

In't hartje van Loon

Bistro
16

BUBBELS

Prosecco	
glas	€8.00
fles	€40.00
Charles Pougeoise Premier Cru	
glas	€13.00
fles	€60.00

APERITIEVEN

Aperol Spritz	€9.00
Limoncello Spritz	€9.00
Martini Bianco/Rosso	€5.50
Porto wit/rood	€5.50
Sherry dry	€5.50
Campari	€6.00
Pinot de Charentes	€5.50
Ricard	€7.00
Kir	€6.00
Kir royal	€9.00
Campari orange	€9.00
Pisang-Ambon orange	€9.00
BLOSM Vermouth (streek)	€9.00

COCKTAILS

Pornstar Martini	€12.00
Lazy Red Cheeks	€12.00
Mojito	€12.00
Apple Pie	€12.00

GIN

BLOSM Gin (streek)	€12.00
Double You	€12.00
Gin Mare	€12.50
Copperhead	€16.00
Hendrick's	€12.00

STREEKBIER

Graaf Arnold van Loon	€4.80
Gravin Agnes van Loon	€4.80

MOCKTAILS

Pornstar Martini 0%	€7.50
Mojito 0%	€7.50
Copperhead 0%	€9.00
Crodino	€5.00

HUISWIJNEN

vraag naar onze wijnkaart

Wit

Lavasieux - Pays d'Oc - Chardonnay

glas	€5.10
fles	€25.00

Rosé

Chateau Fontareche - Syrah

glas	€5.10
fles	€25.00

Rood

Larinum Sangiovese - Merlot

glas	€5.10
fles	€25.00

SUGGESTIEWIJNEN

Wit

Hofman - Chardonnay

glas	€7.00
fles	€29.00

Chambre d'Amour (zoet)

glas	€5.10
fles	€25.00

Rood

Livruni Primitivo - Puglia

glas	€7.50
fles	€30.00

STREEKWIJNEN

Wit

Kitsberg Pinot blanc

glas	€8.00
fles	€38.00

WARME DRANKEN

Koffie/deca	€3.10
Cappuccino melk	€3.60
Cappuccino slagroom	€3.60
Latte	€3.80
Latte met smaakje	€4.40
(karamel, vanille, hazelnoot, speculoos)	
Verse chocolademelk	€4.50
(Callebaut)	
Irish coffee - whisky	€9.00
Italian coffee - amaretto	€9.00
French coffee - cognac	€9.00

FRISDRANKEN

Coca-Cola	€3.10
Coca-Cola zero	€3.10
Fanta orange	€3.10
Lipton Ice Tea	€3.50
Fuze Tea peach	€3.10
Pomton	€6.20
Tönissteiner vruchtenkorf	€3.50
Tönissteiner citroen	€3.50
Tönissteiner orange	€3.50
Chaudfontaine plat	€3.00
Chaudfontaine bruis	€3.00
Chaudfontaine plat 50cl	€5.60
Chaudfontaine bruis 50cl	€5.60
Aqua Panna 1l	€9.60
San Pellegrino 1l	€9.60
Schweppes tonic	€3.30
Schweppes agrum	€3.30
Minute Maid orange	€3.20
Minute Maid appelkers	€3.20
Minute Maid appelsap	€3.20
Vers fruitsap	€7.00

BIEREN 0,0%

Affligem blond 0%	€4.90
Jupiler 0%	€2.80
Leffe blond/bruin 0%	€4.40
Kriek Liefmans 0%	€4.20

BIEREN

Stella 25cl *vat	€2.80
Stella 33cl *vat	€3.30
Graaf Arnold van Loon	€4.80
Gravin Agnes van Loon	€4.80
Kasteelbier Rouge	€5.00
Kasteelbier Tripel	€5.00
Kasteelbier Cuvée du chateau	€5.50
Westmalle Tripel	€5.00
Westmalle Dubbel	€5.00
Lindemans kriek	€4.20
Kanunnik Tripel *vat	€4.60
Karmeliet	€4.60
Cornet	€4.60
Omer	€4.60
Duvel	€4.80
Leffe blond	€4.60
Leffe donker	€4.60
Chimay blauw	€5.10

FINGERFOOD

Kabeljauwreepjes €15.00

Huisbereide tartaar saus

Haspengouws buikspek €16.00

Hoisin - wasabi mayonaise

Verse frietjes €10.00

Truffel mayonaise – tomaat – parmezaan

Bruschetta €13.00

Tomaat – rucola – parmezaan

VOORGERECHTEN

Artisanale Kaaskroket "Maison Bijmens" 1st. €17.00

Huisbereide tartaarsaus – mesclun salade

Artisanale Garnaalkroket "Maison Bijmens" 1st. €20.00

Huisbereide cocktailsaus – mesclun salade

Carpaccio "Belgische wit-blauw" €19.50

Truffelmayonaise – tomaat – pijnboompit – rucola – parmezaan

Scampi "bistro 16" 5st. €19.00

Sjalot – look – specerijen

PASTAGERECHTEN

Spaghetti al ragu €20.00

Tomaat – specerijen – rundsgehakt

Spaghetti Bistro 16 €26.00

Look - room – specerijen – scampi

Spaghetti pesto €23.00

Room – pesto - seizoensgroenten

KLASSIEKERS

Artisanale Kaaskroket "Maison Bijmens" 2st. €21.00

Huisbereide tartaarsaus – mesclun salade

Artisanale Garnaalkroket "Maison Bijmens" 2st. €24.00

Huisbereide cocktailsaus – mesclun salade

Carpaccio "Belgische wit-blauw" €25.00

Truffelmayonaise – tomaat – pijnboompit – rucola – parmezaan

Koninginnenhapje €26.00

Haspengouwse hoevekip – champignon – bladerdeeg

Stoverij van varkenswang €28.00

Loonse stroop – "gravin agnes van loon" - seizoens groentjes

Luikse balletjes €24.00

Loonse stroop – ui - "gravin agnes van loon"

Italiaanse croque €18.00

Pesto – tomaat – mozzarella – rucola

KINDERGERECHTEN

Frikandel met frietjes €12.00

Kabeljauwreepjes met frietjes €16.00

Spaghetti al ragu €14.00

Kipnuggets met frietjes €12.00

VRAAG NAAR ONZE SUGGESTIES

Aardappelgerechten/pasta, sauzen en garnituur zijn **inbegrepen in de prijs!**

Sauzen: peperroom, champignonroom, portosaus, choron (+€2.00), béarnaise (+€2.00)

Aardappelgerechten: frietjes, kroketten, puree

HUISREGELS

Per tafel 1 rekening | Vanaf 5 personen, 4 gerechten

Voorgerecht is niet beschikbaar als hoofdgerecht | Allergiën op voorhand doorgeven

VAN 'T VELD

Grain fed Entrecôte "Uruguay" 350g €42.00
100 dagen graangevoederd – seizoens groentjes

Kleinhoofd (De Vleeshoeve) 270g €36.00
Seizoens groentjes

Iberico varkensribben €33.00
Traag gegaarde ribben – vlierbloesemsiroop – koolsalade

Steak tartaar 200g €33.00
Bistro 16 magic pickles

Kalfszwezerik €38.00
Truffelsaus – Limburgse grotchampignons – seizoens groentjes

UIT DE ZEE

Sliptong meunière €34.00
Kappertjes – boter – mesclun salade – huisbereide tartaar

"Saku" tonijnsteak €36.00
Seizoens groentjes – sojasaus

Zeewolf €31.00
Seizoens groentjes – beurre blanc

Scampi 'Bistro 16' 8st. €28.00
Look – room – sjalot – specerijen

Kreeft à l'armoricaine halve €30.00 | hele €46.00
Cognac – sjalot – tomaat – pasta