



---

# BISTRO BELS

---

Zwart en beroemd

Als roet kon spreken  
zoals lucht langs  
koperen trompetten,  
dan zou muziek  
niet kleurrijk zijn.

De kolen en de pijn  
het is verleden tijd  
en al zoemt het zwarte goud,  
het korte verleden is stokoud.

Maar heel diep onder de grond  
waar ooit leven heeft gewoeld,  
tandenknarsend en verdoemd,  
was iedereen zwart en beroemd.

*(LL, 27 april 2004)*





## Aperitief kaart

### Aperitieven

Aperol–Limoncello Spritz	€ 7,00
Negroni–Amaretto Sour	€ 7,00
Ricard–Campari	€ 4,00
Martini Bianco–Rosso	€ 4,50
Martini Rosato–Bellini	€ 4,50
Porto Offley white/red–Sherry Dry	€ 4,50

### Sterke dranken

Eristoff Brut – Red Vodka	€ 3,50
Bacardi Superior – Reserva	€ 6,50
Campari	€ 4,00
Lawson's	€ 7,00
Glenfiddich	€ 10,00
Otard	€ 7,00

### Likeuren

Baileys – Passoa	€ 5,50
Cointreau – Grand Marnier	€ 4,50
Licor 43	€ 4,50
Limoncello – Averna	€ 5,50
Sambucca – Amaretto	€ 5,50

### Gin & Tonic

Gin Mare	€ 14,00
Buss Nr. 509 raspberry	€ 14,00
Bulldog	€ 14,00
Tanqueray Gin	€ 14,00
Monkey 47	€ 14,00
Vallina's Gin (Lokaal)	€ 14,00

### Bits & Bites

Brandt & Levi worst € 7,50

Nachos met cheddar, salsa, jalapenos € 8,00

Vriendenplankje met olijven, charcuterie,  
lokale kaas, rilette en brood € 14,50

Bitterballen met tiereneyn (10 stuks) 6,50

Apero's kip met rozenmarijn  
en citroen (6 stuks) € 7,50

Kroketjes van Belgisch Varkenswang  
(6 stuks) € 9,00



## Dranken kaart

### Warme dranken

Espresso	€ 2,40
Koffie-Déca	€ 2,40
Doppio	€ 3,20
Cappuccino (Slagroom)	€ 2,90
Cappuccino (Gestoomde melk)	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 2,90
Espresso Macchiato	€ 2,50
Hasseltse koffie	€ 6,70
French koffie	€ 6,70
Irish koffie	€ 6,70
Italiaanse koffie	€ 6,70
Thee diverse smaken	€ 2,20
Verse Munt thee	€ 2,50
Warme chocomelk	€ 2,50
Warme chocomelk met slagroom	€ 2,90

### Frisdranken

San Pellegrino Plat – Bruis 0,25	€ 2,40
San Pellegrino Plat – Bruis 0,50	€ 5,00
San Pellegrino Plat – Bruis 1L	€ 7,50
Cola–Cola zero	€ 2,40
Fanta Orange/Lemon	€ 2,40
Sprite	€ 2,40
Crodino	€ 2,80
Ginger ale	€ 2,80
Gini	€ 2,80

Nordic Mist agrum/Tonic	€ 2,80
Fristi–Koude cécémel	€ 2,50
Sapjes	
Appelkers/Tomatensap	
Appelsap/Fruitsap/Ace	€ 2,80
Tönisteiner	
Orange/Citroen/Vruchten	€ 2,90

### Van 't tap

Cristal Alken 25 cl	€ 2,20
Cristal Alken 50 cl	€ 4,40
Grimbergen Blond/Dubbel	€ 3,60
Affligem Blond	€ 3,90
Suggestie bier	ntb

### Op fles

Vedett – Carlsberg	€ 3,30
Kriek	€ 2,90
Brugs Witbier	€ 2,90
Corona – Desperado's	€ 4,20
Duvel	€ 4,40
Watney's Scotch	€ 3,00
Maes Alcohol vrij	€ 2,90
Karmeliet Tripel	€ 4,40
Westmalle Dubbel/Tripel	€ 4,20
La Chouffe	€ 4,10
Kompel blond/bruin	€ 4,10
Cornet	€ 4,20



## Kleine kaart tot 17:00

### Croque's

Croque van boerenbrood met achterham en jonge graskaas	€ 8,50
Croque van boerenbrood met Gandaham en oud Brugge	€ 9,50
Croque van boerenbrood met geitenkaas, walnoten, Luikse siroop en druiven	€ 8,50

### Boerenboterham

Oud Brugge met tomatenboter en rucola	€ 9,50
Gemarineerde zalm met kruidenkaas en waterkers	€ 11,50
Gandaham met basilicum crème en gegrilde courgette	€ 11,50
Gegrilde kalf rosbief met een tonijn crème en Parmezaanse kaas	€ 11,50
Gegrilde groenten, mozzarella, rucola en gepofte tomaat	€ 9,50



## Grote kaart Doorlopend open

### Voorgerechten

Carpaccio van Belgisch wit/blauw rund	€ 12,50
Graved lax zalm met dille en salty fingers	€ 12,50
Vitello met tonijn crème, appelkapper en rucola	€ 12,50
Garnaalkroketten met peterselie en tartaar	€ 14,75

### Soepen

Tomatensoep van Belgische tomaten met balletjes	€ 6,50
Limburgse mosterdsoep met ijsbergsla	€ 6,50
Dagverse soep van de chef	€ 6,50
Vissoep met rouille en croutons	€ 8,50



## Diner kaart

### Salades

<b>Ceasar salade</b>	€ 16,50
Knapperige little gem salade met gegrilde landhoen krokante spekjes-parmezaanse kaas en ansjovis dressing	
<b>Salade Nicoise</b>	€ 16,50
Gemengde salade-tonijn-tomaat-paprika-boontjes-anjovis sjalot-zwarte olijven	
<b>Geitenkaas</b>	€ 16,50
Mesclun salade -notenbrood met vijgen-komkommer linten-cranberries-bacon pepita pitten-aceto balsamico	
<b>Salade Scampi</b>	€ 17,50
Parelcouscous-tomaat-paprika-mint-knoflook	

### Burgers Bistro Bels

<b>Bistro Bels burger</b>	€ 16,50
100% Black Angus, abdijspek, Brugse kaas, tomaat picklesmayonaise, waterkers	
<b>C-Mine burger</b>	€ 15,50
De klassieker 100% Black Angus, cheddar kaas, tomaat, kropsla, gebakken ui, augurk en BBQ saus	
<b>Veggie Burger</b>	€ 15,50
Falafel, komkommer, rettich, rode ui, griekse yoghurt met raz el hanout	

*Alle burgers worden met een vers slaatje, frietjes en mayonaise geserveerd!*



### Van 't land

Rundstoverij van Holsteiner, Grimbergen, witloofsalade en verse frietjes	€ 17,50
Vol-au-vent van hoevekip, mousseline, fris slaatje en verse frietjes	€ 17,50
Konijn met abrikoos en zwarte pruimen, gebakken witloof en kroketjes	€ 25,50
Entrecote Holsteiner 300 gram, bearnaise, fris slaatje en verse frietjes	€ 29,50
Steak van Holsteiner 200 gram met peperroomsaus, fris slaatje en verse frietjes	€ 24,50

### Uit de Zee

Sliptongetjes met botersaus, fris slaatje en verse frietjes	€ 23,50
Kabeljauw met kruidenpuree, mousseline, grijze garnalen	€ 23,50
Dorade filet met antiboise, kappertjes en risotto	€ 21,50

### Vegetarisch

Paksoi en venkel soep, noodles, piment, ei en gebrande pinda's	€ 12,50
Puntpaprika uit de oven met couscous, geitenkaas, waterkers	€ 17,50
Risotto met doperwtjes, groene asperges, limoen, mascarpone en artisjok	€ 18,50

### Supplementen

Friet- Kroketjes – Puree	€ 2,50
Gemengde salade – Kropsla	€ 3,50
Warme groenten.	€ 4,00



## Kindergerechtjes

Garnaalkroket (1 stuk), met verse frietjes	€ 8,50
Vol-au-vent, met verse frietjes	€ 8,50
Kip filet met verse frietjes	€ 8,50
Frikandel met verse frietjes	€ 6,50

*Alle kindergerechtjes worden met ketchup en mayonaise geserveerd!*

## Pannenkoeken Tot 17:00

Pannenkoek met siroop/witte suiker/bruine suiker	€ 6,50
Pannenkoek met warme appel	€ 6,50
Pannenkoek met aardbeien (seizoen)	€ 7,00
Supplement slagroom	€ 0,50

## Dessert

Dame blanche met Callebaut chocolade saus	€ 7,50
Crème brûlée	€ 7,50
Coupe Colonel met citroen sorbet en een scheutje witte wodka	€ 7,50
Panna cotta met rode vruchten	€ 7,50

*Om een vlotte service te garanderen vragen wij u vriendelijk om vanaf 6 personen uw keuze te beperken tot maximum 4 verschillende gerechten.*

*Tevens stellen wij het op prijs om per tafel af te rekenen.*

*Heeft u een allergie, intolerantie of vragen over de samenstelling van een gerecht, geef het door aan een van onze medewerkers.*





## Wijnkaart

### Huiswijn wit

**Saint Rachelle VDP D'OC Chardonnay** € 4,00/glas - € 21,00/fles

Koele vergisting op vaten. Fraaie goudgele kleur. In de neus veel tropisch fruit, indrukken van ananas, noten en een hint vanille. De smaak van deze Chardonnay is vol, mooi evenwichtig, met in de afdronk opnieuw veel fruit.

**Altozano Verdejo-Sauvignon Blanc** € 3,80/glas - € 19,00/fles

Een van de beste Spaanse druivenrassen, zeer zachte aromatisch, frisse wijn.

### Huiswijn rood

**Saint Rachelle VDP D'OC Cabernet/ Shiraz** € 4,00/glas - € 21,00/fles

Een dieprode wijn met in de neus bramen en bosbessen. In de mond veel zwart fruit en mooie peper toetsen, middellange afdronk.

**Borgia Negra Tinto Garmacha** € 3,80/glas - € 19,00/fles

Wijn met ruige geuren van bosbessen, zwarte kersen, geroosterde noten en specerijen.

### Huiswijn rosé

**Gris de Gris 2013, Rosé, IGP, Frankrijk** € 3,80/glas – € 19,00/fles

Deze Gris de Gris komt uit de Camarque, het mooie natuurgebied onder Nîmes. De druiven zijn eerlijk verbouwd maar hebben het predikaat 'biologisch' niet. Eerlijke wijnbouw hoeft niet biologisch te zijn, als je maar respect hebt voor de natuur.



## Kaartwijnen.

### Bubbeltjes

#### Cava Pere Ventura

€ 7,00/glas - € 32,00/fles

Een heerlijke toegankelijke Cava met een prachtige fijne perlage/mousse. Door de combinatie van Xarello-Parellada-Macabeo is deze Cava erg fris met mooie tonen van citroen, limoen, Granny Smith appels en rijp wit fruit.

#### Champagne Sadi Malot

€ 11,00/glas - € 58,00/fles

Een licht goudgele kleur met fijne trage pareling wat wijst op een lange rijping in de kelders. Ook bevindt er zich een fijne mousse aan de oppervlakte van het glas. Er is een lekkere geur van geroosterd brood en patisserie alsook bloemig en licht kruidig. In de mond vinden we een zuivere pure smaak met een heerlijke afdronk.

### Wit

#### SKOK Zabura Friulano 2017

€ 37,50/fles

Geuren van vers geroosterde amandelen vermengen zich met aroma's van bijtacht wit fruit overgoten met een streepje honing. Daarna wat veldbloemetjes en rijpe peer in de neus. Een volle body en een knisperende aciditeit, mineralen en een heerlijk lange afdronk.

#### Vicari Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2017

€ 30,00/fles

Fris en elegant. In de neus aroma's van bloemen. Frisse smaak met een klein bittertje tijdens de heerlijke, aanhoudende finale.

#### Cortese La Rocca - Albino Rocca 2017

€ 42,50/fles

Lichte strogele kleur en aroma's van bisquit en marsepein. Frisse zuren, nootachtige en minerale smaak met mooi geïntegreerd hout. Klaspak uit Piëmonte!

### Rood

#### Vicari Dasempre Lacrima di Morro d'Alba 2017

€ 32,00/fles

Vol en elegant. In de neus aroma's van rood fruit. Volle smaak van bessen met zachte tannines.

#### Campo Marina Primitivo di Manduria 2016

€ 35,00/fles

Diepe en donkerrode kleur. Aroma's van zwart fruit, vanille en cacao. Vlezige, supersappige en kruidige wijn met zeer veel structuur, rijpe tannines en een fluwelige afdronk.

#### Speri Valpolicella Ripasso Classico 2016

€ 39,50/fles

Volle, ronde en zachte rode wijn met ook verfijning en diepte, de authentieke lichte ripasso wijn.