Entrées

Kerriesoep € 6,50
Met taugé, lente-ui en krokante uitjes

Uiensoep € 6,95
Rijkelijk gevuld en gegratineerd met kaas

Slakken
Gemarineerde wijngaardslakken in kruidenboter met stokbrood
Half dozijn **€ 9,75**
Heel dozijn **€ 16,50**

Salade geitenkaas € 11,50
Lauwwarm op een crouton met honing en frisse salade van appel en walnoot

Carpaccio € 10,75
Dun gesneden rundermuis met pijnboompitten, Padano en Aceto balsamico dressing

Indiase Pappadum (soort kroepoek) € 11,50
Met gerookte zalm, kruiden roomkaas en komkommer

Pekingeend € 12,75
Pancake met Oosterse eend, Hoi-sinsaus, komkommer en bosui

Gamba's € 13,50
Gebakken en geserveerd in een knoflook-kruidenboter

Bling Vitello Tonato € 13,75
Gebraden kalfslende met verse tonijn in Japans broodkruim en tonijnmayonaise

Salades

Salade vlees € 19,50
Black Angus steak met cashewnoten, tomaat, komkommer, paddenstoelen, croutons en Oosterse dressing

Salade Gamba € 18,50
Gebakken gamba's met cashewnoten, tomaat, komkommer, croutons en chilimayonaise.

De salade wordt geserveerd met verse frites.

Kijk op de krijtborden voor onze seizoensgerechten!

Plats Principaux

Saté € 17,50
Van gemarineerde kippendijen aan een spies met satésaus, kroepoek en atjar

Steak "Bavette" € 21,50
Black Angus biefstuk (220 gram) getrancheerd en geserveerd met chimmy churry

Tournedos € 23,50
Zuid-Amerikaanse ossenhaas met pepersaus

Varkenshaasmedaillons € 19,50
Geserveerd met een romige champignonsaus

Surf en Turf € 24,50
Kleine bavette (120 gr.) met 3 gamba's in kruidenboter

Zalm € 20,50
Gebakken zalmfilet met groene asperges en tomatensalsa.

Sliptongetjes (3 stuks) € 21,50
Gebakken in roomboter en citroen

Vegetarisch gerecht € 16,50
Taartje van gekarameliseerde rode ui, tomaat, bietjes en verse geitenkaas

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse frites, mayonaise en salade.

Bakje warme groenten € 3,00

Desserts

Brownie € 7,50
Met gezouten caramelsaus en witte chocolade-ijs

Dame Blanche € 6,75
Drie bollen vanille-ijs met slagroom en huisgemaakte chocoladesaus

Muffin € 6,75
Van rood fruit en yoghurt-ijs

Crème brulée € 7,50
Op klassieke wijze met vanille-ijs

Kaas € 10,00
Assortiment van diverse kazen

Vlees voor twee

Palmesteyn Boeuf Blonde

Boeuf Blonde is een stukje uniek vlees van Nederlandse bodem. De basis is het Franse ras Blonde d'Aquitaine.

De kern van het concept is Palmesteyn. Een landgoed in de Betuwe langs het riviertje de Linge.

Door rust, ruimte, gezond en gevarieerd voer (graan, maïs, gras) is het vlees bijzonder smaakvol.

Het rijpt minimaal 30 dagen.

Wij serveren dit mooie stuk lende met jus en pepersaus.

Dit is echt een aanrader en leuk om samen te eten...

€ 22.50 p.p.

Wilt u eens iets anders eten dan vermeld op deze kaart?

Geef uw wensen twee dagen van tevoren door en wij verzorgen het voor u!

Heeft u een allergie?
Meld het ons!

6 DAGEN PER WEEK OPEN!
- maandag gesloten -



Smaak Pakket OK

iens TOPPER 2016 iens.nl

bling BISTRO