

Menu du Chef

€ 29,50

Welkom bij Bistro St. Sjaak! Elke dag van de week heeft de chef een speciaal driegangenmenu voor u samengesteld voor € 29,50. Op maandagen mag u dit menu zelf samenstellen met de gerechten van de kaart. U eet dan dus á la carte voor de vaste prijs van het menu du chef!

Aperitieven

Zin een aperitiefje? Wat dacht u van een glaasje cava, een Kir Royal, een witte sherry, een portje of een gin&tonic? Vraag gerust naar ons assortiment!

Lekker bij het 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: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

Parmaham

€ 7,50

Balsamicoparels – toast – druiven

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.
Bistro St. Sjaak heeft overal een smakelijke oplossing voor.

Menukaart

Voorgerechten

Carpaccio <i>Tip: heerlijk met eendenleverkrullen!</i>	€ 10,90
lerse kogel – Parmezaan – Siciliaanse olijfolie – verse peper – rucola Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk	
Kalfswangkroketten	€ 10,40
Kalfswang – peterselie – knoflookmayonaise Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk	
Herfst paddenstoelen	€ 10,40
Roggebrood – paddenstoelen – oude brokkelkaas – truffelmayonaise Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië	
Eendenlever	€ 12,40
Toast met eendenlever spread – gebakken appel – Bastogne kruim - Balsamico Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië	
Zwezerik <i>Tip: heerlijk met eendenleverkrullen!</i>	€ 13,40
Zwezerik – beurre noisette – aubergine – truffelmayonaise – doperwten Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk	
Kikkerbillen	€ 11,40
Kikkerbillen – knoflook – bieslook – tomaat – Gruyèrekaas Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk	
St.Jakobsschelpen	€ 12,90
Coquilles – saus van bisque met witte chocolade – appel - paddenstoelen Wijnsuggestie: Piqueras – Sauvignon blanc, Verdejo – Almansa, Spanje	
Escargots	€ 10,40
‘Slow’ escargots – kruiden – boter – Gruyère Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk	
Steak tartare <i>Ook als hoofdgerecht te bestellen</i>	€ 10,90
Schotse kogel – balsamico – Siciliaanse olijfolie – diverse smaakmakers – eventueel verse dooier Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk	

Eet u bij Bistro St. Sjaak twee gangen dan bieden wij graag heerlijk desembrood aan met huisgemaakte kruidenboter. Kiest u voor alleen een hoofdgerecht 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.
Bistro St. Sjaak heeft overal een smakelijke oplossing voor.

Hoofdgerechten

Vlees

Biefstuk *Tip: heerlijk met eendenlever!* € 20,90
Ierse grain fed kogel – portjus – aardappelgarnituur
Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk

Eendenborst € 21,40
Cantharellen – Pompoencrème – bospeen – Bimi– gebrande sjalot
Wijnsuggestie: Panul – Cabernet Sauvignon – Colchagua Valley, Chili

Steak tartare *Ook als voorgerecht te bestellen* € 20,90
Schotse kogel – balsamico – Siciliaanse olijfolie – diverse smaakmakers – eventueel verse dooier
Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk

Kalfssukade € 21,90
Sukade – pastinaak – jus – rode uiencompote – aardappelpuree
Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

Hertenbiefstuk
Hert – pastinaak – aardappelpuree – truffel-portjus € 24,90
Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

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

Supplementen	Eendenleverkrullen	€ 4,40
	Gebakken eendenlever	€ 4,90
	Gebakken zwezerik	€ 7,40

*Bij de hoofdgerechten worden 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.
Bistro St. Sjaak heeft overal een smakelijke oplossing voor.

Vis & zeevruchten

Tong (+/- 350 gram) *Tip: heerlijk met eendenleverkrullen!* € 26,90
Hele tong – peterselie – roomboter – citroen
Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk

Snoekbaarsfilet € 25,90
Ham – pepersaus– bundelzwam– bospeen – Venne cress – groene asperges
Wijnsuggestie: Piqueras – Sauvignon Verdejo – Almansa, Spanje

Zeeuwse mosselen *Ook als voorgerecht te bestellen* € 20,50
Mossels – rozemarijn – knoflook – roomboter - peterselie
Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk

Zeebaars € 19,90
Hele Zeebaars– boter – kruiden – citroen – knoflook
Wijnsuggestie: Madregale bianco – Chardonnay, Trebbiano – d’Abruzzo, Italië

Vegetarisch

Risotto € 18,90
Pompoen – walnoten – paddenstoelen – Parmezaan
Wijnsuggestie: Panul – Cabernet Sauvignon – Colchagua Valley, Chili

Pasta € 17,40
Bladspinazie – balsamico – Parmezaan – paddenstoelen – diverse groente
Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk

Bij de hoofdgerechten worden 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.
Bistro St. Sjaak heeft overal een smakelijke oplossing voor.

Desserts

Kaas <i>(in samenwerking met Fromagerie Guillaume)</i>	€ 9,40
Europese kazen – kletzenbrood – stroop – druiven Suggestie: een rode port naar keuze	
Warme chocoladetaart	€ 7,60
Chocolade – mascarpone – Licor 43 – rood fruit Suggestie: Pedro Ximénez – Spanje	
Crème Brûlée	€ 6,50
Witte chocolade – room – suiker – ei – melk – tijm Suggestie: Moscato d’Asti – Italië	
Bastogne ijs	€ 6,50
Bastogne – toffeecrunch – roodfruit Suggestie: Pedro Ximenez – Spanje	
Gezouten karamel cheesecake	€ 7,40
Bastogne – karamel – roomkaas– chocolade – Maldon zout Suggestie: Pedro Ximenez – Spanje	
Appeltaart à la St.Sjaak	€ 6,50
Mousse van appelstroop – gebakken appel – crumble – Slagroom Suggestie: Moscato d’Asti – Italië	

Warme Dranken

Diverse koffies	€ -
Onder andere lungo – espresso – latte – koffie verkeerd – cappuccino	
Speciale koffies	€ 6,00
Onder andere Irish – French – Spanish – Italian – Hasseltse	

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.
Bistro St. Sjaak heeft overal een smakelijke oplossing voor.