

Bistro St.Sjaak

Welkom bij Bistro St.Sjaak, voor u ligt ons kermis menu 2018 met uiteraard de kwaliteit die u van ons gewend bent. Namens het team van Bistro St.Sjaak wensen wij u een fijne avond en alvast smakelijk eten!

Aperitieven

Zin in een aperitiefje? Wat dacht u van een glaasje Cava, een Kir Royale, Portje een Gin & Tonic of Aperol Spritz? Vraag gerust naar ons assortiment.

Daarnaast heeft Sjaak een uitgebreid wijnassortiment, neem vooral een kijkje op de wijnkaart!

Kermis menu

Zoals u van ons gewend bent hebben wij een dagelijks wisselend drie gangen menu du chef voor €29,50. Tijdens de kermis met keuze uit vis dan wel vlees.

Voor de kleintjes:

Kinderen kunnen ook lekker genieten van de gerechtjes in kleinere porties of frietjes met wat bittergarnituur voor een schappelijke prijs. Vraag ons personeel naar de mogelijkheden.

Lekker bij het aperitief of leuk om te delen:

Oesters gillardeau special (per stuk)	€ 4,00
Sjaak's borrelplank per twee personen	€16, 50

Laat je verrassen door het creatieve team van St. Sjaak!

Lunch:

Tijdens de kermis zijn wij ook geopend tussen 13:00 en 17:00 uur en staan wij voor u klaar met een heerlijke lunch en borrelkaart.



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

Voorgerechten

Carpaccio	€ 9, 90
lerse kogel – Parmezaan – Siciliaanse olijfolie – verse peper – rucola	
Zalm tartaar	€ 8, 50
Zalm – dille citroen mayonaise – rucola – kappertjes – komkommer	
Vitello Tonnato	€ 9,90
Zacht gegaarde kalfsmuis – tonijn crème – kappertjes – gerookte paprikapoeder	
Huisgemaakte garnalenkroketten	€ 12, 50
Hollandse garnalen – gefrituurde peterselie – mayonaise van dille en basilicum	
Escargots	€ 9, 40
Kruidenboter – Gruyèrekaas	
Kikkerbillen	€ 10, 40
Kikkerbillen – knoflook – bieslook – tomaat – Gruyèrekaas	
Steak tartare (lekker met een verse eidooier)	€ 9, 90
Schotse kogel – Balsamico – Siciliaanse olijfolie – diverse smaakmakers	
Vegetarische Griekse salade	€ 8, 50
Sla – feta kaas – tomaat – rode ui - olijven – bulgur	
Oesters (per stuk)	€ 4, 00
Gillardeau Special (no.3) – sjalotten vinaigrette – citroen	
Brood met kruidenboter (pp)	€ 1,75
Zuurdesembrood – huisgemaakte kruidenboter	
<i>Brood en boter wordt u aangeboden als u voor 2 gangen of meer gaat. Anders brengen wij € 1,75 per persoon in rekening.</i>	

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

Hoofdgerechten vlees

Biefstuk	€ 19, 90
Australische Grain-Fed kogel – Portjus – aardappel garnituur	
Hamburger St. Sjaak	€ 16, 50
Kaas – barbecuesaus – uiencompote – spek	
Confit de canard	€ 19, 50
Eendenbout – uiencompote - aardappelgarnituur	
Rib-eye (250 gr) 50	€ 24,
Tomatensalsa - crème fraiche - aardappelgarnituur	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade! Voor extra friet brengen wij € 1,75 per persoon in rekening.

Hoofdgerechten vis

Zeebaarsfilet	€ 17, 50
Tomaat – Quinoa – cress – yoghurt	
Mosselen St. Sjaak	€ 19, 90
Tijm – rozemarijn – knoflook – boter – peterselie	
Zeetong +/- 400 gr.	€ 27, 50
Op de huid gebakken – Roomboter – peterselie – citroen	

Vegetarisch

Risotto	€ 16, 50
Paddenstoelen – Rucola – Parmezaan – Truffel	
Linzenburger	€ 16, 50
Barbecuesaus – tomaat – sla – uiencompote	

Supplementen om uw gerecht extra aan te kleden!

Eendenleverkrullen	€ 4, 40
Gebakken eendenlever	€ 4, 90
Gebakken zwezerik	€ 6, 90

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

Desserts

Dame Blanche	€ 4,50
Vanille ijs – pure chocolade – slagroom	
Koffie met Schrobbeleer	€ 4,50
Crème Brûlée	€ 5,50
Vanille Thai thee – suiker – eigeel – room	
Warme chocotaart	€ 7,50
Chocolade – mascarpone – Licor 43	
Kaas	€ 8,50
Assortiment van diverse Europese kazen – Kletzenbrood – stroop – druiven	

Warme dranken

Diverse koffies

Lungo – espresso – latte macchiato – koffie verkeerd etc.

Speciale koffies

Irish- French – Spanish – Italian – Hasselt