

# BISTRO Café Passé

## Aperitiefhapjes

<b>Ibérico pata negra ham</b> (100gr)	18.00
<b>rundskroketjes met aioli</b> 6 st	12.00
<b>witte pens carcasse «Dierendonck»</b>	16.00
<b>inktvisingen in panko met tartaarsaus</b>	14.00
<b>nobashi garnaal</b> 6 st	12.00

## Menu

**Buffelmozzarella** heirloom tomaten  
kerstomaten/romesco/meergranentoast  
of  
**gemarineerde zalm**  
basilicum aioli/yuzu/nori/brioche  
\*\*\*

**schelvis**  
nduja, vierge tomaat en basilicum/asperge/  
courgette  
of  
**entrecote wit-blauw**  
(bearnaise, champignon en peper)  
sla, tomaat/ verse friet  
\*\*\*

**triple aardbei**  
aardbeiensabayon/sorbet/granité

€ 54.00

Het menu serveren wij telkens voor het volledige gezelschap van uw tafel. Wijzigingen in het menu zijn niet mogelijk.

Gelieve aan de kaart max. 4 verschillende hoofdgerechten te kiezen per tafel

Om 23u ronden wij graag af, zodat we de volgende dag onze gasten fris kunnen dienen.

## Voorgerechten

<b>buffelmozzarella</b> met kleurrijke heirloom tomaten en kerstomaten/romesco/meergranentoast	19.00
<b>rundscarpaccio</b> grana padano/notensalade/broodkrokant	20.00
<b>gemarineerde zalm</b> basilicum aioli/yuzu/nori/brioche	21.00
<b>terrinen van ganzenlever</b> brioche/Ardense uienkonfijt	24.00
<b>gamba's</b> met lookboter in de oven/aioli	21.00
<b>garnaalkroketten (2 stuks)-(3stuks)</b>	19.00/30.00

## Hoofdgerechten

<b>schelvis</b> , nduja, vierge tomaat en basilicum/asperge/courgette	32.00
<b>zeebaars</b> frigola/kokoscurry/peultjes/geroosterde paprika/paksoi/asperges	30.00
<b>gamba's</b> met lookboter in de oven/aioli	33.00
<b>zeetong in hoeveboter</b> sla/tomaat	38.00
<b>buffelmozzarella</b> met kleurrijke heirloom tomaten en kerstomaten/romesco/meergranentoast/basilicumolie	25.00
<b>tartare van rund/</b> fijne kruiden/ truffelmayonaise	27.00
<b>salade geitenkaas</b> spek/appel/honing	25.00
<b>salade folle</b> terrine ganzenlever/gamba/kwartel/gerookte eendenborst	32.00
<b>vol-au-vent</b> 'klassiek'	27.50
<b>vlaamse stoverij</b> van varkenswangen	28.50
<b>Hereford</b> chimichurri/aardappelpuree met truffel en parmezaan/geroosterde kleurrijke chili wortel/groene asperges/ zwarte look	38.00
<b>paardenkraai</b> met rode wijnsaus en sjalotjes	29.50
<b>rundstournedos 'wit-blauw'</b> met saus naar keuze	29.50
<b>côte à l'os 'wit-blauw</b> (1,2kg) voor 2p. met saus naar keuze (bearnaise, champignon, peper) sla, tomaat/verse friet	72.00

vraag om de allergieënlijst aan de zaalmedewerkers

€ 22.00 lunch woensdag-,donderdag-en vrijdagmiddag

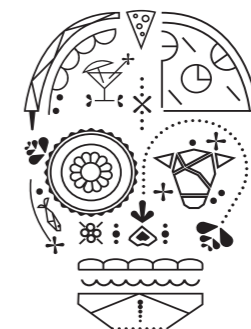
## Kindergerechten

<b>garnaalkroketten</b> 1st/2st	10.00/19.00
<b>frikandel</b> 2st	12.00
<b>spaghetti bolognaise</b>	14.00
<b>kipfilet</b>	18.00
<b>vlaamse stoverij</b>	18.00
<b>mals biefstuk</b>	19.00
<b>bijzet bordje</b>	4.00

- Deze gerechten worden met frieten geserveerd en appelmoes

## Dessert

<b>verse aardbeien</b> met vanilleijs/verse slagroom/coulis van aardbei	14.00
<b>scroppino van de chef</b>	10.00
<b>citroensorbet/vodka/prosecco/limoncello</b>	
<b>triple aardbei</b>	12.00
<b>aardbeiensabayon/sorbet/granité</b>	
<b>moelleux van chocolade/ vanilleijs</b>	12.00
<b>tiramisu</b>	8.50
<b>dame blanche</b>	10.00
<b>chocolademousse</b>	8.50
<b>kinderijsje</b>	6.00



**CALAVERA**  
CAUGHT BETWEEN FOOD AND FUN