

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 • 4,50
'Weizen' ~ Wheat beer ~5,3%

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

*Siroop van kersen en vossenbessen uit de tuin
Syrup from cherries and cranberries from the garden*

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

MENU D'HIVER

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

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

3-gangenmenu à 41,-

4-gangenmenu à 51,-

ENTRÉE

Steak tartaar | kwartelei | truffelcrouton •

Steak tartare | quail egg | truffle crouton •

+ Truffel (supplement 8,-)

ENTREMET

Ravioli van kreeft | langoustine | kreeftensaus

Lobster ravioli | langoustine | lobster sauce

PLAT PRINCIPAL

Flat iron steak | uien crème | Madeirasaus •

Flat iron steak | onion crème | Madeira sauce •

+ Foie gras (supplement 8,-)

LES DESSERTS

Chocoladetaartje | espresso panna cotta | vanille-ijs •

Chocolate tartelette | espresso panna cotta | vanilla ice-cream •

of - or

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

Cheese assortment | nut bread | fruit compote •*

* Kaas als dessert supplement 4,-

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.*

- In deze gerechten zijn producten verwerkt die afkomstig zijn 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.

MENU CLASSIQUE

LES ENTRÉES

Oesters 'Fines de Normandie'	3 oesters	9,75
	6 oesters	19,50
	9 oesters	29,25
	12 oesters	39,-
<i>Oysters 'Fines de Normandie'</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>
Rillette van kabeljauw radijs limoencrème •		17,50
<i>Cod Rillettes radish lime crème •</i>		
Gekonfijt eendenboutje knolselderij Limburgse mosterd •	Classique	17,50
<i>Confit duck leg celeriac Limburg mustard •</i>		
Terrine van ganzenlever pruimen brioche •	Classique	18,50
<i>Foie gras terrine plums brioche •</i>		
Kikkerbillen knoflook peterselie •	Classique	17,50
<i>Frog legs garlic parsley •</i>		
Rode biet pompoen Limburgse geitenkaas •		15,50
<i>Beetroot pumpkin regional goat cheese •</i>		

LES ENTREMETS

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

CLASSIQUE DU MOMENT

Côte de Boeuf Blanc Bleu Belge **75,-**
| Truffelpuree | Gerlachuszwam •

*Côte de Boeuf Blanc Bleu Belge | Truffle puree |
Gerlachus mushroom •*

Voor 2 gasten | For two guests

Beperkte voorraad | Limited availability

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

LES PLATS

- Portobello | ragout van koolrabi | knolselderij •** 23,50
Portobello | turnip ragout | celeriac •
- Roodbaars | kappertjesdressing | gele paprika** 26,50
Red perch | caper dressing | yellow bell pepper
- Sliptong à La Meunière** Classique 26,50
Baby soles à la Meunière
- Hertenbiefstuk | rodekool | pastinaak •** 29,50
Venison steak | red cabbage | parsnip •
+ Foie gras (supplement 8,-)
- Ribeye 250 gr. | Gerlachuszwam | truffelsaus •** 34,-
Ribeye 250 gr. | Gerlachus mushroom | truffle sauce •
+ Foie gras (supplement 8,-)
- Gebraden ossenhaas | pompoencrème | lardo spek •** 34,-
Sautéed beef tenderloin | pumpkin crème | lardo bacon •
+ Foie gras (supplement 8,-)

LES DESSERTS

- Chocoladetaartje | espresso panna cotta | vanilleijs** 10,50
Chocolate tartelette | espresso panna cotta | vanilla ice-cream
- Cheesecake | mango | gel van framboos** 10,50
Cheesecake | mango | raspberry gel
- Crème brûlée van kastanje | karamelijs •** 10,50
Chestnut crème brûlée | 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 die afkomstig zijn 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 SPECIALS

	Glass	Bottle
2016— Domaine Valentin Zusslin Ophrys (2) <i>Pinot Noir ~ Alsace ~ France</i>		50,-
2016— L'Écuyer de Couronneau (4) <i>Merlot ~ Bordeaux ~ 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 ~</i> <i>Champagne ~ France</i>	15,-	88,50
S.A.—Zwarte Parel, Wijnkasteel Genoels-Elderen • <i>Chardonnay ~ Riemst ~ België</i>		45,-

ROSÉ

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

SWEET

2015—Wijndomein Hoenshof • <i>Wurzer ~ Borgloon ~ België</i>		6,-
2014— Château La Râme <i>Sémillon ~ Bordeaux ~ France</i>		7,-
2015— 11 Filari <i>Primitivo ~ Puglia ~ Italy</i>		6,-
2017— Furst Hohenlohe Oehringen <i>Traminer Auslese ~ Verrenberg ~ Germany</i>		6,-
2017—Haider <i>Samling 88 ~ Niederösterreich ~ Oostenrijk</i>		7,-
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,-
2017 - Dreams, Heaven Can Wait <i>Pinot Grigio ~ Salcuta ~ Moldova</i>	6,-	32,-
2017 - Medusa, PAYS D'OC IGP <i>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,-
2016—Château d'Antugnac, Nuage Blanc <i>Chardonnay & Mauzac ~ Limoux ~ France</i>	7,50	42,-
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 - Bonnigal-Bodet Vignerons <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,-
2016 - 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 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.*

RED

	Glass	Bottle
2016 - Cantine Lenotti, Rosso Passo Veneto <i>Merlot & Sangiovese ~ Veneto ~ Italia</i>	5,50	28,-
2013 - Caré Crianza <i>Tempranillo & Merlot ~ Cariñena ~ Spanje</i>	6,-	32,-
2015 - Cuvée California, Panamera <i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zinfandel & Barbera ~ Napa Valley ~ USA</i>	7,-	39,-
2017 - Weingut Paul Achs Bio <i>Blauer Zweigelt ~ Burgenland ~ Österreich</i>	7,-	39,-
2015 - Johannes • Wijngaard St. Martinus <i>Cabernet Cantor, Cabernet Cortis & Pinotin Vijlen ~ Nederland</i>	7,-	39,-
2016 - MAX LION <i>Grenache ~ Pays D'oc ~ France</i>		34,-
2016 - La Cousine de ma Mère <i>Merlot, Syrah, Duras & Brocol ~ Loire ~ France</i>		37,-
2016 - Contrada Del Falco <i>Negroamaro, Primitivo & Malvasia Salento IGP ~ Italia</i>		39,-
2017 - Pecchenino, San Luigi Dogliani <i>Dolcetto ~ Dogliani ~ Italia</i>		39,-
2016 - Château Beauvillage, Cru Bourgeois <i>Cabernet Sauvignon & Merlot ~ Medoc, Bordeaux ~ France</i>		40,-
2016 - Ripasso, Villa Cavarena <i>Corvina & Rondinella ~ Valpolicella ~ Italia</i>		45,-
2014 - Birtokbor, Heimann <i>Cabernet Franc, Merlot & Syrah, Kékfrankos ~ Hungary</i>		48,-
2016 - Vieilles Vignes, Jean-Claude Lapalu <i>Gamay ~ Beaujolais Villages ~ France</i>		50,-
2016 - 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 Fronsac, Bordeaux ~ France</i>		60,-

.....

.....