

WELKOM BIJ DE BISTRO

Veel gerechten die op de kaart te vinden zijn, zijn in het klein en groot te bestellen. Klein als een voorgerecht, groot als een hoofdgerecht. Of bestel meerdere gerechten tegelijkertijd om te delen.

Natuurlijk willen we met je meedenken voor een passend drankje.

Geniet van de avond en als er vragen zijn, helpen we je graag.

Heb je een allergie, meld het ons.

Oesters 1/2 dozijn 24

Per stuk 4

Brood 8

Kruidenboter, knoflooksaus, olijven

Uiensoep 9.5

Spekjes, gruyère

Waterkerssoep 8.5

Met gerookte paling +5.5

Slakken 12/19

Kaas, kruidenboter

Flammkuchen spek 12.5/16.5

Crème fraîche, prei, ui, kaas

Flammkuchen zalm 12.5/16.5

Crème fraîche, prei, ui, kaas

Flammkuchen vega 12.5/16.5

Gruyère, jong belegen, groente van het seizoen

Crème Brûlée Epoisse 15.5

Brioche, abrikoos, ras el hanout

Champignons 10/18

Gefrituurd in bierbeslag, knoflooksaus

Quiche Bonne Femme 12/22.5

Wisselende quiche, vraag en gerust naar

Kaasfondue 22.5

Groente, brood, kriel

Ratatouille 12.5/19

Aubergine, tomaat, courgette, paprika, ui, polenta

Rillette van gerookte makreel 14/24

Bleekselderij, radijs, amandel

Kabeljauw Grenobloise 15.5/30.5

Cornichon, kappertjes, citroen, croutons

Carpaccio 14/19.5

Pesto, pijnboompitjes, oude boerenkaas

Steak tartaar 14/26.5

Rauwe zij-lende, ui, peterselie, kappertjes, augurk, tartaarsaus

Kalfslever 14 / 25.5

Spek, ui

Blanquette de veau 14.5/27.5

De klassieke kalfsragout

Lendebiefstuk 26.5

Pepersaus

Saté à la Nancy 26.5

Diamanthaas, pinda, kokos, komkommer

SPECIALS

Exclusief voor de Bistro: Hollands MRIJ-rund, vlees geselecteerd op mooie marmering en 28 dagen gerijpt voor een nog vollere intense smaak.

Côte de Boeuf 9.5 PER 100 GRAM

Dry aged

Geserveerd met bistroboter

Het gewicht van de côte de boeuf varieert tussen de 800 gram en 1100 gram

Entrecôte (250 gram) 42.5

Dry aged

Geserveerd met kruidenboter

Ribeye (300 gram) 45.5

Dry aged

Geserveerd met chimichurri

Chateaubriand (400 gram) 95

Tournedos (200 gram) 42.5

Uiteraard niet gerijpt, maar wel het meest malse stuk vlees van de koe waarvan de chateaubriand perfect is om te delen en de tournedos lekker voor jezelf. Geserveerd met jus de veau

Met gebakken eendenlever 11.5

VOOR ERBIJ

Frieten 5

Aardappelgratin 5

Groene salade 5

DESSERT

Brownie 10

Slagroom, vanille ijs, karamel

Crème brûlée 10

Kardemom, slagroom, vanille ijs

Cheesecake 11

Met sorbetijs

Kaasplank 14.5

Bijde Hansje 8.5

Huisgemaakte likeur met vodka en karamel (ook per fles (0,5 lt) te koop voor thuis)

Koffie ‘De Kleine Verleiding’ 10

Met bonbons van Bonbonnerie Borrel

Espresso Martini 11

Espresso, Kahlua, vodka

Zwolse port, dessertwijn, PX vanaf 7.5

BISTRO
BONNE FEMME