**Menu du Chef** €29,50

Welkom bij Bistro St. Sjaak, elke dag van de week heeft de chef een speciaal menu voor u samengesteld voor €29,50.

Op maandagen mag u dit menu zelf samenstellen, u kiest dan geheel naar keuze uw drie gangenmenu voor deze vaste prijs!

**Aperitieven**

Zin een aperitiefje? Wat dacht u van een glaasje Cava, Kir Royal, witte Sherry, Portje of een Gin&Tonic?

Vraagt u gerust naar ons assortiment!

**Lekker bij aperitief en leuk om te delen**

**Oesters** *(per stuk)*  €4,00

Gillardeau Special (no. 3) – sjalottenvinaigrette – citroen

Wijnsuggestie; Cava Brut Nature – Macabeo, Xarello, Parallada – Penedès, Spanje

**Paddenstoelen** €7,80

Toast – bospaddenstoelen - truffelmayonaise – bieslook `

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

**Parmaham** €7,50

Balsamicoparels – toast – druiven

Wijnsuggestie; Cava Brut Nature – Macabeo, Xarello, Parallada – Penedès, Spanje

**Menukaart**

**Voorgerechten**

**Carpaccio** *Tip: Heerlijk met eendenleverkrullen!* €9,90

Ierse kogel – Parmezaan – Siciliaanse olijfolie – verse peper – rucola

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

**Garnalenkroketten**  €12,90

Hollandse garnalen – gefrituurde peterselie – mayonaise van dille en basilicum

Wijnsuggestie; Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk

**Griekse salade St. Sjaak stijl**  €9,90

Olijven – bieslook – tomaat – komkommer – yoghurt – feta – rode ui

Wijnsuggestie; Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

**Eendenlever** €14,50

Paté van eendenlever– crème van mais– crotons- cress

Wijnsuggestie; Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

**Zwezerik** *Tip: Heerlijk met eendenleverkrullen!* €13,40

Zwezerik – groene asperges – hazelnoot – mousseline van appel

Wijnsuggestie; Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk

**Kikkerbillen**  €10,40

Kikkerbillen – knoflook – bieslook – tomaat – Gruyèrekaas

Wijnsuggestie; Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk

**St.Jakobsschelpen** €13,40

Coquilles – saffraan limoen saus – tuille van five spice - appel

Wijnsuggestie; Piqueras – Sauvignon blanc, Verdejo – Almansa, Spanje

**Escargots** €9,40

‘Slow’ escargots – kruiden – boter – Gruyère kaas

Wijnsuggestie; Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk

**Zalm** €11,9

Licht gebrande zalm – wortel – gerookte avocado – wortel crème

Wijnsuggestie; Piqueras – Sauvignon blanc, Verdejo – Almansa, Spanje

**Vitello Tonnato** € 11,40

Kalfsmuis – tonijn – gerookte paprika – kappers – extra vergine olijfolie

Wijnsuggestie; Fontanet (rosé) – Syrah, Grenache – Pays d’Oc, Frankrijk

*Eet u bij St. Sjaak 2 gangen dan bieden wij graag heerlijk Desembrood aan met huisgemaakte kruidenboter. Gaat u alleen voor een hoofdgerecht dan brengen wij* ***€ 1,75 per persoon*** *in rekening voor dit heerlijke brood.*

**Hoofdgerechten**

**Vlees**

**Biefstuk** *(beter leven)* *Tip: Heerlijk met eendenlever!* €19,90

Ierse grainfed kogel – portjus – aardappel garnituur

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

**Lamsnek** €21,90

Gelakte lamsnek – sinaasappel – croutons – bimi – spinazie - bospeen

Wijnsuggestie; Panul – cabernet sauvignon – Colchagua Valley, Chili

**Saltimbocca**  € 22,40

Kalfsoester – Parmaham – knoflook jus – groene asperge – aardappelgarnituur

Wijnsuggestie; Fontanet (rosé) – Syrah, Grenache – Pays d’Oc, Frankrijk

**Steak tartare** *Tip: Ook als voorgerecht te bestellen* €19,90

Schotse kogel – balsamico – Siciliaanse olijfolie – diverse smaakmakers – eventueel verse dooier

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

**Parelhoenfilet** €19,90

Parelhoen – groene asperge – bospeen – truffelsaus - spinazie – aardappel garnituur

Wijnsuggestie; Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

Bij de **voorgerechten** dan wel **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 bestellen dan brengen wij hiervoor* ***€ 1,75 per persoon*** *in rekening.*

**Vis & zeevruchten**

**Tong** (+/- 350 gram) *Tip: Heerlijk met lever!*  €24,90

Hele tong – peterselie – roomboter – citroen

Wijnsuggestie; Madregale bianco – Chardonnay, Trebbiano – d’Abruzzo, Italië

**Rode mulfilet** €23,40

tomaat– oerwortel – sinaasappel – escabeche

Wijnsuggestie; Piqueras – Sauvignon Verdejo – Almansa, Spanje

**Zeeuwse mosselen** *Tip: ook als voorgerecht te bestellen!* €19,90

Mossels – rozemarijn – knoflook – roomboter - peterselie

Wijnsuggestie; Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk

**Dorade** €19,90

Hele dorade - boter – kruiden – citroen – knoflook

Wijnsuggestie; Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk

**Vegetarisch**

**Risotto** €17,40 Paddenstoelen – rucola – Parmezaan – pesto

Wijnsuggestie; Panul – Cabernet Sauvignon – Colchagua Valley, Chili

**Verse pasta** €17,40

Bladspinazie – balsamico – Parmezaan – paddenstoelen – diverse groente

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

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

**Desserts**

**Kaas** *(samenwerking met Fromagerie Guillaume)* €9,40

Europese kazen – kletzenbrood – stroop – druiven

Suggestie; u kunt een keuze maken uit onze rode portselectie.

**Warme chocoladetaart**  €7,60

Chocolade – mascarpone – Licor 43 – rood fruit

Suggestie; Pedro Ximénez – Spanje

**Crème Brûlée** €6,50

Witte chocolade – room – suiker – ei – melk – limoen

Suggestie; Moscato d’Asti – Italië

**Huisgemaakt gezouten karamel ijs** €8,90

Olijfolie – toffeecrunch – Maldon zout

Suggestie; Red Muscadel – Zuid Afrika

**Tarte tin**  €7,90

Appels – karamel – vanille ijs – appel crème - meringue

Suggestie; Pedro Ximenez – Spanje

**Baba au rhum**

Baba – witte chocolade – sinaasappel – roodfruit - siroop – munt €8,40

Suggestie; Moscato d’Asti – Italië

**Warme Dranken**

**Diverse koffies**

Lungo – espresso – latte – koffie verkeerd – cappuccino

**Speciale koffies**  €6,00

Irish; Whiskey – French; Grand Marnier – Spanish; Tia Maria/Licor 43 – Italian; Amaretto - Hasseltse