

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 port 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 <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	
Garnalen kroketten	€ 12,40
Hollandse garnalen – gefrituurde peterselie – mayonaise van basilicum limoen Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk	
Eendenlever/zwezerik	€ 14,90
Gebakken eendenlever – zwezerik – crunsh van kruiden – dopwerten – beurre noisette 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 – witte chocolade – appel – meringue Wijnsuggestie: Piqueras – Sauvignon blanc, Verdejo – Almansa, Spanje	
Escargots	€ 11,40
‘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	
Tartaar van tonijn	€ 13,40
Tonijn – meringue – bieten blad – vinagrette van soja Wijnsuggestie: Fontanet – Syrah – Grenache – Pays d’Oc, Frankrijk	
Vitello Tonato	€ 12,90
Kalfsmuis – tonijn – kappers – olie – paprika Wijnsuggestie: Fontanet – Syrah – Grenache – Pays d’Oc, Frankrijk	
Geitenkaas salade	€10,90
Geitenkaas – uien compote – komkommer – tomaat – tuinbonen Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk	

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 (<i>beter leven</i>) <i>Tip: heerlijk met eendenlever!</i>	€ 21,40
lerse grain fed kogel – portjus – aardappelgarnituur Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk	
Filet canard	€ 20,90
Eendenborst – dopwerten – bospeen - spinazie – sinaasappel saus Wijnsuggestie: Panul – Cabernet Sauvignon – Chili	
Rib eye Z.A. (300 gr)	€26,90
Runder ribeye – tijmsaus – gekarameliseerde uien – groente garnituur - cress Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk	

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	€ 7,90 (<i>evt als gerecht</i>)

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

Kabeljauw	€ 21,40
kabeljauw – kruidenkorst– beurre blanc – spinazie - diverse cressen Wijnsuggestie: Piqueras – Verdejo – Sauvignon blanc - Spanje	
Zeeuwse mosselen <i>Ook als voorgerecht te bestellen!</i>	€ 21,50
Mossels – rozemarijn – knoflook – roomboter - peterselie Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk	
Roodbaars	€ 22,90
Roodbaars filet – riso nero – spinazie – kruiden mayonaise Wijnsuggestie: Madregale – Chardonnay – Italië	
Zeetong 300 /400 gr.	€ 26,50
Op de huid gebakken – Roomboter – peterselie – citroen Wijnsuggestie: Madregale – Chardonnay – Italië	

Vegetarisch

Risotto verde	€ 18,90
Paddenstoelen – rucola – Parmezaan – basilicum pesto 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	

Wilt u de salade als hoofdgerecht bestellen? Dat kan! We doen de prijs maal 1,5 en u krijgt er heerlijke frietjes of couscous bij.

*Bij de hoofdgerechten worden, daar waar nodig frietjes en groene salade apart geserveerd. Nu het mooi weer aan het worden is kunt ook heerlijk mediterrane couscous bij krijgen. 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>) Europese kazen – kletzenbrood – stroop – druiven Suggestie: een rode port naar keuze	€ 9,40
Warme chocoladetaart Chocolade – mascarpone – Licor 43 – rood fruit Suggestie: Pedro Ximénez – Spanje	€ 7,60
Crème Brûlée Witte chocolade – room – suiker – ei – melk Suggestie: Moscato d’Asti – Italië	€ 6,50
Sabayon eigeel – witte wijn – suiker – rood fruit Suggestie: Pedro Ximénez – Spanje	€ 7,50
Cheesecake Bastogne – zeezout – karamel - roomkaas Suggestie: Pedro Ximénez – Spanje	€ 6,50

Warme Dranken

Diverse koffies

Onder andere lungo – espresso – latte – koffie verkeerd – cappuccino

Speciale koffies

Onder andere Irish – French – Spanish – Italian – Hasseltse

€ 6,00