

BUBBELS

Prosecco	
glas	€8.00
fls	€40.00
Charles Fougeuse Premier Cru	
glas	€13.00
fls	€60.00

APERITIEVEN

Aperol Spritz	€9.00
Limancello 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
Bicard	€7.00
Kir	€6.00
Kir royal	€9.00
Campari orange	€9.00
Pinog-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

stang naar onze wijngaard

Wit

Lovissieu - Pays d'Oc - Chardonnay
glas €5.10 / fls €25.00

Rosé

Chateau Fustereche - Syrah
glas €5.10 / fls €25.00

Rood

Larum Sangiovese - Merlot
glas €5.10 / fls €25.00

SUGGESTIEWIJNEN

Wit

Holman - Chardonnay
glas €7.00 / fls €29.00
Chambre d'Amour (zoet)
glas €5.00 / fls €25.00

Rood

Livini Primitivo - Puglia
glas €7.50 / fls €30.00

STREEKWIJNEN

Wit

Kitsberg Pinot blanc
glas €8.00 / fls €38.00

WARM DRANKEN

Koffie/deco	€3.30
Cappuccino melk	€3.80
Cappuccino slagroom	€3.80
Latte	€4.00
Latte met smaakje	€4.60
(karamel, vanille, hazelnoot, speculoos)	
Vers chocolademelk	€4.50
(Callebaut)	
Irish coffee - whisky	€9.00
Italian coffee - amaretto	€9.00
French coffee - cognac	€9.00

VERSE THEE

Rode vruchten	€3.40
Citroen	€3.40
Kamille	€3.40
Green Tea	€3.40
Rozenbottel	€3.40
Earl Grey	€3.40
Gember	€4.80
Munt	€4.80

BST

FRISDRANKEN

Coca-Cola	€3.10
Coca-Cola zero	€3.10
Fanta orange	€3.10
Sprite	€3.10
Lipton Ice Tea	€3.50
Fuze Tea peach	€3.10
Pomton	€6.20
ToniSteiner vruchtenkarl	€3.50
ToniSteiner citroen	€3.50
ToniSteiner 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 appelskers	€3.20
Minute Maid appelhap	€3.20
Vers fruitap	€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 Cerve de chateau	€5.50
Westmalle Tripel	€5.00
Westmalle Dubbel	€5.00
Lindemans kriek	€4.20
Kazannik Tripel *vat	€4.60
Karmeliet	€4.60
Cornet	€4.60
Omer	€4.60
Duvel	€4.80
La Chouffe	€4.60
Leffe blond	€4.60
Leffe donker	€4.60
Chimay blauw	€5.10

KLASSIEKERS

Artisanale Kaaskroket "Maison Bijmens" 2st. €21.00
Huisbereide tartaarsaus – mesclun salade

Artisanale Garnaalkroket "Maison Bijmens" 2st. €27.00
Huisbereide cocktailsaus – mesclun salade

Carpaccio "Belgische wit-blauw" €28.00
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 €25.00
Loonse stroop – ui – "gravin agnes van loon"

Italiaanse croque €18.50
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: pepperroom, 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

FINGERFOOD

Kabeljauwreepjes €18.00

Huisbereide tartaar saus

Haspengouws buikspek €17.50

Hoisin - wasabi mayonaise

Verse frietjes €12.00

Truffel mayonaise – tomaat – parmezaan

Bruschetta €16.50

Tomaat – rucola – parmezaan

VOORGERECHTEN

Artisanale Kaaskroket "Maison Bijmens" 1st. €17.00

Huisbereide tartaarsaus – mesclun salade

Artisanale Garnaalkroket "Maison Bijmens" 1st. €21.00

Huisbereide cocktailsaus – mesclun salade

Carpaccio "Belgische wit-blauw" €21.00

Truffelmayonaise – tomaat – pijnboompit – rucola – parmezaan

Scampi "bistro 16" 5st. €19.50

Sjalot – look – specerijen

PASTAGERECHTEN

Spaghetti al ragu €20.00

Tomaat – specerijen – rundsgehakt

Spaghetti Bistro 16 €26.00

Look - room – specerijen – scampi

Spaghetti pesto €24.00

Room – pesto - seizoensgroenten

Spaghetti vongole €28.00

Look – kerstomaatjes - venusschelpen

VAN 'T VELD

Grain fed Entrecôte "Uruguay" 350g €48.00
100 dagen graangevoerd – seizoens groentjes

Kleinhoofd (De Vleeshoeve) 280g €36.00
Seizoens groentjes

Ribben Bistro €30.00
Traag gegaarde ribben – vlierbloesemsiroop – koolsalade

Varkenshaasje €30.00
Traag gegaard – seizoens groentjes

Steak tartaar 280g €34.00
Bistro 16 magic pickles

Kalfszwezerik €44.00
Truffelsaus – Limburgse grotchampignons – seizoens groentjes

UIT DE ZEE

Sliptong meunière 2st. €39.00 / 3st. €46.00
Kappertjes – boter – mesclun salade – huisbereide tartaar

Tonijnsteak €40.00
Seizoens groentjes – dragonsaus

Roodbaars €34.50
Seizoens groentjes – beurre blanc

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