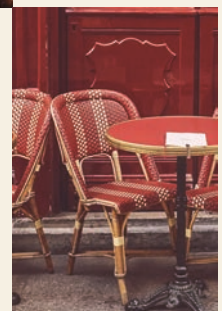


delicious.
bistro

50 VOOR-, 50 HOOFD-, 50 NAGERECHTEN
de lekkerste Franse recepten van delicious.



Bistro, bistro!

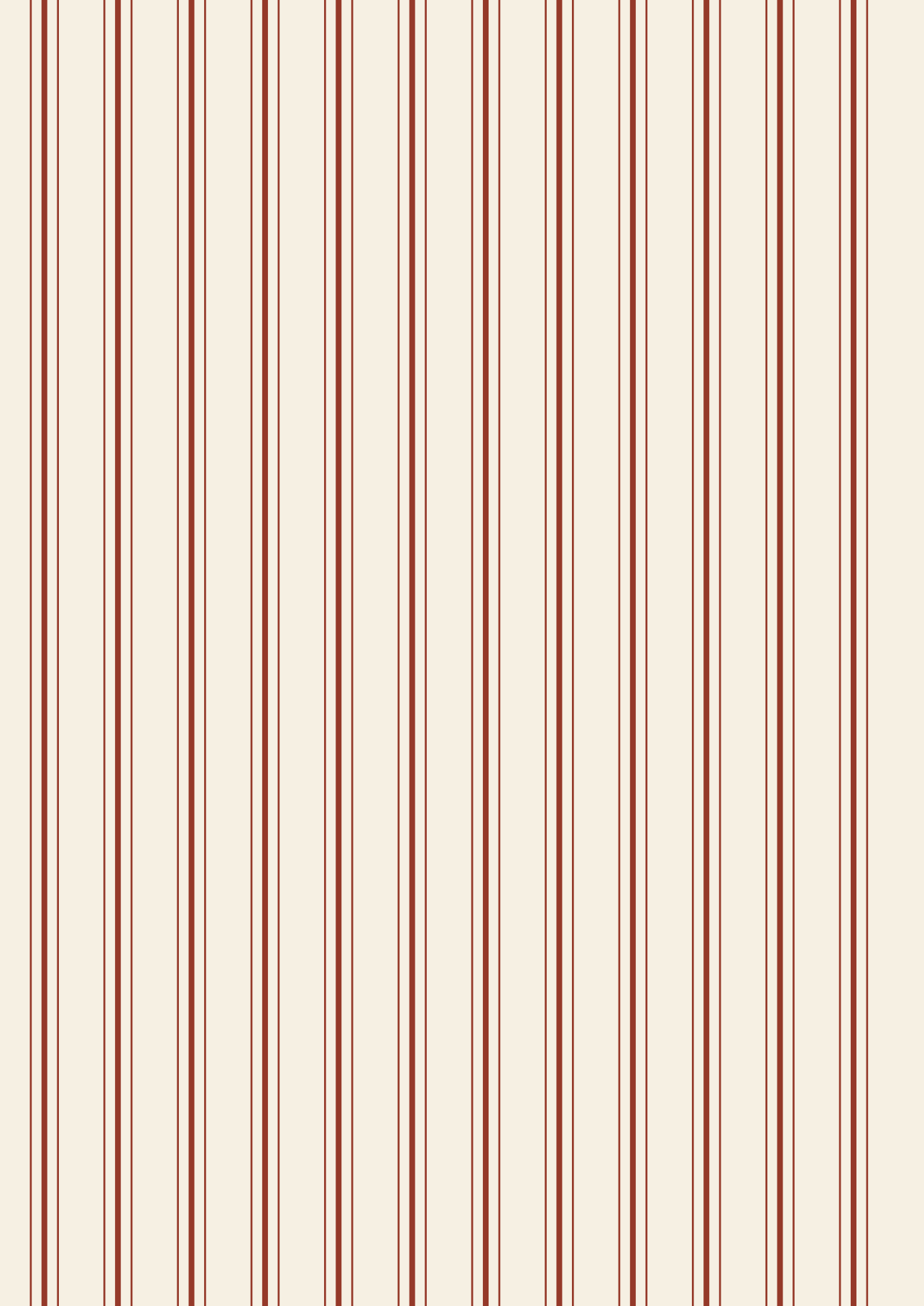
Bij 'bistro' denken we direct aan een romantisch klein Frans restaurant waar eenvoudig en superlekker wordt gekookt. Maar laatst lezen we over de herkomst van het woord en ontdekten tot onze verbazing dat *bystrò* oorspronkelijk een Russische term is. Tijdens de Russische bezetting van Frankrijk in 1815 gingen de Kozakken die in Parijs waren gestationeerd regelmatig tijdens hun dienst eten en drinken in de vele cafés. Uit angst om betrappt te worden door hun officieren, gaven ze de opdracht hen vooral vlug te bedienen. 'Bystrò, bystrò!' riepen ze, wat 'snel, snel' betekent.

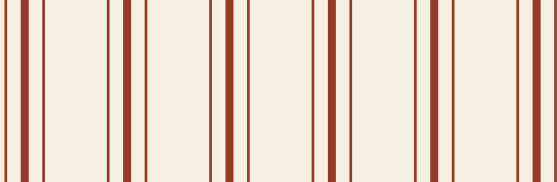
Waar of niet, een mooi verhaal is het. En al is een bistro niet per se Frans meer en ook niet altijd snel, het staat nog steeds voor traditionele gerechten van verse, kwalitatieve ingrediënten in een informele sfeer. En je kan er nog altijd een leger gelukkig mee maken! Alleen al die namen; canard au cidre, brandade de morue, terrine de campagne, bisque, clafoutis, baba au rhum, charlotte... Beloofd: ze smaken nét zo goddelijk als ze klinken.

Dus kies een elegante entrée of deel samen fruits de mer als apéritief, laat je inspireren door onze plat principal – zo'n portobello-briegalette of die botersaus met pastis en saffraan! – en sluit af met een delicious.dessert als citroentaart, sorbet of gepocheerde peer in rosé.

Bistro is authentiek, niet ingewikkeld, vol smaak én eigen karakter, dus bystrò bystrò, aan de slag voor een gezellig maaltijd!

Team delicious.





INHOUD

150 RECEPTEN

8

voorgerechten

VLEES 10

VIS 32

VEGA(N) 62

110

hoofdgerechten

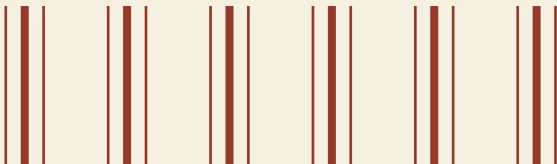
VLEES 112

VIS 160

VEGA(N) 194

212

nagerechten



VOOR

gerechten



ENTRÉES

ÉLÉGANTES

Oh là là, een elegant voorgerecht brengt iedereen in de juiste sfeer. Een mooie selderijssalade, terrine de campagne, kommetje bisque of venkel-soufflees. Of zet midden op tafel een schaal fruits de mer om gezellig samen te delen.



BISQUE met maïs

VOORGERECHT 4 PERSONEN | BEREIDEN ± 30 MIN. | WACHTEN ± 45 MIN.

1 kg levende strandkrabben*
100 ml milde olijfolie + extra
voor de maïs
2 sjalotten, in ringen
2 tenen knoflook, gekneusd
mispunt chilivlokken
75 ml cognac
200 ml sinaasappelsap
400 g tomatenblokjes (blik)
200 g maïskorrels (blikje)
geplukte dille, voor erbij
brood, voor erbij
OOK NODIG: hamer, kaasdoek
of theedoek

Breng een grote pan met gezouten water aan de kook. Doe de strandkrabben erin, laat het water weer aan de kook komen en kook ze 1 min. Giet af in een vergiet. Tik met de hamer de strandkrabben stuk, dan komt alle smaak goed vrij. Let op, het kan spatten.

Verwarm de olijfolie in een soeppan met dikke bodem en voeg de krabben toe. Bak ze 4-6 min. en voeg dan de sjalot, knoflook en chilivlokken toe. Bak nog 5 min. en blus af met de cognac. Voeg het sinaasappelsap en de tomatenblokjes toe en zoveel water (800 ml-1 liter) als nodig is, zodat de krabben net goed onder staan. Laat de bisque ± 45 min. trekken op zacht vuur, dus niet koken.

Zet een kom of pan klaar, zet er een passend vergiet op en daarin een kaasdoek die vuil mag worden – de vlekken krijg je er niet goed uit. Schenk de bouillon door de doek en laat goed uitlekken. Druk zoveel mogelijk vocht uit de krabben.

Verwarm de bisque opnieuw en breng op smaak met peper en zout. Verwarm de maïskorrels in wat olijfolie en serveer de bisque met de maïs en wat dille. Geef het brood erbij.

* Voor verse **krab** ga je naar de visafslag. Of bestel bij de viswinkel.

P.P. ± 435 KCAL / 11 G EIWIT / 32 G VET / 18 G KH



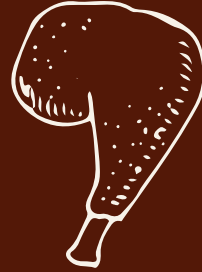
HOOFD

gerechten



PLAT PRINCIPAL

Loop in gedachten over een Franse markt voor sjalotten, verse kruiden, groenten, olijfolie, cider etc. Of je nu kiest voor bavetterollade, pithiviers of vis au vin, al onze hoofdgerechten start je met verse kwaliteitsingrediënten.



GEROOSTERDE PARELHOEN met appels, peren en appelcider

HOOFDGERECHT 4 PERSONEN | BEREIDEN ± 30 MIN. | MARINEREN ± 2 UUR | OVEN ± 40 MIN.

Friszure appels,
peren en cider met
gevogelte zijn een
**match made in
heaven**

4 parelhoenbouten
(poelier)
2 takjes salie, blaadjes
fijngenhakt
2 tenen knoflook, geraspt
1 tl laurierpoeder
rasp van 1 (bio)citroen
flinke scheut extra vierge
olijfolie
3 appels, in parten
3 peren, in parten
8 sjalotten, in parten
500 ml appelcider
50 g koude boter, in
blokjes

Wrijf de parelhoenbouten royaal in met peper en zout. Meng de salie met de knoflook, het laurierpoeder, de citroenrasp en olijfolie. Wrijf de bouten met het mengsel in en laat ± 2 uur marineren.

Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de parelhoenbouten in een ovenschaal met aanhangende marinade. Voeg de appels, peren en sjalotten toe, schep om en voeg 250 ml cider toe.

Rooster de bouten met het fruit ± 30 min. in de oven. Verhoog de oventemperatuur naar 240°C of zo hoog mogelijk en rooster nog ± 10 min.

Neem de bouten uit de schaal samen met de appels, peren en sjalotten en houd warm onder folie. Schenk de braadsappen uit de braadslee in een steelpan, voeg nog 250 ml cider toe en kook het vocht in 8-10 min. tot de helft in. Klop de koude boterblokjes erdoor. Serveer de parelhoenbouten met wat cidersaus eromheen en geef de appels, peren en sjalotjes erbij. Lekker met bijv. zalvige (knolselderij)puree.

P.P. ± 552 KCAL / 33 G EIWIT / 25 G VET / 41 G KH / GLUTENVRIJ



NA gerechten



DESSERTS DÉLICIEUX

Tarte tatin, crème brûlée, flan, sorbet, bombe of citroentaart...
bistro-toetjes zijn onweerstaanbaar! Vol fris fruit, romig, zalig
zoet of met een likeurtje ernaast. Fijn dat je ze van tevoren kunt
maken, jij blij en al je tafelgenoten ook.



TARTE TATIN

met peren en mokka-chocolade-ijs

NAGERECHT 6-8 PERSONEN | BEREIDEN ± 1 UUR | OVEN ± 30-35 MIN.

8 plakjes diepvries
roomboterbladerdeeg,
ontdooit
80 g fijne kristalsuiker
40 g boter, in blokjes
1 vanillestokje, in de lengte
gehalveerd, merg eruit
geschraapt
2 tl versgezette espresso
5 kleine peren, geschild,
gehalveerd, zonder
klokhuisen

OOK NODIG: ovenbestendige
gietijzeren koekenpan of
tatinvorm van 24 cm Ø

MOKKA-CHOCOLADE-IJS

60 ml sterk gezette
espresso
55 g fijne kristalsuiker
300 g vanille-ijs
100 g pure chocolade,
in stukjes

Verwarm voor het ijs de 60 ml espresso met de suiker in een steelpannetje op matig vuur 8-10 min. onder af en toe roeren tot de suiker is opgelost en je een stroperig mengsel krijgt. Laat helemaal afkoelen.

Laat intussen het vanille-ijs evt. in de koelkast wat zachter worden. Doe het over in een kom en spatel er voorzichtig de stukjes chocolade en de koffiesiroop grof doorheen. Schep het ijs in een rechthoekige bakvorm, dek af en zet het tot gebruik in de diepvries.

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol zo uit dat je er een cirkel van 25 cm uit kunt snijden. Prik met een vork gaatjes in de cirkel en leg op de bakplaat. Zet tot gebruik in de koelkast.

Doe de suiker in de ovenbestendige koekenpan en laat op middelhoog vuur onder af en toe schudden in 8-10 min. donkerbruin karamelliseren. Voeg de boter, het vanillemerg en -stokje en de koffie toe en schud de pan om alles te mengen.

Leg de peren met de snijvlakken omhoog in de karamel en bak ze in 8-10 min. goudgeel. Neem de pan van het vuur.

Leg de deeglap over de peren en stop de deegrand rondom in, evt. met hulp van een tang of lepel. Kerf met een scherp mesje een stoomgaatje in het deegdakje. Bak het bladerdeeg in 30-35 min. goudbruin en knapperig. Stort de tarte tatin voorzichtig op een bord en serveer het ijs erbij.

P.P. ± 671 KCAL / 6 G EIWIJ / 39 G VET / 72 G KH



Meer heeft deze tarte tatin niet nodig:
***zacht-zoete peren, sticky
karamel en hemels mokka-ijs!***

AARDAPPEL

aardappelcrème met varkenshaas, geroosterde spruitjes, bacon en appel.....	144
aardappelsoep met pernod, inktvis en sinaasappel.....	32
brandade de morue.....	182
cuisse de canard au cidre.....	116
diamanthaas met kaneel-venkelus en truffelaligot.....	132
gebakken kreeft met riesling-champignon-crème en aardappelgratin.....	190
gekonfijte eend met venkel en peterseliepuree.....	114
geroosterde kabeljauwfilet met olijvenkorst en snelle antiboise.....	160
gevulde kip met pastinaak, krieltjes, appelcompote en piccalillymayo.....	118
gevulde prei op romige preistamppot.....	128
hele tarbot met venkel en saus van pastis en saffraan.....	172
kabeljauw met waterkers-mash en snelle avocado-hollandaise.....	164
kip met paddenstoelensaus en spinazie.....	122
lamsrack met ansjoviskruiden en bimi.....	148
merguez met palmkool, gezouten ansjoviskruiden en citroenpuree.....	152
mosterdkarbonades met aardappels, spruitjes en salie.....	136
pithivier met paddenstoelen, prei, pompoen en vegan mosterd-kaassaus.....	200
procureurstoof met appel, truffel-parmezaanpuree en hazelnootboontjes.....	146
reuzengarnalen met aardappels en venkelzaad-kappertjesboter.....	186
schelvis met Hollandse garnalen, gesmooide prei en dillepuree.....	166
steak tartaar met piment d'Espelette en artisjok.....	20
wilde houtduif met pomme fondant en bloedworst.....	112
<i>zie ook friet</i>	
AARDBEIEN	
aardbeien-macadamiacrosta.....	286
aardbeiensoes met sinaasappellikeur.....	272
charlotte van aardbei.....	254
wittechocolade-ijstaartjes met aardbeien in rodewijnsaus.....	246
AMANDEN/AMANDELSCHAAFSEL/AMANDELPASTA	
amandecake met lavendelhoning en crème fraîche.....	296
baba au rhum met amandel-ijis en geslagen room.....	274
pannenkoekjes met venkelzaad, geklopte ricotta en sinaasappels.....	270
pêche melba.....	216
AMANDELMEEI	
amandel-perencake met salie.....	284
amandecake met lavendelhoning en crème fraîche.....	296
ansjovis-sardientjesburger met knoflook, tomaat en amandelmayo.....	178
baba au rhum met amandel-ijis en geslagen room.....	274
tarte fine aux pommes met ciderglazuur.....	280

ANANAS

tarte tatin van ananas met kruidnagel-ijis en koolzaad-vanille-olie.....	232
ANDIJVIE	
gevulde andijvierolletjes met paddenstoelentapenade en mozzarella.....	210
ANJIS	
lemoncurdtaartje met anjismeringue.....	302
witte-chocolademousse met gedroogde frambozen en sesam-anjisklaskoppen.....	252
APPEL	
aardappelcrème met varkenshaas, geroosterde spruitjes, bacon en appel.....	144
appelschuimtaart.....	312
chocoladetaart met appel en zeezout.....	310
cuisse de canard au cidre.....	116
gebraden konijn met sinaasappel en dragon.....	134
gepaneerde biet met roodlof-rabarbersalade.....	206
geroosterde parelhoen met appels, peren en cider.....	120
gevulde kip met pastinaak, krieltjes, appelcompote en piccalillymayo.....	118
mosterdkarbonades met aardappels, spruitjes en salie.....	136
panquiche met witlof, bier, appel en abdijkaas.....	204
procureurstoof met appel, truffel-parmezaanpuree en hazelnootboontjes.....	146
tarte fine aux pommes met ciderglazuur.....	280
tarte tatin met gin en jeneverbessen.....	230
warmer walдорfsalade.....	82
ARTISJOK	
gegratineerde artisjok met olijvenkorstje.....	102
geitenkaasquiche met prei en artisjokken.....	94
gestoomde artisjokken met knoflookmayonaise.....	100
snelle vis au vin.....	188
steak tartaar met piment d'Espelette en artisjok.....	20
zeeduivel uit de oven met warme groentesalade.....	162
ASPERGES, GROENE	
asperges en oesters met gebruide-boter dressing.....	58
ultracrispy gebakken vis met zeekraalremoulade.....	180
zeeduivel uit de oven met warme groentesalade.....	162
ASPERGES, WITTE	
gefrituurde asperges met kruidensla.....	104
mini-quiches met geroosterde asperges en daslook.....	90
tagliata met gemarineerde rauwe asperges.....	126
witte asperges met beurre rouge, waterkers en hazelnoten.....	106
AUBERGINE	
tarte à la ratatouille.....	92
AUGURKEN/CORNICHONS	
gekonfijte zalm met crème fraîche en augurken op toast.....	40
racletteburger met friet.....	156
terrine de campagne.....	14
ultracrispy gebakken vis met zeekraalremoulade.....	180

AVOCADO

kabeljauw met waterkers-mash en snelle avocado-hollandaise.....	164
BASILICUM	
bavetterollade met shiitakepesto en knolselderijmousseline.....	142
boekweitgalette met ham, kaas en ei.....	28
confit de canard-kroketjes.....	30
gevulde andijvierolletjes met paddenstoelentapenade en mozzarella.....	210
procureurstoof met appel, truffel-parmezaanpuree en hazelnootboontjes.....	146
BÉNÉDICTINE	
warmer pruimen op likeur.....	222
BIER	
gehaktballen van linzen met appel-biersaus.....	208
panquiche met witlof, bier, appel en abdijkaas.....	204
BIESLOOK	
coquille-carpaccio et zalmforeleitjes en bieslook-citroenolie.....	44
BIET	
bieten-tarte tatin met geitenkaas en macadamianoten.....	98
gepaneerde biet met roodlof-rabarbersalade.....	206
hertenbiefstuk met blauwebessensaus, rozemarijn en gepofte biet met mierikswortelcrème.....	138
romige bietensoep met citroen en geroosterde druiven.....	66
BIMI	
lamsrack met ansjoviskruiden en bimi.....	148
ultracrispy gebakken vis met zeekraalremoulade.....	180
BLADERDEEG	
bieten-tarte tatin met geitenkaas en macadamianoten.....	98
geroosterde parelhoen met appels, peren en cider.....	120
kersen-tarte tatin met kokos.....	228
millefeuille met witte-chocoladeganache en passievruchtcoulis.....	242
mini-quiches met geroosterde asperges en daslook.....	90
panquiche met witlof, bier, appel en abdijkaas.....	204
perengalette met hazelnootfrangipane, cranberry's en mandarijn.....	282
pithivier met paddenstoelen, prei, pompoen en vegan mosterd-kaassaus.....	200
portobello-briegalette met spinazie, gepocheerde dooier en paddenstoel.....	198
romige paddenstoelenpie.....	196
supersnelle vispastei.....	184
taartjes met zoetzure sjalotten, tijm en gorgonzola.....	96
tarte à la ratatouille.....	92
tarte fine aux pommes met ciderglazuur.....	280
tarte tatin met gin en jeneverbessen.....	230
tarte tatin met peer en parmezaan.....	224
tarte tatin met peren en mokka-chocolade-ijis.....	226
tarte tatin met sjalotten, spek en tijm.....	24

tarte tatin van ananas met kruidnagel-ijs en koolzaad-vanille-olie.....	232
vleespastei met bonen en spekjes.....	158
BLAUWE BESSEN	
hertenbiefstuk met blauwebessensaus, rozemarijn en gepofte biet met mierikswortelcrème.....	138
BLEEKSELDERIJ	
broccoli-knolselderijsoep met luchtige geitenkaasspread en zadencrunch.....	12
geklopte geitenkaas met bramen en pancetta op toast.....	22
warme waldorfsalade.....	82
waterkerssoep met citroen en gepocheerd ei.....	72
witte bonen met prei en paddenstoelen.....	202
BLOEMKOOL	
supersnelle vispastei.....	184
BOERENKOOL	
boerenkoolsalade met geklopte geitenkaas en sticky walnoten.....	84
BONEN, GEMENGDE	
vleespastei met bonen en spekjes.....	158
BOTER	
asperges en oesters met gebruinde-boterddressing.....	58
hele tarbot met venkel en saus van pastis en saffraan.....	172
kokkels met dragon-beurre blanc.....	54
reuzengarnalen met aardappels en venkelzaad-kappertjesboter.....	186
witte asperges met beurre rouge, waterkers en hazelnoten.....	106
BRAMEN	
Franse crêpes met bramen en crème de cassis.....	262
geklopte geitenkaas met bramen en pancetta op toast.....	22
BROCCOLI	
brandade de morue.....	182
broccoli-knolselderijsoep met luchtige geitenkaasspread en zadencrunch.....	12
BROOD	
ansjovis-sardientjesburger met knoflook, tomaat en amandelmayo.....	178
bisque met mais.....	34
bricche met gekonfijte-rozemarijn-sinaasappel.....	266
broodje gegrilde zwaardvis met karamel-uien en salsa verde.....	176
Franse uiensoep met Alpenkaas.....	70
formage fort.....	108
garnalenpaté.....	36
geklopte geitenkaas met bramen en pancetta op toast.....	22
gekonfijte zalm met crème fraîche en augurken op toast.....	40
kaasfondue met charcuterie.....	154
paddenstoelenbouillon met kalfsballetjes.....	10
paddenstoelensoep.....	64
pain perdu met vijgen en karamelsiroop.....	218
pissaladière.....	42
racletteburger met friet.....	156
snelle vis au vin.....	188
terrine de campagne.....	14
toast met wildpaté en uienrelish.....	16
venkelsouffletjes met blauwe geitenkaas.....	80
witte bonen met prei en paddenstoelen.....	202
witte-chocolade-croissanttoetje.....	268
CHOCOLADE/CACAO	
chocolade-hazelnootcrostata met frambozen.....	306

chocolade-pindatriangel met salted pinda-ijs en rozemarijnkaramel.....	308
chocoladecake met witte-chocolade-glazuur.....	298
chocoladetaart met appel en zeezout.....	310
fudge coupe.....	256
hazelnoot-gemberbombe.....	250
mokka-crêpes met hazelnoten en chocoladesaus.....	264
tarte tatin met peren en mokka-chocolade-ijs.....	226
warme chocoladepudding met kersen.....	258
CHOCOLADE, MELK-	
chocoladecake met witte-chocolade-glazuur.....	298
CHOCOLADE, WITTE	
chocoladecake met witte-chocolade-glazuur.....	298
fudge coupe.....	256
millefeuille met witte-chocolade-ganache en passievruchtcoulis.....	242
witte-chocolade-croissanttoetje.....	268
wittechocolade-ijstaartjes met aardbeien in rodewijnsaus.....	246
witte-chocolademousse met gedroogde frambozen en sesam-anjisklets-koppen.....	252
CIDER	
cuisse de canard au cidre.....	116
geroosterde parelhoen met appels, perenen cider.....	120
tarte fine aux pommes met ciderglazuur.....	280
CITROEN/GEKONFIJTE CITROEN	
citroentaart met gekonfijte-citroenroom.....	294
coquille-carpaccio en zalmforeleitjes en bieslook-citroenolie.....	44
merguez met palmkool, gezouten ansjoviskruim en citroenpuree.....	152
romige bietensoep met citroen en geroosterde druiven.....	66
whisky-savarin met citroenschijfjes.....	300
<i>zie ook lemoncurd</i>	
COQUILLES	
coquille-carpaccio en zalmforeleitjes en bieslook-citroenolie.....	44
COURGETTE	
bolcourgettes met kruidige riz de Camargue.....	194
tarte à la ratatouille.....	92
CRANBERRY'S, GEDROOGDE	
perengalette met hazelnootfrangipane, cranberry's en mandarijn.....	282
CRÈME DE CASSIS	
Franse crêpes met bramen en crème de cassis.....	262
CRÈME FRAÎCHE	
amandelcake met lavendelhoning en crème fraîche.....	296
appelschuimtaart.....	312
bricche met gekonfijte-rozemarijn-sinaasappel.....	266
crème-fraïchesorbet met vanille en frambozen.....	244
Franse crêpes met bramen en crème de cassis.....	262
gekonfijte zalm met crème fraîche en augurken op toast.....	40
gerookte heilbot met pickled venkel en mierikswortelcrème.....	50
hertenbiefstuk met blauwebessensaus, rozemarijn en gepofte biet met mierikswortelcrème.....	138
mokka-crêpes met hazelnoten en chocoladesaus.....	264

warm fruit in port-specerijensiroop en crème fraîche-ijs.....	220
whisky-savarin met citroenschijfjes.....	300
CRÈME CRUE	
soep van gepofte witlof met crème crue, PX-siroop en gefrituurde salie.....	68
DASLOOK	
mini-quiches met geroosterde asperges en daslook.....	90
DILLE	
confit de canard-kroketjes.....	30
gegrilde gevulderde gamba's met koolrabi en dilemayo.....	56
geroosterde pastinaak met linzen, waterkers en dille-hollandaise.....	88
schelvis met Hollandse garnalen, gesmoorde prei en dillepuree.....	166
ultracrispy gebakken vis met zeekraalremoulade.....	180
DOPERWTEN	
gestoofde lamsschenkel met steranijs, dragon en kruidenpuree.....	150
zeeduivel uit de oven met warme groentesalade.....	162
DRAGON	
gebraden konijn met sinaasappel en dragon.....	134
kalfswang met gin, dragon en knolselderijkrokant.....	140
kokkels met dragon-beurre blanc.....	54
gestoofde lamsschenkel met steranijs, dragon en kruidenpuree.....	150
steak tartara met piment d'Espelette en artisjok.....	20
zalm met geroosterde venkel, dragon en roze meringue.....	170
DRUIVEN	
romige bietensoep met citroen en geroosterde druiven.....	66
warme waldorfsalade.....	82
DRUIVENMELASSE (PEKMEZ)	
romige bietensoep met citroen en geroosterde druiven.....	66
DUIF	
wilde houtduif met pomme fondant en bloedworst.....	112
DULCE DE LECHE	
fudge coupe.....	256
EEND	
confit de canard-kroketjes.....	30
cuisse de canard au cidre.....	116
gekonfijte eend met venkel en peterseliepuree.....	114
gougères met gerookte eend, gekaramelliseerde pompoen en blauwe kaas.....	26
wilde houtduif met pomme fondant en bloedworst.....	112
EI	
boekweitgalette met ham, kaas en ei.....	28
doublegebakken kaassoufflé met salade.....	76
portobello-briegalette met spinazie, gepocheerde dooier en paddenstoel.....	198
tonijntartaar met gegrilde venkel.....	38
venkelsouffletjes met blauwe geitenkaas.....	80
waterkerssoep met citroen en gepocheerd ei.....	72
wortel-tijmsouffletjes met Parmezaanse kaas.....	78
FRAMBOZEN	
crème-fraïchesorbet met vanille en frambozen.....	244

fudge coupe.....	256	peer en hazelnoten.....	86	gepaneerde biet met roodlof- rabarbersalade.....	206	mokka-crêpes met hazelnoten en chocoladesaus.....	264	geitenkaasquiche met prei en artisjokken. 94	
gepaneerde biet met roodlof- rabarbersalade.....	206	perengalette met hazelnootfrangipane, cranberry's en mandarijn.....	282	gevulde andijvierolletjes met paddenstoelentapenade en mozzarella. 210		procureurstoof met appel, truffel-parmezaanpuree en hazelnootboontjes.....	146	gougères met gerookte eend, gekaramelliseerde pompoen en blauwe kaas.....	26
omgekeerde pavlova met perziken en frambozen.....	278	witte asperges met beurre rouge, waterkers en hazelnoten.....	106	kaasfondue met charcuterie.....	154	hazelnootboontjes.....	146	koolrabi-carpaccio met saint agur, peer en hazelnoten [saint agur].....	86
pêche melba.....	216	wittechocolade-ijstaartjes met aardbeien in rodewijnsaus.....	246	mini-quiches met geroosterde asperges en daslook.....	90	romige bietensoep met citroen en geroosterde druiven.....	66	pannenkoekjes met venkelzaad, geklopte ricotta en sinaasappels.....	270
witte-chocolademousse met gedroogde frambozen en sesam-anijs-kletskoppen. 252		HENNEPZAAD		panquiche met witlof, bier, appel en abdijkaas.....	204	HERT		portobello-brigaelette met spinazie, gepocheerde dooier en paddenstoel.....	198
FRAMBOZENJAM		amandelcake met lavendelhoning en crème fraîche.....	296	procureurstoof met appel, truffel-parmezaanpuree en hazelnootboontjes.....	146	hertenbiefstuk met blauwebessensaus, rozemarijn en gepofte biet met mieriक्सwortelcrème.....	138	pruimenclafoutis.....	292
chocolade-hazelnootcrostata met frambozen.....	306	bric��che met gekonfijte-rozemarijn- sinaasappel.....	266	racletteburger met friet.....	156	HONING		taartjes met zoetzure sjalotten, tijm en gorgonzola.....	96
FRIET		flan met honing, vijgen en witte port.....	240	IJS		amandelcake met lavendelhoning en crème fraîche.....	296	tarte tatin met peer en parmezaan.....	224
aardappelsoep met pernod, inktvis en sinaasappel.....	32	aardbeien-macadamiacrostata [erbij].....	286	baba au rhum met amandel-ijs en geslagen room.....	274	bric��che met gekonfijte-rozemarijn- sinaasappel.....	266	tarte tatin met sjalotten, spek en tijm.....	24
racletteburger met friet.....	156	baba au rhum met amandel-ijs en geslagen room.....	274	chocolade-pindatriangel met salted pinda-ijs en rozemarijnkaramel.....	308	flan met honing, vijgen en witte port.....	240	venkelsouffleetje met blauwe geitenkaas 80	
ultracrispy gebakken vis met zeekraalremoulade.....	180	chocolade-pindatriangel met salted pinda-ijs en rozemarijnkaramel.....	308	crème-fraichesorbet met vanille en frambozen.....	244	aardbeien-macadamiacrostata [erbij].....	286	warne waldorfsalade.....	82
FRIS��E		crème-fraichesorbet met vanille en frambozen.....	244	hazelnoot-gemberbombe.....	250	aardbeien-macadamiacrostata [erbij].....	286	witte bonen met prei en paddenstoelen..202	
gebakken vis met fris��e-waterkerssalade 174		hazelnoot-gemberbombe.....	250	kersen-tarte tatin met kokos.....	228	baba au rhum met amandel-ijs en geslagen room.....	274	wortel-tijmsouffleetje met Parmezaanse kaas.....	78
paté de campagne met morieljes.....	18	kersen-tarte tatin met kokos.....	228	tarte tatin met gin en jeneverbessen.....	230	chocolade-pindatriangel met salted pinda-ijs en rozemarijnkaramel.....	308	KAKI	
GARNALEN		tarte tatin met gin en jeneverbessen.....	230	chocolade-ijs.....	226	crème-fraichesorbet met vanille en frambozen.....	244	pavlova-bubbels met kastanje- speculaasroom.....	276
garnalenpat��.....	36	chocolade-ijs.....	226	hazelnoot-gemberbombe.....	250	hazelnoot-gemberbombe.....	250	KALFSVLEES	
gegrilde gevulderde gamba's met koolrabi en dilem Mayo.....	56	hazelnoot-gemberbombe.....	250	kersen-tarte tatin met kokos.....	228	pruimenkruimelvlaaitjes met vanille-gemberroom.....	290	kalfswang met gin, dragon en knolselderijkrokant.....	140
reuzengarnalen met aardappels en venkelzaad-kappertjesboter.....	186	kersen-tarte tatin met kokos.....	228	tarte tatin met gin en jeneverbessen.....	230	vanille-gemberroom.....	290	paddenstoelenbouillon met kalfsballetjes. 10	
schelvis met Hollandse garnalen, gesmoorde prei en dillepuree.....	166	tarte tatin met gin en jeneverbessen.....	230	chocolade-ijs.....	226	GIN		steak tartaar met piment d'Espelette en artisjok.....	20
snelle vis au vin.....	188	chocolade-ijs.....	226	tarte tatin van ananas met kruidnagel-ijs en koolzaad-vanille-olie.....	232	kalfswang met gin, dragon en knolselderijkrokant.....	140	KAPPERTJES/KAPPERAPPELTJES	
GEHAKT		tarte tatin van ananas met kruidnagel-ijs en koolzaad-vanille-olie.....	232	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	tarte tatin met gin en jeneverbessen.....	230	reuzengarnalen met aardappels en venkelzaad-kappertjesboter.....	186
gevulde prei op romige preistamppot.....	128	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	warm fruit in port-specerijensiroop en crème fraîche-ijs.....	220	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	selderijsalade met tonijnsaus.....	48
paddenstoelenbouillon met kalfsballetjes. 10		warm fruit in port-specerijensiroop en crème fraîche-ijs.....	220	wittechocolade-ijstaartjes met aardbeien in rodewijnsaus.....	246	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	terrine de campagne.....	14
racletteburger met friet.....	156	wittechocolade-ijstaartjes met aardbeien in rodewijnsaus.....	246	INKTVIS		treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	tonijntartaar met gegrilde venkel.....	38
GEMBER		INKTVIS		aardappelsoep met pernod, inktvis en sinaasappel.....	32	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	KARDEMOM	
hazelnoot-gemberbombe.....	250	aardappelsoep met pernod, inktvis en sinaasappel.....	32	JENEVEBESSEN		treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	sinaasappel-crème brûlée met kardemom.....	236
pruimenkruimelvlaaitjes met vanille-gemberroom.....	290	JENEVEBESSEN		tarte tatin met gin en jeneverbessen.....	230	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	KASTANJEPUREE	
GIN		tarte tatin met gin en jeneverbessen.....	230	KAAS		treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	pavlova-bubbels met kastanje- speculaasroom.....	276
kalfswang met gin, dragon en knolselderijkrokant.....	140	KAAS		bavetterollade met shiitakepesto en knolselderijmousseline.....	142	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	KERSEN	
tarte tatin met gin en jeneverbessen.....	230	bavetterollade met shiitakepesto en knolselderijmousseline.....	142	bieten-tarte tatin met geitenkaas en macadamianoten.....	98	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	hazelnoot-kersentaart.....	288
treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	bieten-tarte tatin met geitenkaas en macadamianoten.....	98	boekweitgalette met ham, kaas en ei.....	28	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	kersen-tarte tatin met kokos.....	228
GORT, PAREL-		boekweitgalette met ham, kaas en ei.....	28	boerenkoolsalade met geklopte geitenkaas en sticky walnoten.....	84	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	warne chocoladepudding met kersen.....	258
paddenstoelen-gortsoep met tijm.....	74	boerenkoolsalade met geklopte geitenkaas en sticky walnoten.....	84	bolcourgettes met kruidige riz de Camargue.....	194	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	witte-chocolade-croissanttoetje.....	268
GOUDBESSEN		bolcourgettes met kruidige riz de Camargue.....	194	brandade de morue.....	182	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	KERSENJAM	
pavlova-bubbels met kastanje- speculaasroom.....	276	brandade de morue.....	182	broccoli-knolselderijsoep met lichte geitenkaasspread en zadencrunch.....	12	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	hazelnoot-kersentaart.....	288
GRANAATAPPELTJES EN -SAP		broccoli-knolselderijsoep met lichte geitenkaasspread en zadencrunch.....	12	diamanthaas met kaneel-venkeljus en truffelaligot.....	132	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	witte-chocolade-croissanttoetje.....	268
granaatappel-yoghurtmousse met hazelnootkruimels.....	248	diamanthaas met kaneel-venkeljus en truffelaligot.....	132	KAAS		treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	KERVEL	
GRONTEN, INGELEGDE		KAAS		bavetterollade met shiitakepesto en knolselderijmousseline.....	142	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	gefr��turde asperges met kruidensla.....	104
gerookte heilbot met pickled venkel en mieriक्सwortelcr��me.....	50	bavetterollade met shiitakepesto en knolselderijmousseline.....	142	bieten-tarte tatin met geitenkaas en macadamianoten.....	98	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	KIDNEYBONEN	
kaasfondue met charcuterie.....	154	bieten-tarte tatin met geitenkaas en macadamianoten.....	98	boekweitgalette met ham, kaas en ei.....	28	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	bolcourgettes met kruidige riz de Camargue.....	194
paté de campagne met morieljes.....	18	boekweitgalette met ham, kaas en ei.....	28	boerenkoolsalade met geklopte geitenkaas en sticky walnoten.....	84	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	KIP	
HARICOTS VERTS		boerenkoolsalade met geklopte geitenkaas en sticky walnoten.....	84	bolcourgettes met kruidige riz de Camargue.....	194	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	gevulde kip met pastinaak, krieltjes, appelcompote en piccalilly Mayo.....	118
diamanthaas met kaneel-venkeljus en truffelaligot.....	132	bolcourgettes met kruidige riz de Camargue.....	194	brandade de morue.....	182	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	kip met paddenstoelensaus en spinazie.. 122	
procureurstoof met appel, truffel-parmezaanpuree en hazelnootboontjes.....	146	brandade de morue.....	182	broccoli-knolselderijsoep met lichte geitenkaasspread en zadencrunch.....	12	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	kip met romige mosterdsaus en salie.....	124
wilde houtduif met pomme fondant en bloedworst.....	112	broccoli-knolselderijsoep met lichte geitenkaasspread en zadencrunch.....	12	diamanthaas met kaneel-venkeljus en truffelaligot.....	132	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234	terrine de campagne.....	14
HARISSA		diamanthaas met kaneel-venkeljus en truffelaligot.....	132	HAZELNOTEN		treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234		
snelle vis au vin.....	188	HAZELNOTEN		chocolade-hazelnootcrostata met frambozen.....	306	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234		
HAZELNOTEN		chocolade-hazelnootcrostata met frambozen.....	306	granaatappel-yoghurtmousse met hazelnootkruimels.....	248	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234		
chocolade-hazelnootcrostata met frambozen.....	306	granaatappel-yoghurtmousse met hazelnootkruimels.....	248	hazelnoot-gemberbombe.....	250	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234		
granaatappel-yoghurtmousse met hazelnootkruimels.....	248	hazelnoot-gemberbombe.....	250	hazelnoot-kersentaart.....	288	treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234		
hazelnoot-gemberbombe.....	250	hazelnoot-kersentaart.....	288	koolrabi-carpaccio met saint agur,		treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234		
hazelnoot-kersentaart.....	288	koolrabi-carpaccio met saint agur,				treacle tartelette met yoghurt-ijs.....	234		

LE
GOÛT
AVANT
TOUT

let's eat!

(Smaak boven alles)



de beste BISTRO!

Wat is toch de magie van die typisch Franse bistro sfeer? Ja, die gezellige ronde tafeltjes, eenvoudige verlichting en een karaf wijn, maar vooral het altijd lekkere menu! Van oeufs mayo tot quiche, uiensoep, coq au vin, steak frites en toe bijvoorbeeld tarte tatin. Met onze 150 toegankelijke bistrogerechten kook je thuis alsof je in Parijs, Beaune of Marseille bent. Ga naar de markt voor verse oogst, volg onze menusuggesties, duidelijke recepten en duik je keuken in. *Je ne sais quoi* bestaat niet meer, Frans koken is haalbaar én ultra delicious voor iedereen. *Très bien* voor doordeweeks én feestelijk voor bijzondere momenten.



9 789043 943185 >

delicious. **KOSM • S**

NUR 440
Kosmos Uitgevers
Utrecht/Antwerpen