

LOUNGE & TAPAS

LOUNGE & RESTO

- Bellota "paletta" ham, zongedroogde tomaat, crostini **18,00€**
Jambon « paletta » Iberique bellota, tomates séchées, crostini
- Chorizo Iberico "Bellota" (ambachtelijk), zongedroogde tomaat, crostini **9,90€**
Chorizo Iberico "Bellota" artisanal, tomates séchées, crostini
- Gedroogde en gerookte tussenrib Holstein By BART DEPOORTER **10,90€**
Entrecôte "Holstein" fumée et maturée By BART DEPOORTER"
- Rilletje van eend, augurken, uientjes, crostini **7,90€**
Rillettes de canard, cornichon, oignon, crostini
- Scampi's "al Pilpil" **12,50€**
Scampis au Pilpil
- Guacamole & nachos (Veggie) **6,50€**
Guacamole & nachos (Végétarien)
- Trio van Ballekes "Thai, Belgische, Italiaanse", saus met mosterd en gember **8,00€**
Trio de mini Boulettes « Thai, Belges, Italienne, sauce moutarde au gingembre »
- 8 Tempura van Nobashi garnalen, gel van yuzu met gember en koriander **15,00€**
8 Tempura de crevettes Nobashi, gel de yuzu au gingembre et coriandre
- 6 Ambachtelijk mini kaaskroketten (Veggie) **7,00€**
6 Mini croquettes artisanales au fromage (Végétarien)
- 4 Ambachtelijk cromesqui van kaas met truffel (Veggie) **9,90€**
4 cromesquis au fromage et truffes (Végétarien)
- 6 Ambachtelijk mini garnaalkroketten **9,00€**
6 Mini croquettes artisanales aux crevettes
- Goujonnettes van vis, tartaarsaus **10,00€**
Goujonnettes de poisson, sauce tartare
- Ambachtelijk gerookte zalm, toast, room met mierikswortel en dille **10,00€**
Saumon fumé artisanalement, toast, crème au raifort et aneth
- Terrine van eendenlever "au naturel", vruchtenmarmelade, gegrild boerenbrood **12,00€**
Terrine de foie gras au naturel, pain campagne grillé, confit de fruits
- Gamba's "Black Tiger" in z'n hele gegrild met look, lichte mayonaise met citroen **12,00€**
Gambas « Black tiger » entiers grillés à l'ail, mayonnaise légère aux herbes

LOUNGE & TAPAS

LOUNGE & RESTO

- Iberian Bellota "Paletta" ham, dried tomatoes, crostini **18.00€**
- Chorizo »Bellota », dried tomatoes, crostini **9.90€**
- Dried and matured « Holstein » rib eye By "BART DEPOORTER" **10.90€**
- Duck Rillettes, crostini, pickles and onions **7.90€**
- Guacamole & nachos (Veggie) **6.50€**
- Trio of croquette"Thai, Belgium, Italian, mustard sauce with ginger, crostini" **8.00€**
- 6 Mini craft cheesecake (Veggie) **7.00€**
- 6 Mini craft shrimps cake **9.00€**
- 8 tempura of Nobashi shrimp, jelly of yuzu with ginger and coriander **15.00€**
- 4 Cromesquis with cheese and truffles (Veggie) **9.90€**
- Scampis al Pilpil **12.50€**
- Fried fish and its tartar sauce **10.00€**
- Gamba's "Black tiger", entire grilled with garlic, mayonnaise with lemon **12.00€**
- Smoked craft salmon, black bread, dill cream **10.00€**
- Foie gras, grilled country bread, figs confit with Liege syrup **12.00€**



by roland debuyst

www.bistro-r.be