

Menu du Chef

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 (<i>per stuk</i>)	€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
Toast – druiven – parels van Balsamico Wijnsuggestie; Cava Brut Nature – Macabeo, Xarello, Parallada – Penedès, Spanje	

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.

Menukaart

Voorgerechten

Carpaccio <i>Tip: Heerlijk met eendenleverkrullen!</i>	€9,90
lerse 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 <i>Tip: Heerlijk met eendenleverkrullen!</i>	€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 limoensaus – tuille van five spice - appel Wijnsuggestie; Piqueras – Sauvignon blanc, Verdejo – Almansa, Spanje	
Escargots	€9,40
‘Slow’ escargots – kruiden – boter – Gruyèrekaas 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.

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

lerse 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.

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.

Vis & zeevruchten

Tong (+/- 350 gram) *Tip: Heerlijk met lever!* €26,90

Hele tong – peterselie – roomboter – citroen

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

Rode mul filet

€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 (<i>samenwerking met Fromagerie Guillaume</i>) Europese kazen – kletzenbrood – stroop – druiven Suggestie; u kunt een keuze maken uit onze rode portselectie.	€9,40
Warme chocoladetaart Chocolade – mascarpone – Licor 43 – rood fruit Suggestie; Pedro Ximénez – Spanje	€7,60
Crème Brûlée Witte chocolade – room – suiker – ei – melk – limoen Suggestie; Moscato d’Asti – Italië	€6,50
Huisgemaakt gezouten karamel ijs Olijfolie – toffee crunch – Maldon zout Suggestie; Red Muscadel – Zuid-Afrika	€7,90
Tarte Tatin Appels – karamel – vanille-ijs – appel crème - meringue Suggestie; Pedro Ximenez – Spanje	€7,90
Brownie Brownie – witte chocolade – sinaasappel – crème patisserie – roodfruit Suggestie; Moscato d’Asti – Italië	€8,40

Warme Dranken

Diverse koffies

Lungo – espresso – latte – koffie verkeerd – cappuccino

Speciale koffies

Irish; Whiskey – French; Grand Marnier – Spanish; Tia Maria/Licor 43 – Italian; Amaretto - Hasseltse €6,00

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.