

Menu

biarritz
BAR BISTRO

Voor gerechten

CANARD FUMÉ 8,25

Gerookte eendenborst met bosvruchtensaus

**SOUPE A
LA MOUTARDE** 5,50

Mosterdsoep

ESCARGOTS 8,25

In kruidenboter gebakken wijngaardslakken, uit het huisje geserveerd met brood

GEROOKTE FOREL 7,75

Met little gem en antiboise

**SALADE
GEITENKAAS** 7,50

Met rode biet en honingolie

RAGOÛT 6,00

Runderragoût met groenten

Hoofdgerechten

VIS VAN DE DAG 18,25

Zie krijtbord voor de omschrijving van het actuele visgerecht

BOEUF BOURGUIGNON 17,75

Rundvlees gestoofd in rode wijn, met aardappelpuree

PARELHOEN 19,00

Gevuld met paddestoelen en spekjes, met jus de veau, aardappelpuree en groentegarnituur

GEVULDE COURGETTE 14,50

Met groente ratatouille en aardappelgarnituur

ESCALOPE DE VEAU 24,50

Kalfsvlees met cognac-roomsaus, aardappel- en groentegarnituur

La spécialité
de la maison

TOURNEDOS 25,50

Met groene pepersaus, aardappel- en groentegarnituur

Extra porties:

Frites met schil 2,50

Salade 2,50



Kaas selectie

FRANSE KAAS SPECIALITEITEN

Fromagerie Guillaume is een familiebedrijf uit Berkel Enschoot met een passie voor kaas. Al 40 jaar selecteren zij de beste kwaliteit kazen van Europa. Met trots serveren wij 7 pareltjes uit Frankrijk die het ontdekken waard zijn:

Selectie van 3 kazen	7,75
Selectie van 5 kazen	9,75
Selectie van 7 kazen	12,50

Geserveerd met rozijnenbrood en huisgemaakte sinaasappelmarmelade

VALANCAÿ

Fruchtig en licht ziltig pyramidevormig geitenkaasje uit de Loire

BRILLAT SAVARIN

Triple crème kaasje uit de Bourgogne. Zilt, fris en romig.

BRIE DE MEAUX

Aards en pikant, traditioneel gemaakt

REBLOCHON FARMHOUSE

Gewassen korstkaas uit de Haute Savoie, nootachtig

EPOISSE CRU

Vol en aromatisch, Bourgogne

COMTÉ 24 MND.

2 jaar gerijpt, pikant kruidig van smaak, Jura

BLEU DE GEX

Harde blauwschimmel kaas uit de Haut Jura. Stevig maar absoluut niet zout

Nagerechten

CITROEN MERINGUE 5,75

Frisse citroentaart met eiwitschuim

CRÈME BRÛLÉE 5,75

MOELLEUX AU CHOCOLAT 5,75

Vloeibaar chocolade cakeje met bolletje ijs

CAFÉ GOURMAND 8,25

Koffie met 3 wisselende mini lekkernijen

WIJN SUGGESTIE:

Pineau des Charentes Michel Forgeron (17,5% Vol.). Versterkte witte wijn uit de Cognacstreek: heerlijk zacht zoet met tonen van abrikoos en amandel

Koffie specialiteiten

FRENCH COFFEE 6,50

Met Grand Marnier en geslagen room

ESPRESSO MARTINI COUPE 6,50

After dinner cocktail van vodka, verse espresso, koffielikeur en suikersiroop

KOFFIE MET DIGESTIEF

Ruime keuze uit o.a. diverse Cognacs, Grand Marnier, Cointreau. Zie Drankenkaart voor het totaal aanbod

Bar Bistro Biarritz is een directe verwijzing naar de Franse badplaats Biarritz aan de Atlantische kust. Een stad met een rijke historie als mondain vakantieoord. Haar stadsgezicht wordt bepaald door imposante architectuur met zichtbare Art Deco invloeden aan de ene kant en de authentieke vissershaven aan de andere kant. De levendige surfcultuur zorgt daarnaast voor een relaxte sfeer. Geniet van een cocktail op strandslippers en zie de zon in de zee verdwijnen om plaats te maken voor het bruisende nachtleven.

Het idee achter Bar Bistro Biarritz is voortgekomen uit een diepgewortelde liefde voor de Franse levenswijze, de wijnen, de keuken, de kazen, ...

In onze gastvrije Bistro worden kwaliteitsproducten van lokale vakspecialisten vers bereid, volgens de tradities van de moderne Franse Bistro keuken. Genieten met zorg voor mens, dier en milieu.

Met aandacht smaakt alles beter.

Bon appétit !

biarritz
BAR BISTRO

