

# BIS**TR**eau DU PORT

# APERIFIEF & WIJN

---

## Aperitief

Porto wit/rood : Cruz Tawny	4.50€
Sherry dry / Domecq Fino	4.50€
Pineau des charentes	4.50€
Ricard	6.00€
Whisky Angel's Nectar 40°	6.00€
Wisky Angels Nectar Peat 46°	7.50€
NB Gin 42°	5.50€
Gordon Castle Gin 43°	5.80€
Fever Tree Tonic	4.50€
Cava Grapus Brut	fles 18.00€ glas 3.50€
Champagne Lenoble Brut	fles 52.00€ glas 10.50€
Champagne Lenoble Brut Nature	fles 57.00€
Rode/witte wijn/ rosé	glas 3.90€

## Vin

### Rosé

Languedoc	13.00€
-----------	--------

### Wit

D. Cristobal Chardonnay Argentine	14.50€
Sauvignon blanc Coul du Sud	11.50€
Alsace Pinot Blanc	16.20€

### Rood

Veleta Tempreanillo Espagne	18.50€
Cote du Rhone ch St. Roman	15.50€
Château HT. Moureaux St Emilion	27.00€

# ANDERE DRANKEN

---

## Bier

### van het vat

Chouffe	3.50€
Liefmans Fruitesse	2.50€
Tank 7	4.00€

### per fles

De Koninck	2.50€
De Koninck Triple d'Anvers 33 cl	3.50€
Duvel 33 cl	3.50€
Duvel Triple hop 2017 33 cl	4.50€
Liefmans Yell'Oh	2.50€
Liefmans Kriek Brut 33 cl	4.00€
Liefmans Goudenband 33 cl	4.00€
Maredsous 10° Triple 33 cl	4.00€
Maredsous 8°brune/bruin 33 cl	3.50€
Maredsous 6° 33 cl	3.80€
Vedett IPA	2.50€
Vedett White	2.50€
Chouffe soleil	3.50€
Lost In Spice 33 cl	3.80€
Wild Jo 33 cl	3.50€

## Water

	25 cl	50 cl	75 cl
Eumega gazeuse	2.30€	4.50€	5.80€
Légèrément gazeuse	2.30€	4.50€	5.80€
Plate	2.30€	4.50€	5.80€

## Frisdranken

Coca cola	2.30€
Coca cola Zero	2.30€
Eumega citron	2.30€
Eumega orange	2.30€
Schweppes Tonic	2.40€
Gerolsteiner Apfel	2.20€
Looza appel	2.50€
Looza tomaat	2.50€
Looza orange	2.50€
Jus d'orange frais	3.50€
Ice Tea Lipton	2.30€

# Culinaire wandeling

(ENKEL PER TAFEL)

**°5 gerechten 55.00€**

**4 gerechten 48.00€**

*\*aanbevolen bieren*

---

Aperitiefhapjes

---

Kabeljauwschubben, platte kaas, puree van oesters,  
Chiogga - *\*Liefmans*

---

Kreeftenbouillon, krokantje groentjes,  
geparfumeerd met citroengras

---

°St. Jacobsvruchten, krokantjes van panchetta,  
coulis met parmezaan - *\*Duvel*

---

Lamsfilet in kruidenkorst, jus met dragon - *\*Maredsous bruin*

---

Macaron van aardbei, coulis, amandelijs - *\*Liefmans kriek brut*

# Lunch

(ENKEL 'S MIDDAGS)

du 5 au 9 juin

**29.00€**

*\*aanbevolen bieren*

---

Asperges, krokantjes van gerookte ham,  
ei met boter peterselie - *\*Chouffe*

of

Gemarineerde zalm, gegrilde sesamgranen,  
coulis van konkommer - *\*Lost in spice*

---

Lamsstukjes, gegrilde courgette en aubergine,  
Infusie met thijm - *\*Triple d'Anvers*

of

Vis van de dag (wat de boot ons brengt)

---

Aardbeien, basilicum, balsamicum - *\*Liefmans Kriek brut*

# Tijdelijke suggesties - \*aanbevolen bieren

## VOORGERECHTEN

---

Gegrilde St. Jacobsvruchten, wijze carbonara - *Duvel	16.00€
Carpaccio van zeebaars, graanmosterd, opgerolde pannenkoekjes met kruiden - *Wild «Jo»	21.00€
Gebakken ganzenlever, gemarineerde asperges, geparfumeerd met ganzenlever - *Goudenband	18.00€
Ontmoeting tussen gerookte paling en kalfszwezerikken, mousseline van bloemkool - *Tank 7	15.00€
Papardelle, scampi's geparfumeerd met curry kruiden - *Lost In Spice	12.00€
Kalfstartaar, fondue van kerstomaten - *La Chouffe	13.00€

## HOOFDGERECHTEN

---

Zeetong in korstje van parmezaan, compoté van broccoli, puree met olijfolie - *Triple d'Anvers	24.00€
Tonijn, krokante groentjes en risotto, mousseline van wortelen en kardamon - *Lost in spice	18.00€
Bouillon van griet, schelpen, aroma van platte peterselie - *Maredsous blonde	29.50€
Eendenborst, infusie «arabica» - *Duvel Triple Hop	23.50€
Kalfsmedaillon, crosmequis met koriander, zoete aardappel - *Tank 7	29.00€
Rundsteak, wijze «Rossini» - *Maredsous Triple	24.00€

## OP BASIS VAN BIER

---

Gegrilde groenten, bouillon, «Duvel tripel hop citra»	8.00€
Gegrilde St. Jacobsvruchten, sabayon «Lost in spice»	17.00€
Gelakte zalm, jus «Chouffe»	13.00€
Rundstoofvlees «Maredsous brune»	22.00€
Konijnebil «Triple d'Anvers»	16.00€

## ZOETIGHEDEN

---

Gevulde pannenkoeken, sabayon «Kriek brut»	6.00€
Perentaart, caramel met gezouten boter «Goudenband»	9.00€

# RESTAURATION RAPIDE

---

Croque monsieur	8.50€
Pannenkoek met kip en groenten	8.00€
Quiche van de dag	10.00€
Toast champignons	6.50€
Salade Bistr'eau	9.00€
Reuze cannelloni	9.50€
Lasagne met groenten	11.00€
Dagschotel	12.50€
Vissuggestie van de dag	15.00€
Tarte tatin gewijzigde versie, karamel of gezouten boter	8.00€
Vanille ijs, warme chocolade	7.00€
Sorbets	6.00€
Crème brûlée	7.00€
Omgekeerde taart met aardbeien, citroen mousse	8.00€

# POUR ENFANTS

---

Gefrituurde balletjes met kip of garnalen	9.00€
Balletjes tomatensaus, puree	6.00€
Gepanneerde kabeljauw, tartaarsaus, gebakken aardappeltjes	10.00€
Macaroni met ham en spinazie	7.00€
Steak met frietjes en ketchup	12.00€
Ijs of sorbet naar keuze	5.00€

# DESSERTS ET CAFE

---

Moelleux met chocolade	6.00€	
Tarte tatin op nieuwe wijze, karamel of gezouten boter	8.00€	
Ontdekking van citroen, krokantje van speculoos	10.00€	
Chocolade moment, wijze dame blanche	8.00€	
Taart met frambozen, pistache, sorbet van zachte paprika, frambozen	9.00€	
Chocolade en aardbei	7.00€	
Kazen	9.00€	
Les cafés		
	Expresso	2.50€
	Dubbele expresso	5.00€
	Deca	2.50€
	Mokka	2.50€
Thee of infusie naar keuze		2.50€

# BISTReau DU PORT

Clubhouse Sailing Queen  
Eilanderskaai 7 - 9000 Gent  
09 253 82 31 - 0495 57 17 68  
[info@bistreauduport.be](mailto:info@bistreauduport.be)

[www.bistreauduport.be](http://www.bistreauduport.be)