WELKOM IN DE BISTRO!

Veel van onze gerechten zijn verkrijgbaar in een kleine en een grote portie: als voorgerecht of als hoofdgerecht. Je kunt ook meerdere gerechten bestellen om samen te delen.

Bij je gerechten adviseren we je graag over een bijpassend drankje.

Heb je vragen over de kaart? We helpen je graag bij je keuze.

Geef eventuele allergieën of dieetwensen aan ons door voordat je bestelt.

We wensen je een fijne avond en smakelijk eten!

Oesters 1/2 dozijn 24
Per stuk 4

Brood 8
Boerenboter, zeezout, olijfolie

Uiensoep 9.5
Spekjes, gruyère

Knoflooksoep 8.5
Gepofte knoflook, salie, hazelnoot

Slakken 12/19
Kaas, kruidenboter

Champignons 10/18
Gefrituurd in bierbeslag, knoflooksaus

Flammkuchen
Crème fraîche, kaas, prei, ui

Spek 13.5/17.5
Zalm 14.5/18.5
Vega 12.5/16.5

Crème Brûlée Epoisse 15.5
Brioche, abrikoos, ras el hanout

Quiche Bonne Femme 13/22.5
Met een vulling geïnspireerd op het seizoen

Kaasfondue 25.5
Groente, brood, kriel

Ratatouille 14/19
Aubergine, tomaat, courgette, paprika, ui, polenta

Vangst van de dag --/--
Vraag ons naar de vis van vandaag

Carpaccio 14/19.5
Pesto, pijnboompit, oude boerenkaas

Steak tartaar 14/26.5
Rauwe zij-lende, ui, peterselie, kappertjes, augurk, tartaarsaus

Kalfslever 14 / 25.5
Spek, ui

Franse stoverij 15.5/27.5
De chef kiest, de tijd doet de rest

Lendebiefstuk 26.5
Pepersaus

Saté à la Nancy 26.5
Diamanthaas, pinda, kokos, komkommer

SPECIALS

Speciaal voor de bistro Hollands M.R.IJ. rund!
Met zorg hebben we de mooie gemarmerde delen uitgezocht om te kunnen rijpen. Zodat het vlees na 28 dagen rijpen een nog mooiere intense smaak krijgt.

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

Ribeye (300 gram) 45.5
Dry aged
Geserveerd met chimichurri

Chateâubriand (400 gram) 95
Tournedos (200 gram) 47.5

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 5.5
Groene salade 5

DESSERT

Brownie 10
Slagroom, vanille ijs, karamel

Crème brûlée 10
Kardemom, slagroom, vanille ijs

Bavarois 10
Mandarijn, peer, speculaas

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 Bonbon Atelier A3

Espresso Martini 11
Espresso, Kahlua, vodka

Zwolse port, dessertwijn, PX vanaf 7.5

BISTRO
BONNE FEMME