

# Bistro B

---

## APERITIEF

Cava Metodo Tradicional Brut <i>uit Catalonië, Spanje</i>	6.5
Aperol Spritz	8
Campari Spritz	8
Limoncello Spritz	8
Negroni	9
Kir Royal	7.5
Gin Tonic	9
Gin Tonic 0.0%	9
Mocktail 0.0% <i>frisse cocktail met munt en lime</i>	7

## VOORGERECHT

Kreeften bisque <i>onder een krokant dakje met garnalen</i>	11
Gerookte paling van Eveleens	12
Burrata <i>rode biet-rucola-munt-sinaasappel dressing pijnboom-&amp; zonnebloempitten</i>	11
Gerookte eendenborst	10
Gamba's met aioli	10

*Allergie? Laat het ons weten*

## APERITIVOS

Mini croquetten kreeft of truffel - 4 stuks	7
Brood met aioli	4
Duo van vers gesneden charcuterie <i>met cornichons</i>	8
Pimientos de Padron <i>Spaanse pepers met zeezout</i>	6.5
Bitterballen - 6 stuks	5.5
Kaastengels - 6 stuks	5.5

## HOOFDGERECHT

Zeebaars <i>orzo-artisjok-champignons-langoustinesaus</i>	24
Tournedos <i>seizoensgarnituur - café de Paris saus</i>	28
Risotto parmigiano <i>groene asperges - doperwtten - truffel</i>	21.5
Ribeye 300 gram <i>citroen salieboter-seizoensgarnituur</i>	28
Kaasfondue (minimaal 2 personen) <i>zwitserse kazen - stokbrood - crudité</i>	22.5 pp
Maaltijdsalade geitenkaas <i>melange van sla-haricots verts-rode ui- komkommer-walnoot-dadels-tomaat- honing mosterd dressing</i>	19.5
Frites met mayonaise	4
Frisse salade	4.5