

Voorwoord van Sjaak

Eindelijk uit quarantaine. Wat zijn wij blij u weer te mogen ontvangen in onze bistro. Uiteraard houden wij ons aan de richtlijnen van het RIVM. Wij vragen ook u om hieraan mee te werken voor uw en onze veiligheid. Om met de woorden van onze MP te spreken: was uw handen stuk en vergeet het desinfectant pompje niet. Wij gaan er vanuit dat u gezond bent. Heeft u vragen hierover, schroom niet en stel ze aan een van onze collega's.

#tip: bestel een fles i.p.v. een glas – voor uw en onze veiligheid.

Menu du Chef

€ 32,50

Elke dag van de week heeft de chef een speciaal driegangenmenu voor u samengesteld voor € 32,50. 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

€ 8,50

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>	€ 11,40
lerse kogel – Parmezaan – Siciliaanse olijfolie – citroenmayonaise – rucola Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk	
Garnalenkroketten*	€ 13,40
Hollandse garnalen – gefrituurde peterselie – basilicummayonaise - limoen Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk	
Eendenlever/zwezerik*	€ 15,40
Gebakken eendenlever en zwezerik – kruidencrunch – beurre noisette - truffelmayonaise Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië	
Kikkerbillen	€ 11,90
Kikkerbillen – knoflook – bieslook – tomaat – Gruyèrekaas Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk	
St. Jakobsschelpen	€ 12,90
Coquilles – saus van bisque – bundelzwammen Wijnsuggestie: Piqueras – Sauvignon blanc, Verdejo – Almansa, Spanje	
Escargots	€ 11,90
‘Slow’ escargots – kruiden – boter – Gruyère Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk	
Steak tartare <i>Ook als hoofdgerecht te bestellen!</i>	€11,90
Schotse kogel – balsamico – Siciliaanse olijfolie – diverse smaakmakers – eventueel verse dooier Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk	
Caprese 	€ 12,40
Burrata – tomaat – citroenrasp – basilicum Wijnsuggestie: Madregale – Chardonnay – Italië	
Vitello Tonato	€ 12,90
Kalfsmuis – tonijn – kappers – olie – paprika Wijnsuggestie: Fontanet – Syrah – Grenache – Pays d’Oc, Frankrijk	
Fruits de mer <i>Ook als hoofdgerecht te bestellen!</i>	€ 15,50
Tijgergarnaal – oester (2) – wulken – scheermes – mossel - vongole 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.

Hoofdgerechten

Vlees

Biefstuk (beter leven) *Tip: heerlijk met eendenlever!* € 22,40

lerse grain fed kogel – portjus – aardappel en groentegarnituren

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

Rib eye Z.A. (300 gr) * €27,40

Runderribeye – frisse tomatensalsa – aardappel en groentegarnituren

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

Tournedos Rossini*

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

Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

Lam

€ 23,90

Lamsrack – tijmsaus – ratatouille


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	€ 4,90
	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

Zeeuwse mosselen <i>Ook als voorgerecht te bestellen!</i>	€ 21,50
Mossels – rozemarijn – knoflook – roomboter - peterselie Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk	
Zeetong 400 /500 gr.*	€ 27,90
Op de huid gebakken – Roomboter – peterselie – citroen Wijnsuggestie: Madregale – Chardonnay – Italië	
Zeebaars	€ 23,50
Hele zeebaars – roomboter – dille - citroen Wijnsuggestie: Madregale – Chardonnay – Italië	
Tijgergarnaal *	€ 24,90
Garnaal – pasta – vongole – knoflook – peterselie – citroen – tomaat Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk	
Vegetarisch 	
Risotto	€ 20,90
Saffraan – sinasappel – rucola – parmezaan – amandel 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	€ 10,90
Warme chocoladetaart Chocolade – mascarpone – Licor 43 – rood fruit Suggestie: Pedro Ximénez – Spanje	€ 7,60
Crème Brûlée Pure chocolade – koffie – room – suiker – ei – melk Suggestie: Moscato d’Asti – Italië	€ 6,50
Tiramisu Koffie – Disaronno – lange vingers – mascapone – ei - cacao Suggestie: Pedro Ximénez – Spanje	€ 6,50
Ijs Vanille roomijs – zeezout – karamel – rood fruit Suggestie: Pedro Ximénez – Spanje	€ 6,50

Dranken

Diverse koffies

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

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!

Speciale koffies

Onder andere: Irish – French – Spanish – Italian – Hasseltse