

**Van harte welkom in onze bistro !**

Wij koken voor U van dinsdag tem zaterdag  
Vanaf 12.00h tot 14.00h  
18.30h tot 22.00h

Zondag en maandag zijn onze sluitingsdagen

**Vraag naar onze kindergerechten**

Wij aanvaarden creditkaarten vanaf 30,-€

Groepen zijn mogelijk tot 40 personen.

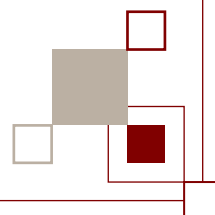
Ook zijn er bij ons cadeaubonnen te verkrijgen, een leuke manier om iemand te verwennen!

Een etentje thuis met familie, vrienden of gewoon voor Uzelf?  
Onze traiteurdienst staat voor U klaar.  
Meer inlichtingen hierover aan de bar.

Chef Jürgen werkt uitsluitend met dagverse producten, gelieve ons dan ook te verontschuldigen indien een gerecht niet meer voorradig is.

Onze kelner Ben wordt gekleed door Nicolàs,  
hemden en kostuums op maat  
Gistelsesteenweg 196  
8200 Sint-Andries

Wij wensen U een aangenaam en culinair uitstapje toe!  
Het Kok au Vin team



## MENU BIB GOURMAND

### BIB GOURMAND MENU

**Huisgemaakte paté van fazant – ganzenlever en pruimen – vijgenchutney – toast**  
Terrine de faisan maison – foie doie et prunes – chutney de figues - toast

of ~ ou

**Zeeuwse oesters 4 x anders**  
Huîtres de Zélande en 4 façons

**Filet van rogge – shi také – gewokte paksoi – crème van pastinaak – Japanse andoorn**  
Filet de raie meunière – shi také – paksoy – crème de panais – crosnes

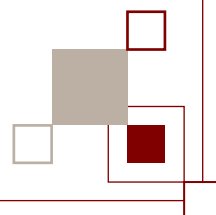
of ~ ou

**Kalfsschorsvel – bordelaise – sjalot – bloemkool – ratte de Touquet**  
Onglet de veau – bordelaise – échalote – choufleur – ratte de Touquet

**Dessert of Irish Coffee**  
Dessert ou Irish Coffee

**Menu in 3 gangen aan € 35**  
**Menu in 4 gangen aan € 45**

**Menu 3 gangen all-in aan € 57**  
**Menu 4 gangen all-in aan € 70**  
( aperitief – aangepaste wijnen – koffie )

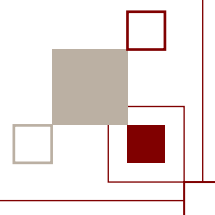


HAANTJES DE VOORSTE

- **Huisgemaakte kroketten van handgepelde grijze garnalen** 15,00/ 21,00  
Les croquettes aux crevettes grises fraîches maison
- **Franse "Gillardeau" oesters n°4 natuur ( min. 3st)** p.stuk 3,00  
Les huîtres "Gillardeau" n°4 nature
- **1/2 Kreeft in de oven – gember limoenboter – groene kruiden (per 2 pers)** p.p. 19,00  
Demi homard grillé – beurre du gingembre – citron vert – fines herbes
- **Gebakken mergpijp met grof zout en toast** 12,50  
Os à moelle grillés à la fleur de sel et toast

SEIZOENSSUGGESTIES

- **Zeeuwse oesters 4 x anders** 15,00  
Huîtres de Zélande en 4 façons
- **Huisgemaakte paté van fazant – ganzenlever en pruimen – vijgenchutney – toast** 15,00  
Terrine de faisan maison – foie de oie et prunes – chutney de figues - toast
- **Pompoenrisotto – verse geitenkaas uit Uxem – notencrunch (vegetarisch)** 15/ 21,00  
Risotto à la citrouille – fromage de chèvre de ferme des cabris – crunch aux noix

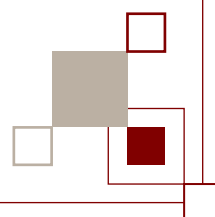


HAANTJES DE VOORSTE

- **Coq au Vin van de chef – verse frieten** 23,50  
Coq au vin à la façon du chef – pommes frites
- **West Vlaams rood rund – 4 weken dry aged - béarnaise of peperroom** 27,00  
Le boeuf rouge de Flandre Occidentale – à la béarnaise ou au poivre concassé
- **Gebakken grietbotfilet - grondwitloof – huisgepelde garnalen – puree van vitelotte** 28,00  
Filet de barbue meunière – endive Belge – crevettes grises – purée de vitelottes
- **Rundstartaar à la minute bereid - verse frietjes en salade** 19,50  
Steak tartare “minute”

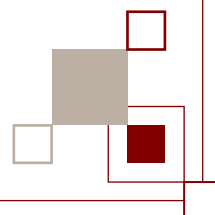
SEIZOENSSUGGESTIES

- **Kalfsschorsvel – bordelaise – sjalot – bloemkool – ratte de Touquet** 23,50  
Onglet de veau – bordelaise – échalote – choufleur – ratte de Touquet
- **Varkenswangetjes – Westmalle dubbel – Bekegemse eendenlever - vijgenchutney – crème van knolselder** 25,00  
Joue de porc – Trappiste de Westmalle – foie de canard pôelé – chutney aux figues – célerie rave
- **Filet van rogge – shi také – gewokte paksoi – crème van pastinaak – Japanse andoorn** 23,50  
Filet de raie meunière – shi také – paksoy – crème de panais – crosnes



## APERITIEVEN

- Maison ( Prosecco – huisgemaakt sorbet van seizoensfruit) ..... € 9,00
- Coupe Champagne Demilly de Baere ..... € 9,00
- Glaasje Prosecco De Faveri ..... € 7,00
- Kirr Royale ..... € 8,50
- Kirr ..... € 5,00
- Droge Sherry ..... € 4,50
- Medium Sherry ..... € 4,50
- Witte Porto ..... € 4,50
- Rode Porto ..... € 4,50
- Rode Porto 10 jaar oud ..... € 6,00
- Witte Martini ..... € 4,50
- Rode Martini ..... € 4,50
- Gancia ..... € 4,50
  
- Campari ..... € 6,00
- Pisang Ambon ..... € 6,00
- Safari ..... € 6,00
- Passoa ..... € 6,00
- + supplement cola, tonic, vers fruitsap : ..... € 2,00
  
- Pineau de Charentes ..... € 4,50
- Ricard ..... € 6,00
- Picon vin blanc ..... € 7,00
- Jonge jenever ..... € 5,00
- Oude jenever ..... € 6,00
  
- Bacardi ..... € 6,00
- Havana ..... € 6,00
- Whisky ..... € 6,00
- Gin ..... € 6,00
- Wodka ..... € 6,00
- + supplement cola, tonic, vers fruitsap : ..... € 2,50
  
- Straffe Hendrik van het vat ..... € 4,00
- Brugse Zot van het vat ..... € 3,80
- Bier op fles ..... vanaf € 2,60
- Frisdranken ..... vanaf € 2,40
- ½ liter chaudfontaine mineraal / bruisend ..... € 4,00
- 1 liter chaudfontaine mineraal / bruisend ..... € 7,00
- Vers fruitsap ..... € 5,00



**NAGERECHTEN**

- Crème brûlée ..... € 7,50
- Dame blanche “minute” ..... € 7,50
- Tarte tatin van Jona gold appel – calvadosroom - vanilleijs ..... € 7,50
- Moelleux van fondant chocolade - vanille-ijs - engelse room en coulis ..... € 7,50
- Tiramisu – speculoos - baileys - mokkaïjs ..... € 7,50
- Irish/Italian/French Coffee ..... € 7,50

**WARME DRANKEN**

- Koffie ..... € 2,80
- Deca ..... € 2,80
- Mokka ..... € 2,80
- Thee ..... € 2,80
- Cappucino ..... € 2,80
- Koffie Verkeerd ..... € 3,50

**DIGESTIEVEN**

- Whisky Chivas ..... € 7,00
- Whisky Glenfiddich ..... € 7,00
- Whisky J&B ..... € 7,00
- Whisky Johnnie Walker ..... € 7,00
- Whisky Malt ..... € 8,00
- Cognac Martell ..... € 7,00
- Cognac Remy Martin ..... € 8,00
- Calvados Pays d’Auge ..... € 7,00
- Chartreuse ..... € 7,00
- Grappa ..... € 7,00
- Poire William ..... € 7,00
- Grand Marnier ..... € 7,00
- Cointreau ..... € 7,00
- Amaretto di Saronno ..... € 7,00
- Baileys ..... € 7,00
- Sambuca ..... € 7,00

