

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, tournedos-Rossini, 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

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 – saus van bisque – bundelzwammen 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	
Hert	€ 12,40
Dun aangebraden bief – biet – appel – rozemarijn Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – 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 – kappers 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

Biefstuk van het hert € 23,40
Hert – truffel jus - aardappelgarnituur
Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

Rib eye Z.A. (300 gr) €26,90
Runder ribeye – tijmsaus – gekarameliseerde uien – groente garnituur -
Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk

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

Kalfswang € 21,90
Kalf – pastinaak – aardappel - jus
Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

Haas € 21,40
Hazenpeper – puree – groente – zoete ui
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	€ 7,90 <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

Snoekbaars	€ 21,40
Snoek op de huid – riso nero – Spinazi - tomaat 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	
Zeetong 300 /400 gr.	€ 26, 50
Op de huid gebakken – Roomboter – peterselie – citroen Wijnsuggestie: Madregale – Chardonnay – Italië	

Vegetarisch

Risotto	€ 18,90
Paddenstoelen – rucola – Parmezaan – pompoen 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	

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 *(in samenwerking met Fromagerie Guillaume)* € 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
Suggestie: Moscato d’Asti – Italië

Sabayon € 7,50
eigeel – witte wijn – suiker – rood fruit
Suggestie: Pedro Ximénez – Spanje

Cheesecake € 6,50
Bastogne – zeezout – karamel - roomkaas
Suggestie: Pedro Ximénez – Spanje

Dranken

Diverse koffies

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

Speciale koffies

Onder andere Irish – French – Spanish – Italian – Hasseltse

Espresso Martini (cocktail)

Espresso – Vodka – Kahlua

De Espresso Martini is een cocktail met een dubbele kick: Een kick van de vodka en een kick van de versgezette espresso. Deze twee krachtpaters worden harmonieus tot een geheel gesmeden door Kahlua likeur. Perfect om een after dinner dip te tackelen!

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.