

eristo

BAR AUX HUÎTRES | OYSTER BAR

WILD ATLANTIC Irlande 6 pcs.	tout l'année all year	24.5
ZEEUWSE CREUSE NO.3 Grevelingen 6 pcs.	tout l'année all year	21.5
ZEEUWSE PLATTE 2/0 Oosterschelde 6 pcs.	(sep-mai Sep-May)	23
FINES DE CLAIRES France 6 pcs.	(jun-août Jun-Aug)	21.5
SEAFARM SUPERIEUR Oosterschelde 6 pcs.	(jun-août Jun-Aug)	21.5
DÉGUSTATION seasonal oyster tasting 3x 2 pcs.	en saison in season	22.5

ENTRÉES | STARTERS

PAIN AU LEVAIN beurre aux laitues de mer sel de mer pesto	7.5	SOURDOUGH BREAD sea lettuce butter sea salt pesto	7.5
BURRATA tomates cerise marinées huile au basilic [v]	15	BURRATA marinated cherry tomatoes basil oil [v]	15
CARPACCIO DE BŒUF parmesan pesto mayonnaise à la truffe	16	BEEF CARPACCIO parmesan cheese pesto truffle mayonnaise	16
VITELLO TONATO tranches de rôti de veau filet de thon grillé roquette	16	VITELLO TONNATO cold cuts of veal fillet fresh fillet of grilled tuna rocket	16
TARTARE DE KINGFISH (thon d'élevage locale) mangue cresson	19	TARTAR OF KINGFISH (locally cultivated tuna) mango cress salad	19
CROQUETTE DE FROMAGE FLAMANDE 2 pcs. salade verte mayonnaise à la moutarde [v]	15	FLEMISH CHEESE CROQUETTE 2 pcs. green salad mustard-mayonnaise [v]	15
CROQUETTE DE HOMARD 3 pcs. salade verte aioli	17.5	LOBSTER CROQUETTE 3 pcs. aioli green salad	17.5
BISQUE MONDRAGON écrivisses pain à l'ail rouille	14.5	BISQUE MONDRAGON crayfish garlic bread rouille sauce	14.5
SOUPE AU PISTOU légumes rôtis pesto parmesan [v]	12.5	SOUPE AU PISTOU roasted vegetables pesto parmesan cheese [v]	12.5

PIÈCES DE RÉSISTANCE | MAIN DISHES

POISSON DU MARCHÉ légumes de saison		FISH FROM THE MARKET seasonal vegetables	
GAMBAS À LA PLANCHA ail poivre rouge	25	GRILLED GAMBAS garlic red pepper	25
MOULES MARINÉES bouquet de légumes et herbes salade verte aioli	27.5	STEAMED MUSSELS vegetable and herb bouquet green salad aioli	27.5
BOUILLABAISSE pain à l'ail rouille Gruyère râpé	27.5	BOUILLABAISSE French style seafood soup garlic bread rouille sauce gruyere	27.5
BAR & KINGFISH (thon d'élevage régionale) miso beurre blanc	29.5	SEA BASS & KINGFISH (locally cultivated tuna) miso beurre blanc sauce	29.5
FILET DE THON GRILLÉ sauce au vinaigre tosa-dashi wasabi croustillant bonite séchée	28.5	FILLET OF GRILLED TUNA tosa-dashi sauce crispy wasabi bonito flakes	28.5
ENTRECÔTE sauce à la truffe mousseline de pommes de terre crumble aux herbes	28.5	ENTRECÔTE truffle sauce potato mousseline herb crumble	28.5
PALERON sauce au vin rouge pancetta	23	FLAT IRON STEAK red wine sauce pancetta	23
DÉLICE VÉGÉTARIEN le choix du jour du chef [v]	21.5	VEGETARIAN DELIGHT today's chef's choice [v]	21.5

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

SALADE verte avec vinaigrette	5	green SALAD with vinaigrette	5
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE aux herbes	6	POTATO MOUSSELINE with herb crumble	6
POMMES FRITES au parmesan, ciboulette et mayonnaise à la truffe	7.5	FRENCH FRIES with parmesan cheese, chives and truffle mayonnaise	7.5

DESSERTS

sélection de FROMAGES (5 pcs.) du 'Het Kaasatelier' avec garniture	17.5	CHEESE selection (5 pcs.) from 'Het Kaasatelier' with garnishes	17.5
du notre bar Eleven, le fameux cocktail ESPRESSO MARTINI	13.5	our own bar Eleven's famous ESPRESSO MARTINI cocktail	13.5
SORBET de l'argousier (baie de Zélande) et au yaourt	14	SORBET of buckthorn (local sea berry) and yoghurt	14
TARTE TATIN glace à la vanille crumble biscuit aux amandes 'kletskep'	14	TARTE TATIN vanilla ice-cream crumble Dutch almond biscuit	14
CRÈME BRÛLÉE	13.5	CRÈME BRÛLÉE	13.5
CITRUS DÔME kalamansi mandarine glace aux noix	14	CITRUS DOME calamansi mandarin walnut ice-cream	14
trio de CHOCOLAT crumble glace caramel légèrement salé	16	trio of CHOCOLATE crumble lightly salted caramel ice-cream	16

eristö

MENUS

MENU DU SAISON 49 SEASONAL MENU

VITELLO TONATO | tranches de rôti de veau |
filet de thon grillé | roquette

PALERON | sauce au vin rouge | pancetta

CITRUS DÔME | kalamansi | mandarine | glace aux noix

VITELLO TONNATO | cold cuts of veal fillet |
fresh fillet of grilled tuna | rocket

FLAT IRON STEAK | red wine sauce | pancetta

CITRUS DOME | calamansi | mandarin | walnut ice-cream

NOTRE MENU DE SURPRISE À QUATRE COURS 69 OUR FOUR COURSE SURPRISE MENU

Célébrer une occasion spéciale, ou avez-vous juste envie de vous faire plaisir? Pourquoi ne pas vous laisser surprendre avec le menu surprise de notre chef? Sa sélection comprend des ingrédients hors-menu et il vous étonnera par son choix de saveurs favorites. Vous ne manquerez pas de passer une soirée spéciale! Accompagnez votre repas avec une (demi) bouteille de vin de votre choix ou n'hésitez pas à demander à notre sommelier ses recommandations pour l'option au verre. Votre soirée sera un 'heerlijk avondje' à Cristó!

Celebrating a special occasion, or just feel like you want to spoil yourselves? Why not opt for our chef's surprise menu? Our chef not only selects off-menu items, but he also surprises you with his favourite flavours.

You are in for a memorable evening tonight! Choose a (half) bottle wine to go with your meal, or alternatively, ask our wine waiter for his selection of recommended wine by the glass. As we like to say in Holland, it will be a 'heerlijk avondje uit' at Cristó!

DÉJEUNER | LUNCH

SANDWICH CRISTÓ

pain au levain | légumes grillés | Gouda | roquette | origan [v]
supplément suprême de volaille grillé

SANDWICH CARPACCIO DE BŒUF

pain au choix | parmesan | pesto | mayonnaise à la truffe

TOSTI MONDRAGON

pain grillé | jambon cuit | Gouda | sauce béchamel | Gruyère | œuf au plat

LE FAMEUX 'UITSMIJTER' HOLLANDAIS

3 oeufs au plat | pain au choix | au fromage et/ou jambon ou bacon

"IL FAIT MIDI" – UNE AUTRE SPÉCIALITÉ HOLLANDAISE

sandwich au carpaccio | croquette au fromage | soupe au pistou ou
sandwich au saumon fumé | croquette au homard | petit bol de bisque d'homard

CROQUETTE DE FROMAGE FLAMANDES

2 pcs. | pain au choix | salade verte | aioli [v]

CROQUETTE D' HOMARD

3 pcs. | pain aux choix | salade verte | mayonnaise à la moutarde

SALADE CÉSAR

laitue romaine | parmesan | croûtons à l'ail | œuf dur [v]
supplément suprême de volaille grillée ou gambas grillées

SALADE AU CHÈVRE

salade verte | sélection de fruits | noix | vinaigrette moutarde et miel [v]

MOULES MARINÉES | bouquet de légumes et herbes | salade verte | aioli

BISQUE MONDRAGON | pain à l'ail | rouille

SOUPE AU PISTOU

légumes rôtis | pesto | parmesan [v]

SANDWICH CRISTÓ

12.5 sourdough bread | grilled vegetables | Gouda cheese | rocket | oregano [v]
+6 optional with grilled fillet of chicken

SANDWICH BEEF CARPACCIO

15 choice of bread | parmesan cheese | pesto | truffle mayonnaise

TOSTI MONDRAGON

15 toasted bread | ham | Gouda | bechamel sauce | gruyere | fried egg

THE FAMOUS DUTCH 'UITSMIJTER'

14.5 3 fried eggs | choice of bread | with cheese and/or ham or bacon

"IT'S NOON" – ANOTHER DUTCH SPECIALITY

14 carpaccio sandwich | cheese croquette | soupe au pistou or
17 smoked salmon sandwich | lobster croquette | small bowl of lobster bisque

FLEMISH CHEESE CROQUETTE

15 2 pcs. | choice of bread | green salad | aioli [v]

LOBSTER CROQUETTE

17.5 3 pcs. | choice of bread | green salad | mustard-mayonnaise

CEASAR SALAD

16.5 romaine lettuce | parmesan cheese | garlic croutons | hardboiled egg [v]
+6 optional with grilled fillet of chicken or grilled gambas

GOAT'S CHEESE SALAD

14.5 green salad | goat's cheese | fruit selection | walnuts | honey-mustard dressing [v]

27.5 **STEAMED MUSSELS** | vegetable and herb bouquet | green salad | aioli

14.5 **BISQUE MONDRAGON** | garlic bread | rouille sauce

SOUPE AU PISTOU

12.5 French soup of roasted vegetables | pesto | parmesan cheese [v]