



Diner

Geserveerd vanaf 17.00 uur

APERITIEVEN

Kippenlever paté met cranberry jam en crostini	12.50
Waddenoester met mignonette saus, per stuk	5.00
✎ Broodplankje met huisgemaakte kruidenboter, pesto en aioli	8.50
Charcuterie van 4 soorten Friese vleeswaren met Amsterdams zuur	15.00

VOORGERECHTEN

✎ Uiensoep "Bistro Noir" met geroosterde knoflook en sherry	9.50
✎ Tomatensoep huisgemaakt met of zonder ballen	8.00
Gerookte rib-eye met aardappelcrème, mierikswortel en bieslook	14.50
Spicy Tuna Tataki met sriracha-mayonaise en crispy tempura	17.50
✎ Gegratineerde champignons met room, knoflook en Gruyère	12.50
✎ Burrata met gekonfijte cherrytomaat & basilicumolie	14.50

HOOFDGERECHTEN

Flat Iron Steak "Bistro Bordelaise" met sjalottensaus en aardappelpuree	27.50
Klassieke Boeuf Bourguignon rijke runderstoof	24.50
Rib Roast "Bordelaise" met rode wijn en beenmerg	29.50
Geroosterd Piepkuiken met wild-champignonsaus	29.50
Geroosterde Procureur met mosterdjus, seizoensgroenten en aardappelpuree	24.50
Gebakken Kabeljauw met beurre blanc	27.50
Hele Makreel uit de oven met mosterd en kruiden	24.50
✎ Knolselderijsteak met beurre noisette, kappertjes en peterselie	24.50
✎ Gegratineerde witlof met blauwe kaas, walnoot en honing	24.50

Bij al onze hoofdgerechten worden friet en salade geserveerd.

NAGERECHTEN

✎ Chocolade mousse met zoute caramel en pretzelcrunch	11.50
✎ Panna Cotta met honing, tijm en sinaasappel	11.50
✎ Bistro-Special crème brûlée plate	11.50
✎ Tarte tatin met peer	11.50
✎ Kaasplank van 5 soorten kaas	14.50

Allergie of speciaal dieet?

Vraag onze medewerkers van de bediening of keuken of het door jouw gekozen gerecht een optie is, of wij de receptuur kunnen aanpassen of beter een vegetarische variant kunnen bieden. In geval van twijfel zullen wij overleggen.

✎ = vegetarisch mogelijk.