uit de tuin
Syrup from apples and elderflower from the garden

MENU BISTROT DE LIÈGE

3-gangenmenu à 37,-

4-gangenmenu à 47,-

ENTRÉE

Zachtgegaarde zalm | quinoa | wasabi

Slow cooked salmon | quinoa | wasabi

of - or

Kalf | tonijn | miso

Veal | tuna | miso

ENTREMET

Patrijs | zuurkool | bloedworst

Partridge | sauerkraut | black pudding

MAIN COURSE

Gebakken schelvis | knolselderij | kreeftensaus •

Sautéed haddock | celeriac | lobster sauce •

of - or

Gebraden runderezel | Roseval aardappel | truffelsaus

Sautéed flank steak | Roseval potato | truffle sauce

DESSERTS

Chocoladetaartje | espresso | vanille ijs

Chocolate tartelette | espresso | vanilla ice-cream

of - or

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

Cheese assortment | nut bread | fruit compote •*

** Kaas als dessert supplement 4,-*

2-gangen lunchmenu tot 16.00 à 31,-

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.*

- 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

ENTRÉES

Oesters 'Fines de Normandië'	3 oesters	9,75
	6 oesters	19,50
	9 oesters	29,25
	12 oesters	39,-
<i>Oysters 'Fines de Normandië'</i>	<i>3 oysters</i>	<i>9,75</i>
	<i>6 oysters</i>	<i>19,50</i>
	<i>9 oysters</i>	<i>29,25</i>
	<i>12 oysters</i>	<i>39,-</i>
Rode biet pompoen Limburgse geitenkaas •		15,50
<i>Beetroot pumpkin regional goat cheese •</i>		
Gekonfijt eendenboutje knolselderij Limburgse mosterd •		17,50
<i>Confit duckleg celeriac Limburg mustard •</i>		
Terrine van ganzenlever pruimen Brioche		18,50
<i>Foie gras terrine prunes Brioche</i>		
Kikkerbillen knoflook peterselie •		17,50
<i>Frog legs garlic parsley •</i>		

ENTREMETS

Wildbouillon paddenstoel kruiden •		10,50
<i>Game bouillon mushroom herbs •</i>		
Gebakken zwezerik spinazie saus van ganzenlever		16,50
<i>Sautéed sweetbread spinach goose liver sauce</i>		

- 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

MAIN COURSES

- Portobello | ragout van koolrabi | knolselderij •** 23,50
Portobello | turnip ragout | celeriac •
- Kabeljauw | kappertjesdressing | gele paprika** 26,50
Codfish | caper dressing | yellow bell pepper
- Slibtong à La Meunière** 26,50
Baby soles à la Meunière
- Hertenbiefstuk | rode kool | pastinaak •** 29,50
Venison steak | red cabbage | parsnip •
+ *Foie gras (supplement 8,-)*
- Ribeye 250 gr. | Gerlach zwam | truffel saus •** 34,-
Ribeye 250 gr. | Gerlach mushroom | truffle sauce •
+ *Foie gras (supplement 8,-)*
- Gebraden ossenhaas | pompoencrème | lardo spek •** 34,-
Sautéed beef tenderloin | pumpkin crème | lardo bacon •
+ *Foie gras (supplement 8,-)*
- 2 bereidingen van konijn | cranberry | wortel •** 58,-
2 preparations of rabbit | cranberry | carrot •
Voor 2 gasten | For two guests
Beperkte voorraad | Limited availability

DESSERTS

- Chocoladetaartje | espresso | vanille ijs** 10,50
Chocolate tartelette | espresso | vanilla ice-cream
- Cheesecake | mango | gel van framboos** 10,50
Cheesecake | mango | raspberry gel
- Crème brûlée van kastanje | karamel ijs •** 10,50
Chestnut crème brûlée | caramel ice-cream •
- Assortiment kazen van kaasmeester Tom Miessen | 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

WINES

CELLAR SPECIAL

	Glass	Bottle
2015 - Vintage Secret, McPherson (2) <i>Shiraz ~ Central Victoria ~ Australia</i>		36,-
2016 - Château Tour Boisée (4) <i>Syrah, Grenache & Mouvèdre ~ Minervois ~ France</i>		40,-

SPARKLING

S.A.—Prosecco Superiore, Brut San Boldo Azienda Agricola Marsuret <i>Glera ~Valdobbiadene, Veneto ~ Italia</i>	9,50	50,-
S.A.—Louis Roederer, Brut Premier <i>Pinot Noir, Chardonnay & Meunier ~ Champagne ~ France</i>	15,-	88,50
S.A.—Zwarte Parel, Wijnkasteel Genoels-Elderen • <i>Chardonnay ~ Riemst ~ België</i>		45,-

ROSÉ

2017—Cantine Lenotti, Classico Chiacetto <i>Corvina, Molinara & Rondinella ~ Bardolino ~ Italia</i>	5,50	28,-
2016—Hemels Roze, Wijngaard St. Martinus • <i>Monarch, Pinotin & Cabernet Cortis ~ Vijlen ~ Nederland</i>		39,-

SWEET

2015—Wijndomein Hoenshof • <i>Wurzer ~ Borgloon ~ België</i>	6,-	
2016—Huxelrebe Spätlese, Weingut Erbeldinger <i>Huxelrebe ~ Rheinhessen ~ Deutschland</i>	6,-	
2014— Château La Râme <i>Sémillon ~ Bordeaux ~ France</i>	7,-	
2012— Croix-Milhas <i>Grenache Noir ~ Maury ~ France</i>	6,-	
Burmester, Tawny Port <i>Douro ~ Portugal</i>	6,-	
Burmester, White Port <i>Douro ~ Portugal</i>	6,-	
Graham's, 30 year old Tawny Port <i>Douro ~ Portugal</i>	19,-	

WHITE

	Glass	Bottle
2016 - Cantine Lenotti, Colle Dei Tigli <i>Cortese & Garganega ~ Veneto ~ Italia</i>	5,50	28,-
2016 - Melody, François Lurton <i>Gros Manseng & Sauvignon Blanc</i> <i>Côtes de Gascogne ~ France</i>	6,-	32,-
2015 - Delbeaux, PAYS D'OC IGP RÉSERVE <i>Chardonnay & Viognier ~ Pays D'oc ~ France</i>	6,50	34,-
2016—Gris de Villare, Wijngaard St. Martinus • <i>Souvignier Gris & Pinot Gris ~ Vijlen ~ Nederland</i>	7,-	39,-
2017 - Brandvlei <i>Chenin Blanc ~ Western Cape ~ South Africa</i>		35,-
2016 - Hessenstein, Weingut Prinz von Hessen <i>Riesling Trocken ~ Rheingau ~ Germany</i>		36,-
2017 - Blanco Nieva <i>Verdejo ~ Rueda ~ Spain</i>		37,-
2017 - Hofmann GV <i>Grüner Veltliner ~ Traisental ~ Österreich</i>		38,-
2017 - Domaine de la Renaudie <i>Sauvignon Blanc ~ Touraine, Loire ~ France</i>		39,-
2015— Trimbach <i>Riesling ~ Alsace ~ France</i>		45,-
2016 - Les Salonnières, Dominique Cornin <i>Chardonnay ~ Beaujolais, Bourgogne ~ France</i>		48,-
2015 - Domein Pietershof • <i>Pinot Blanc & Auxerrois ~ Krindaal ~ België</i>		50,-
2016 - Domaine De La Janasse <i>Viognier ~ Côtes du Rhône ~ France</i>		50,-
2015 - Barrique, Wijndomein Aldeneyck • <i>Pinot Gris ~ Maaseik ~ België</i>		55,-
2016 - Acústic Blanc <i>Garnacha Blanca & Macabeo ~ Montsant, Tarragona ~ Spain</i>		56,-
2016 - Chablis 1er Cru, Montmains <i>Domaine Denis Race</i> <i>Chardonnay ~ Chablis, Bourgogne ~ France</i>		58,-
2016 - Domaine François Raquillet <i>Chardonnay ~ Mercurey, Bourgogne ~ France</i>		65,-

Graag serveren wij u ook wijnen van de wijnkaart van restaurant Château Sint Gerlach.

We also serve you wines from the wine list of restaurant Château Sint Gerlach.

Jaartallen kunnen afwijken—*Vintages may vary.*

Alle prijzen zijn in euro's—*All prices are in euros.*

RED

	Glass	Bottle
2016 - Cantine Lenotti, Rosso Passo Veneto <i>Merlot & Sangiovese ~ Veneto ~ Italia</i>	5,50	28,-
2016—Contrada Del Falco <i>Negroamaro, Primitivo and Malvasia</i> <i>~ Salento IGP ~ Italy</i>	6,50	34,-
2017 - Weingut Paul Achs Bio <i>Blauer Zweigelt ~ Burgenland ~ Österreich</i>	7,-	39,-
2015 - Cuvée Villare • Wijngaard St. Martinus <i>Monarch, Pinot Noir ~ Vijlen ~ Nederland</i>	7,-	39,-
2015 - Galets Rouges, Château Mourgues du Grès <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre, Marselan & Carignan</i> <i>Costières de Nîmes, Rhône ~ France</i>		37,-
2016 - La Cousine de ma Mère <i>Merlot, Syrah, Duras & Brocol ~</i> <i>Loire ~ France</i>		37,-
2015 - Cuvée California, Panamera <i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zinfandel &</i> <i>Barbera ~ Napa Valley ~ USA</i>		39,-
2017 - Pecchenino, San Luigi Dogliani <i>Dolcetto ~ Dogliani ~ Italia</i>		39,-
2012 - Les Tours de Beaumont, Haut Médoc AC <i>Cabernet Sauvignon & Merlot ~</i> <i>Medoc, Bordeaux ~ France</i>		40,-
2014 - Ripasso, Villa Cavarena <i>Corvina & Rondinella ~ Valpolicella ~ Italia</i>		45,-
2014 - Birtokbor, Heimann <i>Cabernet Franc, Merlot & Syrah, Kékfrankos ~</i> <i>Hungary</i>		48,-
2016 - Vieilles Vignes, Jean-Claude Lapalu <i>Gamay ~ Beaujolais Villages ~ France</i>		50,-
2015 - Ritme Celler <i>Carignan & Grenache ~ Priorat ~ España</i>		55,-
2015 - Barriques 777, Wijngoed Thorn • <i>Pinot Noir ~ Thorn ~ Limburg</i>		55,-
2012 - Château du Moulin <i>Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon</i> <i>Fronsac, Bordeaux ~ France</i>		60,-

Graag serveren wij u ook wijnen van de wijnkaart van restaurant Château St Gerlach.

We also serve you wines from the wine list of restaurant Château St Gerlach.

Jaartallen kunnen afwijken—*Vintages may vary.*

Alle prijzen zijn in euro's—*All prices are in euros.*

.....

.....