

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 van de *-gerechten!)

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

Ham - balsamicoparels – 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
Ierse kogel – Parmezaan – Siciliaanse olijfolie – citroenmayonaise – rucola Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk	
Garnalen kroketten	€ 12,40
Hollandse garnalen – gefrituurde peterselie – basilicummayonaise - limoen Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk	
Eendenlever/zwezerik*	€ 14,90
Gebakken eendenlever en zwezerik – kruidencrunch – beurre noisette - truffelmayonaise 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	
Kabeljauw	€ 13,40
Brandade van skrei – zeezout – bieslook – aardappel – gepocheerd ei Wijnsuggestie: Madregale – Chardonnay – Italië	
Vitello Tonato	€ 12,90
Kalfsmuis – tonijn – kappers – olie – paprika Wijnsuggestie: Fontanet – Syrah – Grenache – Pays d’Oc, Frankrijk	
Geitenkaas salade	€10,90
Geitenkaas – rode uiencompote – 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 – aardappel en groentegarnituren

Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk

Rib eye Z.A. (300 gr)* €26,90

Runder ribeye – rozemarijnsaus – zoete ui – aardappel en groentegarnituren

Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk

Tournedos Rossini*

Ierse biefstuk van de haas – gebakken lever – truffeljus – aardappel en groentegarnituren € 27,90

Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

Kalfswang € 21,90

Kalf – pastinaak – aardappelgarnituur - jus

Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

Lam € 23,90

Lamsnek – tijmsaus – aardappel en groentegarnituren

Wijnsuggestie: Panul – Cabernet Sauvignon – Colchagua Valley, Chili

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

Snoekbaarsfilet op de huid – riso nero – spinazie - tomaat

Wijnsuggestie: Piqueras – Verdejo – Sauvignon blanc - Spanje

Skrei € 21,50

Winterkabeljauwfilet – frisse stampot – jus van kappers, spinazie en roomboter

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

Zeetong 300 /400 gr.* € 26,50

Op de huid gebakken – Roomboter – peterselie – citroen

Wijnsuggestie: Madregale – Chardonnay – Italië

Zeebaars € 21,50

Hele zeebaars – roomboter – dille - citroen

Wijnsuggestie: Madregale – Chardonnay – Italië

Vegetarisch

Risotto € 18,90

Pompoen – rucola – Parmezaan – paddenstoelen - walnoten

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 <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

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 krachtpatsers worden harmonieus tot een geheel gesmeden door Kahlua likeur. Perfect om een after dinner dip te tackelen!