

## 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: 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

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** *Tip: heerlijk met eendenleverkrullen!* € 10,90  
Ierse kogel – Parmezaan – Siciliaanse olijfolie – verse peper – rucola  
Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk
- Kalfswangkroketten** € 10,40  
Kalfswang – gefrituurde peterselie – mayonaise knoflook  
Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk
- Herfst paddenstoelen** € 10,40  
Roggebrood – paddenstoelen – oude brokkelkaas – truffelmayonaise  
Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië
- Gebakken eendenlever** € 12,40  
Eendenlever – gebakken appel – toast  
Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië
- Kikkerbillen** € 11,40  
Kikkerbillen – knoflook – bieslook – tomaat – Gruyèrekaas  
Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk
- St.Jakobsschelpen** € 12,40  
Coquilles – truffelmayonaise – 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** *Ook als hoofdgerecht te bestellen* € 10,90  
Schotse kogel – balsamico – Siciliaanse olijfolie – diverse smaakmakers – eventueel verse dooier  
Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk
- Carpaccio van hertenbiefstuk** € 11,40  
Hert – rode biet – pure chocolade – rucola – hazelnoot  
Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

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

**Confit de Canard** € 20,90  
Eendenbout - Rozeval – uien compote – Div. groenten  
Wijnsuggestie: Fontanet (rosé) – Syrah, Grenache – Pays d’Oc, Frankrijk

**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

**Hertenbiefstuk** € 24,90  
Hert– truffeljus – div. groente – aardappelpuree  
Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

**Hazenpeper**  
Wilde haas – aardappelpuree – uien compote € 21,50  
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:

<b>Supplementen</b>	Eendenleverkrullen	€ 4,40
	Gebakken eendenlever	€ 4,90
	Gebakken zwezerik	€ 6,90
	Verse bearnaisesaus	€ 4,20

*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: Madregale bianco – Chardonnay, Trebbiano – d’Abruzzo, Italië

**Zeeuwse mosselen** *Ook als voorgerecht te bestellen* € 20,50

Mossels – rozemarijn – knoflook – roomboter - peterselie

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

**Hele Zeebaars** € 19,90

Zeebaars – boter – kruiden – citroen - knoflook

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

## Vegetarisch

**Risotto** € 18,90

Paddenstoelen – rucola – Parmezaan – truffel- paddenstoelen

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

<b>Kaas</b> <i>(in samenwerking met Fromagerie Guillaume)</i> Europese kazen – kletzenbrood – stroop – druiven Suggestie: een rode port naar keuze	€ 9,40
<b>Warme chocoladetaart</b> Chocolade – mascarpone – Licor 43 – rood fruit Suggestie: Pedro Ximénez – Spanje	€ 7,60
<b>Crème Brûlée</b> Witte chocolade – room – suiker – ei – melk – tijm Suggestie: Moscato d’Asti – Italië	€ 6,50
<b>Appel Crumble</b> Gebakken appel – crumble – Slagroom - frambozen	€ 6,50

## Warme Dranken

<b>Diverse koffies</b> Onder andere lungo – espresso – latte – koffie verkeerd – cappuccino	€ -
<b>Speciale koffies</b> Onder andere Irish – French – Spanish – Italian – 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.  
Bistro St. Sjaak heeft overal een smakelijke oplossing voor.