



BISTRO

---

DE COMEDIE

# LES SANDWICHES

## BROODJES & MEER

### BRIOCHE

#### BRIOCHE TARTARE AU SAUMON 15,90

Zalmtartaar op getoast brioche met Hollandaisesaus

#### BRIOCHE STEAK TARTARE 15,90

Steak tartaar op getoast brioche met souvide eigeel en cornichons

### TOAST

#### BUN AVOCADO CHICKEN 14,90

Avocado, kipfilet, tomaat, cocktailsaus

#### TOAST CROQUETTES DE CREVETTES 22,50

Toast met 2 ambachtelijke Noordzee garnaalkroketten



### CROQUE

#### CROQUE MADAME 13,90

Gegratineerd, met ham-kaas en gepocheerd eitje

#### CROQUE TRUFFEL (V) 14,90

Gegratineerd, met mozzarella, bundelzwammen, truffel en gepocheerd eitje

### SOUPE & CROQUE

#### PETIT SOUPE À L'OIGNON 18,50

Huisgemaakte uiensoep met een croque naar keuze

#### PETIT BOUILLABASSE AVEC UN DEMI CROQUE 19,90

Huisgemaakte bouillabaisse met een croque naar keuze

*Bovenstaande gerechten zijn te bestellen tot 16:00 uur.*

## SALADES

#### CLASSIC CARPACCIO 22,90

Dun gesneden ossenhaas met rucola, kappertjes en parmezaanse kaas

#### SALADE NICOISE 21,90

De klassieker met tonijn, boontjes, ei en tomaat

#### SALADE CÉSAR AU POULET 20,90

Caesar salade met gegrilde kipfilet, parmezaanse kaas en croutons

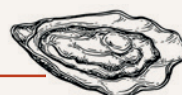
#### SALADE DE CHÈVRE (V) 20,50

Salade met geitenkaassticks, rode bietjes en mosterddressing



## HUÎTRES

### OESTERS



#### FINES DE CLAIRE

3 stuks / 6 stuks 12,50 / 19,90

#### IRLANDE HARTY IERSE PAREL

3 stuks / 6 stuks 15,50 / 23,50

#### LA ZÉLANDE

3 stuks / 6 stuks 15,00 / 22,50

#### PROEVERIJ VAN 3 X 2 VERSCHILLENDE SOORTEN OESTERS 22,50

#### SUPPLEMENTS 5,50

2 Bearnaisse / 2 Teriyaki / 2 Wasabi & Zeewier

### PLATEAU FRUITS DE MER



#### OESTERS, GAMBA'S, KRABPOTEN, KOKKELS, NOORSE GARNALEN EN MOSSELEN

1 persoon 37,50 / 2 personen 69,50

#### SUPPLEMENT

Halve kreeft 15,50 / Hele kreeft 29,50

# PETIT PLATS

## BORRELHAPJES

### VIANDE

<b>CRISPY CHICKEN</b> Met BBQ-saus (2)	7, <sup>10</sup>
<b>PETIT BROCHETTES CHICKEN</b> Met teriyaki (2)	7, <sup>50</sup>
<b>BOULETTES À LA LIÉGEOISE</b> Gehaktballetjes in zoetzure Luikse saus (3)	7, <sup>50</sup>
<b>CROQUETTES SERRANO</b> Serranokroketjes (3)	7, <sup>50</sup>
<b>PETIT BROCHETTES DE SOUVLAKI</b> Souvlakispiesjes (2)	7, <sup>50</sup>
<b>JAMBON DE SERRANO</b>	7, <sup>90</sup>
<b>CHARCUTERIE MIXED</b> Coppa di Parma-Chorizo- Serrano	13, <sup>50</sup>

### POISSON

<b>BRUSCHETTA TONIJN</b>	6, <sup>50</sup>
<b>CALAMARIS</b>	7, <sup>50</sup>
<b>SARDINES FRITES</b> Verse gefrituurde sardientjes	7,50
<b>CREVETTES</b> Pelgarnalen	8,50
<b>PETIT SCAMPI AGLIO E OLIO</b> Met bosui en papadum	8,50

### VÉGÉTARIEN

<b>FROMAGE</b> Kaasblokjes	6, <sup>50</sup>
<b>PETIT BRIE CHAUD</b> Uit de oven met brood	6, <sup>50</sup>
<b>OLIVES</b>	6, <sup>50</sup>
<b>BRUSCHETTA TOMAAT</b>	6, <sup>50</sup>
<b>PIZZABROOD</b> Warm pizzabrood met een huisgemaakte dipsaus	7, <sup>90</sup>
<b>CHAMPIGNONS DU FOUR</b> Champignons uit de oven met brie	7, <sup>90</sup>
<b>NACHO'S</b> Met guacamole, cheddar en jalapeños	10, <sup>50</sup>
<b>FROMAGE MIXED</b> Delice de Bourgogne- Tomme de Savoie Saint Maure de Touraine	14, <sup>90</sup>



## ENTREES

### VOORGERECHTEN

### VIANDE

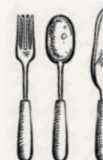
<b>PETIT STEAK TARTARE</b> Préparé à la minute	15, <sup>50</sup>
<b>ESCARGOTS</b> Beurre aux herbes	14, <sup>50</sup>

### VÉGÉTARIEN

<b>CARPACCIO DE CHÈVRE (V)</b> Rode bietencarpaccio met geitenkaassticks	13, <sup>50</sup>
<b>BURRATA &amp; TARTARE DE TOMATE (V)</b> Tartaartje van tomaat met burrata	14, <sup>50</sup>

### POISSON

<b>PETIT BOUILLABAISSÉ</b> Met vis en schelpdieren	15, <sup>90</sup>
<b>COQUILLES SAINT JACQUES</b> Geserveerd met Bearnaisesaus	16, <sup>50</sup>
<b>PETIT TARTARE AU SAUMON</b> Met zeewiersalade, avocado en wasabi	15, <sup>50</sup>



BISTRO

DE COMEDIE

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!

# PLATS PRINCIPAUX

## HOOFDGERECHTEN

### VIANDE



<b>CHICKEN PAILLARD</b>	18, <sup>90</sup>
Gegrilde kipfilet met rucola, citroen en parmezaanse kaas	
<b>BOEUF BOURGUIGNON</b>	19, <sup>90</sup>
Huisgemaakte, langzaam gegaarde Aberdeen Angus-beef	
<b>STEAK TARTARE</b>	21, <sup>50</sup>
Préparé à la minute met crostini	

### POISSON



<b>FILET DE LIEU NOIR</b>	19, <sup>90</sup>
Koolvis op een bedje van spinazie met een Dyon beurre blanc saus	
<b>FILET DE BAR</b>	21, <sup>50</sup>
Zeebaarsfilet met antiboise en groentjes	
<b>BOUILLABAISSÉ</b>	22, <sup>50</sup>
Onze klassieker, huisgemaakt en rijkelijk gevulde vissoep	
<b>TARTARE AU SAUMON</b>	23, <sup>50</sup>
Zalmtartaar met zeeviersalade, avocado en wasabi	

## BISTRO SPECIAL

### GESERVEERD MET FRIETJES

<b>TOURNEDOS CAFÉ DE PARIS</b>	31, <sup>50</sup>
Ossenhaas met Café de Paris-saus en groene salade	
<b>HOMARD BEARNAISE</b>	32, <sup>50</sup>
Hele kreeft met bearnaisesaus	
<b>MOULES FRITES</b>	26, <sup>50</sup>
Française – met pastis en groenten Bretonne – met crème fraîche en knoflook	



### VÉGÉTARIEN



<b>RATATOUILLE (V)</b>	18, <sup>90</sup>
Met courgettes, aubergines, tomaat en brie	

## SUPPLEMENTS

<b>FRITES</b>	5, <sup>00</sup>
<b>POMMES DE TERRE</b>	5, <sup>00</sup>
<b>PAIN BEURE AUX HERBES</b>	4, <sup>50</sup>
<b>PETIT SALADE</b>	3, <sup>50</sup>
<b>POIVROINS GRILLÉS</b>	5, <sup>50</sup>
Gegrilde puntpaprika met pesto	

## BURGERS

<b>CLASSIC BURGER*</b>	18, <sup>50</sup>
Prime Beef met tomaat, ui, BBQ saus en cheddarkaas	
<b>DELUXE BURGER DE COMEDIE*</b>	22, <sup>90</sup>
Prime Beef met truffelmayonaise, bacon, oude kaas en gecarameliseerde uien	

*\*(V) Ook verkrijgbaar met vega burger van Redefine Meat (+ 1,<sup>00</sup>)*

## PASTA

<b>GNOCCHI BURRATA (V)</b>	20, <sup>50</sup>
Met een antiboisesaus en parmezaanse kaas	
<b>PAELLA RISOTTO</b>	22, <sup>90</sup>
Rijkelijk gevuld met zeevruchten, schaaldieren en kip	
<b>PASTA TRUFFEL (V)</b>	22, <sup>90</sup>
Met bundelzwammen en Parmezaanse kaas	

## DESSERTS

<b>CLAFOUTIS</b>	7, <sup>50</sup>	<b>PANNA COTTA ESPRESSO MARTINI</b>	7, <sup>50</sup>
Gevuld met kersen en blauwe bessen			
<b>CRÈME BRULÉE</b>	8, <sup>50</sup>	<b>TONY CHOCOLONELY MOUSSE</b>	8, <sup>50</sup>
Met witte chocolade		Mousse met caramel, zeezout en brownie	
<b>PARFAIT À LA FRAMBOISE</b>	8, <sup>50</sup>	<b>FROMAGE MIXED</b>	14, <sup>90</sup>
Frambozenparfait met witte chocolade		Delice de Bourgogne- Tomme de Savoie- Saint Maure de Touraine	

BISTRO

DE COMEDIE

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!