

LUNCH ma t/m zo 12-15 u.

DINER wo t/m zo 17-21 u.




· LE BISTRÔT ·

Le Bistrôt à l'hôtel Mondragon****

(0111) 218 039 | www.le-bistro.nl

AVEC L'APÉRO

OVENVERS BROOD wit en bruin van De Man die Bakt  5,00
met kruidenboter, tapenade en hummus
FRESHLY BAKED BREAD with herb butter, olive and capre sauce, hummus dip

TWEE GARNALENKROKETJES met gefrituurde peterselie en citroen 8,00
Two prawn croquettes with deep fried parsley and lemon



LE CHARCUTERIE

sélection M. Corné (2020)



SELECTIE VAN VIJF SOORTEN CHARCUTERIE voor twee personen 17,50
Iberico, Fuet, Chorizo, droge worst, rillettes
A SELECTION OF FIVE DIFFERENT TYPES OF CHARCUTERIE for two persons

RILLETES met cornichons, zilveruitjes en toast 7,50
RILLETES, seasoned slow cooked meat submerged in fat, small onions, toast

HUISGEMAAKTE EENDENLEVERPATÉ  13,50
met cornichons, gekonfijte ui en toast
HOME MADE DUCK LIVER PATÉ with French gherkins, onion preserve and toast

LES ENTRÉES

GEROOKTE ZALM met aardappelsalade, zuurkool en mierikswortel 14,00
SMOKED NORWEGIAN SALMON with potato salad, sauerkraut and horseradish

HARINGFILETS met salade van rode bietjes 12,00
FILLETS OF HERRING with beet root salad

 **IBERICO HAM** met salade, geitenkaas en croutons (ook vegetarisch)  12,00
IBERICO HAM with lettuce, goat cheese and croutons (also vegetarian)

CARPACCIO van rund met oude kaas en pijnboompitten 14,00
BEEF CARPACCIO with grated 'old Amsterdam' and pine nuts

MENU "LE

INCLUSIEF KOFFIE OF THEE NA

alleen woensdag t/m vrijdag | *Wednesday to Friday only*

2 gangen | voor-/hoofdgerecht óf hoofd-/nagerecht

25.00

3 gangen | voor- én hoofd- én nagerecht

30.00

BISTRÔT™

"ARE YOU NUTS...?"

Olijven & nootjes 5,00
Olives & nuts
Charcuterie  p.p. 25,00
Combine it all together!

12-21 u.

LES VINS | BLANC

Champagne Lacroix-Triaulaire Brut
bouteille 69.50 | verre 13.50

L'Auréole Blanc | Côtes de Gascogne
Sauvignon blanc | Colombar
bouteille 22.50 | verre 4.00

Premier Rendez-Vous | Languedoc
Marsanne | Viognier
bouteille 23.50 | verre 4.50

Les Dames Blanches du Sud | Rhône
Viognier, Marsanne, Grenache blanc
bouteille 35.00 | verre 6.00

Ch. Tour de Mirambeau Rés. | Bordeaux
Sauvignon blanc, Semillon
bouteille 37.50 | verre 6.50

Chateau des Jacques Clos de Loyse
Chardonnay | Beaujolais
bouteille 47.50

Louis Jadot | Couvent des Jacobins
Chardonnay | Bourgogne
bouteille 59.50







SOUPE !

FRANSE UIENSOEP 8,00
met 'en croûte' deeg
FRENCH ONION soup

BOUILLABAISSE 9,50
met kaas en rouille



NOS VINS "COUP DE COEUR"

les Grand Crus de Bordeaux
les vins Prestiges du Bourgogne



LES VINS | ROUGE

L'Auréole Rouge | Gascogne
bouteille 22,50 | verre 4,00

Dom. Grangeneuve | Rhône
bouteille 29,50 | verre 5,00

Château Rieufret | Graves
bouteille 37,50 | verre 6,50

Louis Jadot Mâcon Rouge

Gamay, Pinot noir | Bourgogne
bouteille 47,50

Chateau des Jacques Morgon

Gamay | Beaujolais
bouteille 59,50 | verre 10,00

Chateau Tour de Mirambeau


Cuvée Passion | Bordeaux
Merlot, Cabernet sauvignon
bouteille 69,50




LES PIÈCES DE RÉSISTANCE

ALLE HOOFDGERECHTEN SERVEREN WIJ MET SALADE EN NAAR KEUZE FRIETJES OF AARDAPPELGRATIN | *All main courses are served with a small side salad and your choice of French fries or potato gratin.*

CATCH OF THE DAY vraag de medewerker naar de vis van de dag _____ 22,50
CATCH OF THE DAY please ask your waiter for today's fresh delivery

ZEEUWSE MOSSELEN met room en knoflook bereid  _____ 21,00
FRESH MUSSELS from Zeeland, prepared with cream and garlic

 **PENNE MET GEROOKTE ZALM** en beurre blanc saus _____ 17,50
PENNE WITH SMOKED SALMON and white wine sauce

EENDENBORSTFILET met sinaasappel-thijmsaus _____ 21,50
BREAST OF DUCK with orange and thyme sauce

BOEUF BOURGUIGNON, het stoofpotje op de klassieke Franse manier _____ 19,00
BOEUF BOURGUIGNON, the classic French meat stew

ENTRECOTE of FILET MIGNON met kruidenboter _____ 24,50 | 29,50
BEEF LOIN or FILLET MIGNON with herb butter

NOS VINS ROSÉ



verre | bouteille

L'Auréole Rosé | Cinsault | Languedoc 4,00 22,50
L'Ostal Rosé | Syrah, Grenache | Languedoc 5,50 32,50

MENU "LE BISTRÔT"

Gerookte zalm met aardappelsalade, zuurkool, mierikswortel
Smoked salmon with potato salad, sauerkraut and horseradish



Boeuf bourguignon | stoofpotje op de klassieke Franse manier
Boeuf bourguignon | the classic French meat stew



Dame Blanche | vanille-ijs met warme chocoladesaus
Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce

29.50

Chef SPECIAL

STEAK TARTARE

met frietjes en salade
with French fries and salad

80 gram _____ 14,50

150 gram _____ 26,50



ook LUNCH
gerecht

POKE BOWL _____ 19,00

naar keuze vlees, vis of vega
choice of meat, fish or veggie

KOFFIE of THEE | WATER

Coffee or tea | Water

koffie 3,50

espresso 3,50

cappucino 4,00

latte macchiato 4,00

thee van **OR TEA?** 3,50

Marie-Stella-Maris 75 cl. 4,50

Marie-Stella-Maris 25 cl. 2,50

FROMAGES

Een kaas-selectie van hun
Cheese Executive Officer

HET
KAAS
ATELIER

met notenbrood en druiven
with bread and raisins

3 soorten _____ 9,50

4 soorten _____ 11,50

5 soorten _____ 13,50

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 9,50

DAME BLANCHE 8,00
Vanilla ice-cream with chocolate

TARTE TATIN à la Kees 9,00
APPLE TART our chef's version

PÂTISSERIE du jour 7,50