

Bistro

Kok au Vin: thuisgevoel

De **16**
zilveren
pollepel
BISTRO



■ Bistro Kok au Vin in de Ezelstraat is anderhalf jaar geleden gestart. Dit pand in de Ezelstraat heeft reeds een rijke horecageschiedenis. Wie herinnert er zich niet de periode van het „Duveltje” en meer recent de keuken van Geert Van Acker van het „Presidentje”. Twee horecazaken die elk op hun niveau een stukje gastro-geschiedenis in Brugge hebben geschreven.

■ Jürgen en Britt, de nieuwe uitbaters, varen hun eigen koers en opteerdten resoluut voor de bistroformule. Ze willen een „thuisgevoel” meegeven waar de familiale touch primeert.

■ Een en ander werd aangepast zodat het interieur nu ook de bistrofeer perfect uitstraalt. Kleinschalig, informeel, cosy, eenvoudig en gezellig zijn hier de sleutelwoorden. We worden charmant binnengeloodst door gastvrouw Britt en mogen een tafeltje uitkiezen.

■ We krijgen een 3-tal kaarten toegeschoven waar we op ons gemak kunnen in grasduinen. We monstren eerst grondig de suggestiekaart en vinden met twee reeds direct een eerste keuze. Intussen slurpen we voorzichtig aan onze apéro: een ricard en een picon au vin blanc vergezeld van een wachtbordje met olijven, karakollen en een toastje met tomaat en gesmolten kaas.

■ Als start voor haar de carpaccio van super Deense kabeljauw, olijfolie 'extra vierge' en limoensap (13 euro) en voor mij het krokant slaatje met gebakken st.-jakobsschelpen afgewerkt met verse krullen ganzenlever (16,50 euro).

■ Het eerste bord was een echte voltrefter. Reeds bij het opdienen was de presentatie een waar genoegen voor het oog. Maar vooral de smaak, de flinterdunne plakjes verse vis en de kwaliteitsolie maakten er een supergerecht van. Ook mijn st.-jakobsvruchten waren outstanding. Perfect gebakken met een smeltende ganzenlever als extra smaakdimensie.

■ Vervolgens doken we de vaste kaart in. Hier een rijke keuze aan starters, salades, vlees- en visgerechten en aanbod uit het homarium. Voor haar de perfect rosé gebakken rundermignon met pepersaus, sla en verse frietjes in een echte puntzak (18 euro).

Voor mij heel toepasselijk een traditionele „coq au vin” van hoevekip met gebakken krielaardappeltjes (18 euro). Ook hier niks dan lof over kwaliteit en bereidingswijze.

■ Op deze vaste kaart bemerkten we ook de formule: menu à 32 euro (3-gangenkeuzemenu) en de lunchmenu (voor- of nagerecht + hoofdgerecht) à 12 euro op. Maar ook de terrine van ganzenlever (10 euro), de salade gourmande (19 euro), de Ierse rib eye (18 euro) en de pasta (20 euro) - allemaal „kok au vin” ofte huisgemaakt trokken onze aandacht. En voor de bouillabaisse (17 euro), de halve kreeft (17,50 euro), de paling (19 euro) en het varkenshaasje met roquefort (18 euro) maken we graag nog een retour.

■ De wijnkaart biedt een ruime keus aan kwaliteitswijnen in een breed gamma aan prijzen. Voor elk wat wils. Met een aparte keuze in Franse en wereldwijnen. En dit gaande van 7,50 euro (glas huiswijn) tot 75 euro (Gevrey-Chambertin). Wij kozen heel democratisch tweemaal de huiswijn. In wit 1/2 karaf op de Franse wijnkaart met een Côtes de Gascogne, domaine de Tariquet (11,50 euro): fruitig en zeer zacht. In rood ook een 1/2 karaf met de Zuid-Afrikaanse Chardonnay Drosty - Hof (13 euro). Een stevige en tevens volle wijn met smaken van vanille, kersen en cassis. Een vlot drinkbare harmonieuze wijn.

■ We slaan de verlokende dessertkeuzes over en drinken in het gezelschap van de jonge en dynamische uitbaters nog een koffie. De rekening wordt gepresenteerd in de casserole en bedraagt 106,10 euro.

■ Jürgen en Britt hebben reeds een heel horecaparcours afgelegd in verschillende gerenommeerde eethuizen. Zij bieden een informele keukenformule waar ieder zijn gading moet vinden. Het bewijs hiervoor is de vaste cliënteel Bruggelingen die 70% van hun klantenbestand vormt. Zij houden de drempel zeer laag, weren elke vorm van stijfheid en zijn zeer flexibel in de omgang. Kortom een bistro met familiale touch.

Bistro Kok au Vin

Ezelstraat 19-21
8000 Brugge
050 33 95 21

Vakantieperiode:
begin oktober

Sluitingsdagen:
woensdag en donderdag