



Bistro Sharlot

WIST U DAT

DE CHEFS VAN BISTRO SHARLOT GEEN HALFFABRIKATEN GEBRUIKEN
ELK PRODUCT DAT ER OP UW BORD VERSCHIJNT VAN BEGIN TOT EIND
HUISGEMAAKT IS
IN ONZE KEUKEN VOORTDUREND BOUILLON STAAT TE PRUTTELEN DIE GEBRUIKT
WORDT VOOR ONZE SAUZEN, WAARDOOR DIE EEN MOOIE DIEPE SMAAK KRIJGEN
ER ALLEEN MET SEIZOENSgebonden PRODUCTEN GEWERKT WORDT
(DAT PROEF JE).
ER OOK REKENING MEE WORDT GEHOUDEN DAT HET DIER OOK EEN FIJN LEVEN
HEEFT GEHAD
VEEL VAN ONZE PRODUCTEN OOK NOG EENS BIOLOGISCH ZIJN

WAT HOUDT DIT IN VOOR U

U ZULT HET VERSCHIL PROEVEN, WANT ALLE SMAKEN ZIJN PUURDER EN INTENSER.
IEDER BORD KAN ANDERS ZIJN EN DINGEN KUNNEN DE ENE KEER ANDERS SMAKEN
DAN DE ANDERE KEER.

BISTRO SHARLOT BESCHIKT OVER EEN PRACHTIGE ZAAL, DIE GESCHIKT IS VOOR AL
UW FEESTEN, DINERS, WORKSHOPS OF ANDERE ACTIVITEITEN. VRAAG GERUST EENS
NAAR DE MOGELIJKHEDEN OF LOOP EENS MET SHARLOT MEE ZODAT ZE U KAN
VERTELLEN EN LATEN ZIEN WAT DE MOGELIJKHEDEN ZIJN.

KOUDE VOORGERECHTEN

JAMON IBERICO 5 JAAR GERIJPT, DE MEEST EXCLUSIEVE
RAUWE HAM TER WERELD; OOK LEKKER BIJ UW APERITIEF

KLEINE PORTIE: 14,95

GROTE PORTIE: 24,95

HUISGEMAAKTE RUNDERCARPACCIO, UIENCOMPÔTE, TRUFFELMAYONAISE,
GEROOKTE CRANBERRIES EN RAUWE HAM
(OPTIONEEL: EENDENLEVER KRULLEN € 3,50)

13,50

LANGZAAM GEGAARDE KALFSLENDE, BIET, PAKSOI EN BIETENMAYONAISE

13,50

DUO VAN FOREL EN FORELMOUSSE, VENKEL, SAUS VAN ZEEWIER EN LIMOEN,
SALADE MET PARELGORT EN WITTE DRUIF

13,50

TORENTJE VAN EEND, EENDENRIETTES, EENDENLEVER, PRUIMENCOMPOTE

13,50

CARPACCIO VAN IN ZOUTKORST GEGAARDE KNOLSELDERIJ, BOEKWEIT MET
EEKHOORNTJESBROOD, WITLOFCOMPÔTE, WALNOOT, GRANNY SMITH EN
GEROOKTE PORTSTROOP

11,50

WARMES VOORGERECHTEN

COQUILLE MET SHITAKE UIT TETERINGEN

15,00

POMPOENSOEP

8,50

WILDBOUILLON MET LOEMPIA EN GARNITUUR

9,50

BIOLOGISCH ZUURDESEMBROOD MET ROOMBOTER, OLIJFOLIE EN SMEERSEL 3,00

HOOFDGERECHTEN

**BIEFSTUK EN SUCADE, STAMPPOTJE MET GEROOSTERDE GROENTE, SPEK, UI,
KRUIDIGE RODE WIJNSAUS**
24,50

OSSENHAAS (MET GEBAKKEN EENDENLEVER)
180 GRAM 32,50

WILDTRIO: HERT, HAAS, WILDZWIJN, BIJPASSEND GARNITUUR
32,50

ZEETONG, FRIETEN EN SALADE (TUSSEN DE 500 EN 600 GRAM)
32,50

HERTENRUGFILET, WILDSTOOF, CHOCOLADEPRUIMENSAUS
28,50

ZEEBAARS, SCAMPI, HERFSTTABOULEH, BATAAT, SHIITAKE EN SAUS VAN PASTINAAK
24,50

BIETENRISOTTO, PADDENSTOELENRAGOUT EN TRUFFELSAUS
21,50

PANNETJE MOSSELEN MET HERFSTBOK
19,50

**5- GANGENMENU VAN STREEK EN SEIZOEN (59,95+HALVE GLAZEN) (69,95+HELE GLAZEN) (47,95
ZONDER WIJN). DIT MENU IS EEN AVONDVULLEND VERRASSINGSMENU DAT ALLEEN PER TAFEL TE
BESTELLEN IS.**

PASSENDE WIJNEN PER GLAS: 6,00 / ½ GLAS AANGEPASTE WIJN: 3,50

HUISWIJN PER GLAS: 4,50 / PER KARAF: 18,00 / PER FLES: 23,50

SUPPLEMENT GEBAKKEN EENDENLEVER 6,00
SUPPLEMENT HUISGEMAAKTE FRIETEN 4,50
MET DITO MAYONAISE

**HET IS NIET UITGESLOTEN DAT ONZE GERECHTEN
ALLERGENEN BEVATTEN. HEEFT U EEN ALLERGIE: MELD HET ONS!**

DESSERTS

KOFFIE OF THEE COMPLEET

KOFFIE, THEE, CAPPUCCINO, ESPRESSO MET LEKKERS
7,50

CHOCOLADETAART, WITTE CHOCOLADE MOUSSE EN ABRIKOZEN
12,50

**MANDERIJNENSORBET, INGELEGDE MANDERIJNEN, GEVULDE SPECULAAS,
VANILLEHANGOP MET HOPJESSTROOP**
12,50

**DAME BLANCHE 'BISTRO SHARLOT', HUISGEMAAKT VANILLE-IJS EN AAN TAFEL
GESERVEERDE WARME CHOCOLADESAUS**
10,50

ETONS MESS, CHAOS VAN SLAGROOM, MERENGUE EN STOOFPPEER
9,50

MINI IJSJE VOOR DE KLEINE ZOETE TREK (VRAAG NAAR DE SMAAKJES)
4,50

KAZEN UIT FRANKRIJK, NEDERLAND EN DE OMGEVING: SELECTIE VAN DE CHEF
KLEIN 9,50
GROOT 13,50

SPECIALE KOFFIES

**IRISH COFFEE, FRENCH COFFEE, ITALIAN COFFEE ETC. OF MET DRANK NAAR KEUZE
BIJVOORBEELD CUARENTA Y TRES (LIKEUR 43)**
7,50

**HET IS NIET UITGESLOTEN DAT ONZE GERECHTEN
ALLERGENEN BEVATTEN. HEEFT U EEN ALLERGIE: MELD HET ONS!**