

APERÓ WO t/m ZO 15-18

DINER WO t/m ZO 18-21



LE BISTRÔT

Le Bistrôt à l'hôtel Mondragon****

(0111) 218 039 | www.le-bistrôt.nl


MAISON FONDÉE EN 1745
PIPER-HEIDSIECK
CHAMPAGNE


	Verre	Bouteille
CUVÉE BRUT	15	75
CUVÉE SUBLIME		85
RIVIERA (met ijs en garnituur)	19.5	105
VINTAGE BRUT 2012		110
RARE MILLESIMÉ 2008		325



LIFE'S DELICIOUS

Om de avond zomers mee te openen...?

45.008.50



LES ENTRÉES

-  **SALADE de CHEVRE CHAUD sur TOAST** _____ 12.50
Salade met warme geitenkaas op toast
Salad with warm goat's cheese on toast
- ASSORTIMENT de TERRINES avec ses condiments** _____ 15.50
Assortiment verse patés met garnituren, brood en boter
Selection of assorted patés with condiments and bread
- JAMON IBERICO, le jambon Espagnol servi pur natur (env. 60 gr.)** _____ 17.50
Spaanse Iberico ham, vers gesneden om zo uit het vuistje te eten
Iberico ham, Spanish by origin, in tiny slices, to be eaten just like that
- QUICHE aux SARDINES avec une petite salade verte** _____ 13.50
Verse quiche met sardines en een kleine groene salade
Freshly baked quiche with sardines and a small green salad

LES VINS | BLANC

L'Auréole Blanc | Gascogne

Sauvignon blanc | Colombar

bouteille 26.50 | verre 5.00

Prem. Rendez-Vous | Languedoc

Marsanne | Viognier

bouteille 27.50 | verre 5.25

La Grande Merveille | Languedoc

Chardonnay

bouteille 28.50 | verre 5.50

Ch. Tour de Mirambeau Rés. | Bordeaux

Sauvignon blanc, Semillon

bouteille 45.00

Chateau des Jacques Clos de Loyse

Chardonnay | Beaujolais

bouteille 53.50

Louis Jadot | Couvent des Jacobins

Chardonnay | Bourgogne

bouteille 67.50



MENU "LE BISTRÔT"

DINNER

Salade Geitenkaas of Quiche Sardines
Pareelhoe of Vangst van de Dag
Panna Cotta of Profiteroles
Koffie of thee

42.50

MENU

HUÏTRES !

HUÏTRE de ZÉLANDE

per stuk (1) 4.50

per drie stuks (3) 12.50

per half dozijn (6) 23.50

per heel dozijn (12) 42.50



NOS VINS
"COUP DE COEUR" 
 les Grand Crus de Bordeaux
 les vins Prestiges du Bourgogne

LES VINS | ROUGE

L'Auréole Rouge | Gascogne
 bouteille 26.50 | verre 5.00

Dom. Grangeneuve | Rhône
 bouteille 35.00 | verre 6.50

Château Rieufret | Graves
 bouteille 40.00 | verre 7.00

Louis Jadot Mâcon Rouge
 Gamay, Pinot noir | Bourgogne
 bouteille 57,50

Chateau des Jacques Morgon
 Gamay | Beaujolais
 bouteille 62,50

Chateau Tour de Mirambeau
 Cuvée Passion | Bordeaux
 Merlot, Cabernet sauvignon
 bouteille 69,50



MAISON FONDÉE EN 1743

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE



SUMMER



New

2022 | "Piper-Plage" en été à Zierikzee

Oude Haven | bij entree Museumhaven | 15 jun-15 sep | 12.00-21.00 uur



LES PIÈCES DE RÉSISTANCE

ALLE HOOFDGERECHTEN SERVEREN WIJ NAAR WENS MET VERSE FRIETJES
 VAN (ZOETE) AARDAPPELEN en EEN SALADE | *All main courses are served to your liking with (sweet) French fries and a small side salad*

POISSON DU JOUR, demandez-nous après la pêche fraîche _____ 24.50

Vangst van de Dag, vraag ons wat de chef voor u heeft gevangen
Catch of the Day, please ask our chef what he hooked for you!

PINTADE À LA CRÈME, filet et cuisse avec sa sauce cremée _____ 22.50

Parelhoenfilet en -bout met een zachte cremesaus
Guinea-fowl leg and fillet, with a smooth cream sauce

ENTRECOTE au Beurre Café de Paris _____ 26.50

Entrecote met kruidenboter
Beef loin with herb butter

OOSTERSCHDELDE KREEFT

halve gekookte kreeft per persoon

(min. 2 personen)
 met Belgische mayonaisse
 en onze verse frietjes
 plus groene salade

37.50



SPECIAL

maandag t/m donderdag

zie het krijtbord aan de wand
see the blackboard on the wall

24.50

cristo'

Bij een volgend bezoek eens
 uitgebreid gastronomisch dineren?
 Bekijk onze menukaart alvast!

KOFFIE of THEE | WATER

Coffee or tea | Water

koffie 3.75
 espresso 3.75
 cappucino 4.50
 latte macchiato 4.50

thee van **OR TEA?** 3.75

Marie-Stella-Maris 75 cl. 5.50

Marie-Stella-Maris 25 cl. 3.50

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

LES DESSERTS

PANNA COTTA 10.50
with red fruit coulis

PROFITEROLES 11.50
with hot chocolate sauce

TARTE TATIN 12.50
with vanilla ice-cream

 pre-order 20 minutes