

## Menu du Chef

€ 31,50

Welkom bij Bistro St. Sjaak! Elke dag van de week heeft de chef een speciaal driegangenmenu voor u samengesteld voor € 31,50. 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! (met uitzondering de Eendelever, de rib-eye en de gebakken tong)

## 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

<b>Carpaccio</b> <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	
<b>Garnalen kroketten</b>	€ 12,40
Hollandse garnalen – gefrituurde peterselie – mayonaise van basilicum limoen Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk	
<b>Eendenlever/zwezerik</b>	€ 14,90
Gebakken eendenlever – zwezerik – crunsh van kruiden – dopwerten – beurre noisette Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië	
<b>Kikkerbillen</b>	€ 11,40
Kikkerbillen – knoflook – bieslook – tomaat – Gruyèrekaas Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk	
<b>St.Jakobsschelpen</b>	€ 12,40
Coquilles – witte chocolade – appel – meringue Wijnsuggestie: Piqueras – Sauvignon blanc, Verdejo – Almansa, Spanje	
<b>Escargots</b>	€ 11,40
‘Slow’ escargots – kruiden – boter – Gruyère Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk	
<b>Steak tartare</b> <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	
<b>Tartaar van tonijn</b>	€ 13,40
Tonijn – meringue – bieten blad – vinagrette van soja Wijnsuggestie: Fontanet – Syrah – Grenache – Pays d’Oc, Frankrijk	
<b>Vitello Tonato</b>	€ 12,90
Kalfsmuis – tonijn – kappers – olie – paprika Wijnsuggestie: Fontanet – Syrah – Grenache – Pays d’Oc, Frankrijk	
<b>Geitenkaas salade</b>	€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 (beter leven)** *Tip: heerlijk met eendenlever!* € 21,40  
Ierse 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

**Tournedos Rossini** € 27,90  
Ierse biefstuk van de haas – gebakken lever – truffeljus – aardappelgarnituur  
Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

**Kalfswang** € 21,90  
Kalf – pastinaak – aardappel - jus

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	€ 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.*

## Vis & zeevruchten

<b>Kabeljauw</b>	€ 21,40
Kabeljauwfilet – riso nero – erwten - mierikswortel Wijnsuggestie: Piqueras – Verdejo – Sauvignon blanc - Spanje	
<b>Zeeuwse mosselen</b> <i>Ook als voorgerecht te bestellen!</i>	€ 21,50
Mossels – rozemarijn – knoflook – roomboter - peterselie Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk	
<b>Zeetong 300 /400 gr.</b>	€ 26, 50
Op de huid gebakken – Roomboter – peterselie – citroen Wijnsuggestie: Madregale – Chardonnay – Italië	

## Vegetarisch

<b>Risotto verde</b>	€ 18,90
Paddenstoelen – rucola – Parmezaan – basilicum pesto Wijnsuggestie: Panul – Cabernet Sauvignon – Colchagua Valley, Chili	
<b>Pasta</b>	€ 17,40
Bladspinazie – balsamico – Parmezaan – paddenstoelen – diverse groente Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, 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.

## 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 Suggestie: Moscato d’Asti – Italië	€ 6,50
<b>Sabayon</b> eigeel – witte wijn – suiker – rood fruit Suggestie: Pedro Ximénez – Spanje	€ 7,50
<b>Cheesecake</b> 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