

Menu du Chef

€ 32,50

Welkom bij Bistro St. Sjaak! 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** *Tip: heerlijk met eendenleverkrullen!* € 11,40
Ierse kogel – Parmezaan – Siciliaanse olijfolie – citroenmayonaise – rucola
Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk
- Garnalen kroketten*** € 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** *Ook als hoofdgerecht te bestellen!* €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
- Fruit de mer** *Ook als hoofdgerecht te bestellen!* € 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

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)* €27,40

Runder ribeye – frisse tomatensalsa – 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

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 *Ook als voorgerecht te bestellen!* € 21,50
Mossels – rozemarijn – knoflook – roomboter - peterselie
Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk

Zeetong +/- 450 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

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