

Lunchkaart Bistro St Sjaak

Broodjes

Broodje Gezond	€ 7,40
Gekookte ham – Oude kaas – Gekookt ei – Salade – Groene dressing	
Broodje Martino	€ 8,90
Ierse kogel – Balsamico – Siciliaanse olijfolie – Diverse smaakmakers	
Broodje Carpaccio	€ 8,40
Ierse kogel – Parmezaan – Siciliaanse olijfolie – Verse peper – Rucola	
Broodje Avocado (v)	€ 7,90
Avocado – Gegrilde peer – Baby spinazie – Siciliaanse olijfolie	
Broodje verse Tonijnsalade	€ 8,40
Tonijn – Kappertjes – Sjalot – Gekookt ei - Bieslook	
Broodje verse Eiersalade	€ 7,40
Gekookt ei – Truffelolie – Bieslook – Bosui	
Croque Monsieur	€ 7,40
Gekookte ham – Oude Kaas – Gruyère – Huisgemaakte tostisaus	
Broodje huisgemaakte kalfskroket	€ 9,90
Kalfsvlees – Witte wijn – Peterselie – Sjalot	

Soepen (Geserveerd met brood en boter)

Pompoensoep	€ 6,90
Pompoen – Gember – Rode Peper – Knoflook – Kruidenolie	
Soup du jour (vraag onze werknemers naar de soep van de dag)	€ 6,50

Salades

Bulgur Salade (vegetarisch)	€ 8,90
Paddenstoelen – Radijs – Rode ui – Cherry tomaat – Bulgur – Blauwaderkaas	
Couscous Salade (optioneel vegetarisch)	€ 9,90
Couscous – Zalm – Courgette – Tomaat – Wortel	

Graag houden wij rekening met uw speciale wensen, diëten en allergieën.
De chef komt graag even bij u aan tafel om de kaart met u door te nemen.
Bistro St. Sjaak heeft overal een smakelijke oplossing voor.

Lunchkaart Bistro St Sjaak

Voorgerechten

Carpaccio	<i>Heerlijk met eendenleverkrullen (extra supplement)</i>	€ 9,90
Ierse kogel – Parmezaan – Siciliaanse olijfolie – Verse peper – Rucola <i>Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk</i>		
Steak Tartare		€ 9,90
Ierse kogel – Balsamico – Siciliaanse olijfolie – Diverse smaakmakers – Eventueel met verse dooier <i>Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk</i>		
Garnalenkroketten		€ 12,90
Hollandse garnalen – Gefrituurde peterselie – Mayonaise van dille en basilicum <i>Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk</i>		
Kikkerbillen		€ 9,40
Kikkerbillen – Knoflook – Bieslook – Tomaat – Gruyèrekaas <i>Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk</i>		
Escargots		€ 9,40
Kruidenboter – Gruyèrekaas <i>Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk</i>		
Eendenlever	<i>Lekker decadent met zwezerik (extra supplement)</i>	€ 12,90
Rouleau van lever – Rode bietencrème – Vanillecrumble – Rode biet – Bietenblad <i>Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië</i>		
Oesters	Per stuk	€ 4,00
Gillardeau Special (no.3) – Sjalottenvinaigrette – Citroen <i>Wijnsuggestie: Cava Brut Nature – Macabeo, Xarello, Parallada – Penèdes, Spanje</i>		

Hoofdgerechten

Biefstuk (Beter Leven)		€ 19,90
Australische grain fed kogel – portjus – aardappelgarnituur <i>Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk</i>		
Steak Tartare		€ 19,90
Ierse kogel – Balsamico – Siciliaanse olijfolie – Diverse smaakmakers – Eventueel met verse dooier <i>Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk</i>		
Zalm ‘en papillotte’		€ 21,50
Wortel – Knol – Witte wijn – Haricots verts – Tijm – Citroen – Venkel <i>Wijnsuggestie: Madregale bianco – Trebbiano, Chardonnay – d’Abruzzo, Italië</i>		
Tong		€ 24,50
Roomboter – Peterselie – Citroen <i>Wijnsuggestie: Madregale bianco – Trebbiano, Chardonnay – d’Abruzzo, Italië</i>		

*Bij de hoofdgerechten worden daar waar nodig frietje en groene salade apart geserveerd. Mocht u extra frietjes of salade wensen dan brengen wij hiervoor **€1,75 per portie** in rekening.*

Graag houden wij rekening met uw speciale wensen, diëten en allergieën.
De chef komt graag even bij u aan tafel om de kaart met u door te nemen.
Bistro St. Sjaak heeft overal een smakelijke oplossing voor.

Avondkaart

Voorgerechten

Carpaccio	<i>Heerlijk met eendenleverkrullen (extra supplement)</i>	€ 9,90
Ierse kogel – Parmezaan – Siciliaanse olijfolie – verse peper – rucola <i>Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk</i>		
Steak tartare	<i>Ook als hoofdgerecht te bestellen</i>	€ 9,90
Ierse kogel – Balsamico – Siciliaanse olijfolie – diverse smaakmakers – eventueel met verse dooier <i>Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk</i>		
Garnalenkroketten		€ 12,90
Hollandse garnalen – gefrituurde peterselie – mayonaise van dille en basilicum <i>Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk</i>		
St. Jakobsschelpen		€ 12,10
Coquilles – pompoen – spek – appel – bundelzwam – truffelmayonaise <i>Wijnsuggestie: Palacio de Cirat – Sauvignon blanc, Verdejo – Almansa, Spanje</i>		
Escargots		€ 9,40
Kruidenboter – Gruyèrekaas <i>Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk</i>		
Kikkerbillen		€ 9,40
Kikkerbillen – knoflook – bieslook – tomaat – Gruyèrekaas <i>Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk</i>		
Eendenlever	<i>Lekker decadent met zwezerik! (extra supplement)</i>	€ 12,90
Rouleau van lever – rode bietencrème – vanillecrumble – rode biet – bietenblad <i>Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië</i>		
Bulgur salade (V)		€ 8,90
Paddenstoelen – radijs – rode ui – cherrytomaat – olijfolie – bulgur – blauwaderkaas <i>Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië</i>		
Oesters	Per stuk	€ 4,00
Gillardeau Special (no.3) – sjalottenvinaigrette – citroen <i>Wijnsuggestie: Cava Brut Nature – Macabeo, Xarello, Parallada – Penedès, Spanje</i>		

Indien u drie gangen bestelt, krijgt u er van het huis een mandje heerlijk desembrood met huisgemaakte kruidenboter bij. Kiest u voor alleen een hoofdgerecht en wenst u brood met kruidenboter dan brengen we hiervoor € 1,75 in rekening.

Graag houden wij rekening met uw speciale wensen, diëten en allergieën.
De chef komt graag even bij u aan tafel om de kaart met u door te nemen.
Bistro St. Sjaak heeft overal een smakelijke oplossing voor.

Hoofdgerechten vlees

Biefstuk (beter leven) € 19,90

Australische grain fed kogel – portjus – aardappelgarnituur

Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk

Tournedos Rossini Heerlijk met béarnaise (extra supplement) € 26,50

Ierse ossenhaas – truffeljus – sjalot – wortel – knolselderij – roseval – witlof – crouton – eendenlever

Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk

Eendenborst € 20,40

Sinaasappelsaus – witlof – spinazie – wortelcrème – roseval

Wijnsuggestie: Panul – Cabernet Sauvignon – Colchagua,

Steak tartare Heerlijk met gebakken zwezerik (extra supplement) € 19,90

Ierse kogel – Balsamico – Siciliaanse olijfolie – diverse smaakmakers – eventueel met verse dooier

Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk

Lamsrack € 21,90

Kruidenkorst – aardappelgarnituur – courgette – tomaat – wortel – tijmsaus

Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

Bij zowel **voorgerechten** als de **hoofdgerechten** hebben wij diverse smakelijke toevoegingen om het gerecht naar een hoger plan te tillen:

Supplementen	Eendenleverkrullen	€ 4,40
	Gebakken eendenlever	€ 4,90
	Zwezerik	€ 6,90
	Verse bearnaisesaus	€ 4,20

Bij de hoofdgerechten worden daar waar nodig frietjes en groene salade apart geserveerd. Mocht u extra frietjes of salade wensen dan brengen wij hiervoor € 1,75 per portie in rekening.

Hoofdgerechten vis

Zalm 'en papillotte'	€ 21,50
Wortel – knol – witte wijn – haricots verts – tijm – citroen – venkel <i>Wijnsuggestie: Madregale bianco – Trebbiano, Chardonnay – d'Abruzzo, Italië</i>	
Rode mul	€ 22,90
Rode mulfilet – verse pasta – kokkels – rode ui – peterselie – citroen – tomaat <i>Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d'Oc, Frankrijk</i>	
Tong probeer maar eens met gebakken lever (extra supplement)	€ 24,50
Roomboter – peterselie – citroen <i>Wijnsuggestie: Madregale bianco – Trebbiano, Chardonnay – d'Abruzzo, Italië</i>	
Catch of the day	Dagprijs

Bij zowel **voorgerechten** als de **hoofdgerechten** hebben wij diverse smakelijke toevoegingen om het gerecht naar een hoger plan te tillen:

Supplementen	Eendenleverkrullen	€ 4,40
	Gebakken eendenlever	€ 4,90
	Zwezerik	€ 6,90
	Verse bearnaisesaus	€ 4,20

*Bij de hoofdgerechten worden daar waar nodig frietjes en groene salade apart geserveerd. Mocht u extra frietjes of salade wensen dan brengen wij hiervoor **€ 1,75 per portie** in rekening.*

Hoofdgerechten vegetarisch

Risotto	€ 18,90
Paddenstoelen – rucola – Parmezaan – truffel <i>Wijnsuggestie: Fontanet (rosé) – Syrah, Grenache – Pays d'Oc, Frankrijk</i>	
Taartje	€ 17,60
Bladerdeeg – spinazie – paddenstoelen – knoflook – camembert <i>Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d'Oc, Frankrijk</i>	

Graag houden wij rekening met uw speciale wensen, diëten en allergieën.
De chef komt graag even bij u aan tafel om de kaart met u door te nemen.
Bistro St. Sjaak heeft overal een smakelijke oplossing voor.

Desserts

Kaas	€ 8,40
Assortiment van diverse Europese kazen – kletzenbrood – stroop – druiven <i>Suggestie: u kunt een keuze maken uit onze rode portselectie</i>	
Warme chocoladetaart	€ 7,60
Chocola – mascarpone – Licor 43 – bosvruchten <i>Suggestie: Pedro Ximenez – Spanje</i>	
Millefeuille	€ 6,90
Bladerdeeg – bosvruchten – crème patisserie – poedersuiker <i>Suggestie: Moscato d’Asti – Italië</i>	
Crème Brûlée	€ 6,50
Kardemom – room – ei – suiker <i>Suggestie: Moscato d’Asti – Italië</i>	
Huisgemaakt roomijs	€ 6,50
We vertellen u aan tafel de smaak van de dag <i>Suggestie: Red Muscadel – Zuid Afrika</i>	

Warme dranken

Diverse koffies	€ -
Lungo – espresso – latte macchiato – koffie verkeerd etc.	
Speciale koffies	€ 6,00
Irish – French – Spanish – Italian – Hasselt	

Graag houden wij rekening met uw speciale wensen, diëten en allergieën.
De chef komt graag even bij u aan tafel om de kaart met u door te nemen.
Bistro St. Sjaak heeft overal een smakelijke oplossing voor.