Bisou

Lunch

11:00-16:00

Diner

11:00-21:00

Voor allergenen & dieetwensen vraag onze gastvrouw/gastheer voor de juiste aanwijzingen.

Achterin de kaart staat nog een leuk verhaaltje over ons, Neem de tijd om ons beter te leren kennen!

Lunch

12 uurtje

Soep, kroket & uitsmijter kaas

12

Broodjes

Brie uit de oven

Honing, notenmix & mosterdmayonaise **10**

Carpaccio

Pittenmix, truffelmayonaise, rucola, cherrytomaatjes & Parmezaanse kaas **14**

Zalm

Sou vide gegaarde zalmfilet, Citroen & tartaarsaus **14**

Avocado toast

Avocadospread, spiegel ei met chilivlokken & bacon **12**

Clubsandwich

Kipfilet, spek, ham, kaas, gebakken ei & rauwkost. Geserveerd met friet. **14.75**

Tosti ham kaas of kaas tomaat ui **7.50**

Lunch

Flamkuchen

Carpaccio

Pittenmix, truffelmayonaise, rucola, cherrytomaatjes & Parmezaanse kaas **15**

Brie

Honing, notenmix & mosterdmayonaise **11**

Salades

Carpaccio

Pittenmix, truffelmayonaise, rucola, cherrytomaatjes & Parmezaanse kaas **15.50**

Warm

Broodje beenham

Zuurkool & honing-mosterdsaus. Geserveerd met friet **12**

Uitsmijter

3 eieren op brood. Keuze uit: ham, kaas en/of spek (+ 1.25 per ingrediënt) **10.25**

Kroketten

2 rundvlees of groente kroketten, geserveerd met brood of friet. **10**

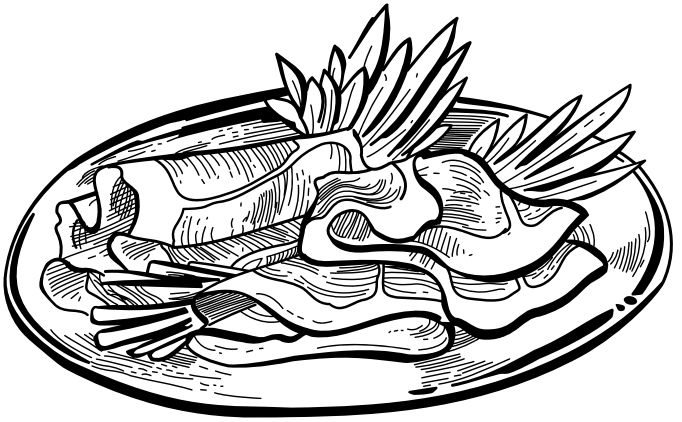
Samen delen

Lekker om mee te beginnen

Charcuterie 2p.
Mix van verschillende vleeswaren. **12**

Rustiek broodje met dip 2p.
Kruidenboter. **4**

'House of Caviar' Imperial 30gr
Blini, crème fraiche & bieslook **65**



Voorgerechten

Pomodori ala Bisou

Soep van geheimrecept. **7.25**

Carpaccio

Pittenmix, truffelmayonaise,croutons, rucola, cherrytomaatjes & Parmezaanse kaas. **13**

Steak tartare

Klassieke steak tartare met broiche. **13**

Zalmtataki

Zwarte sesam, hoisin, broccoli, & papadum. **13**

Gerookte heilbot

Puree van aardpeer, truffeldressing & as el hanout worteltjes. **14**

Gevulde portobello

Brie, Honing, vijg & bladerdeegkrokantje. **12**

Hoofdgerechten

Varkenshaas saté

Pindasaus, kroepoek, gedroogde ui & atjar. Geserveerd met friet. **21**

BisouBurger

Cheddar, tomatenchutney, romaine sla & augurk. Geserveerd met friet. **19.50**

Frans kippetje

Rozemarijn & Tijm. Geserveerd met friet. **23**

Bavette

Gnocchi, geroosterde paprika, bospeen, honing & tijm. **28**

Eendenborst

Mais & grove aardappelmouseline **25**

Sauzen: Rode wijn jus, Truffelroom & Sesamroom

Hoofdgerechten

Carpaccio XL

Pittenmix, truffelmayonaise,croutons, rucola, cherrytomaatjes & Parmezaanse kaas.
Geserveerd met friet. **20**

Steak tartare XL

Klassieke steak tartare. Geserveerd met friet. **20**

Zalm

Soja-beure blanc, aardappelmouseline, broccoli & groene kruiden olie. **25**

Corvina

Risotto, bospaddestoel, sesamroomsaus & parmazaanse kaas. **25**

Groente tuintje ala Bisou

Pompoen gevuld met verschillende groentes. **20**

Ravioli

Spinazie & truffelroomsaus **20**

Frisse salade
4
Friet mayo
4

Nagerechten

Crème Brulee

klassieker **9**

Banana dream

Gekarameliseerde banaan, vanille ijs en slagroom **10**

Trio van chocolade

Witte chocolade mouse, chocolade ijs & koekje **9**

Mini patisserie

Mix van verschillende patisserie **9**

Kaasplankje 2p

Verschillende wisselende kazen **16**

Duo ijs

Bolletje vanille & chocolade ijs **6**

Lekker erbij

Espresso martini **10**

Limoncello **5**

Abafado dessert wijn **6**

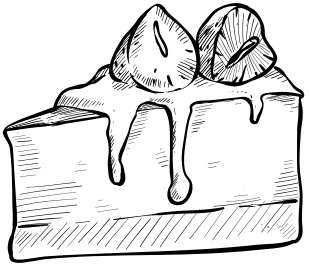
Pedro ximinez dessert wijn **5**

Affogato
Koffie met een bolletje vanille ijs erin **5**

Gebak

Appeltaart **3**

Gebak van de week **4**



Over ons

Restaurant Bisou is in juni 2024 overgenomen door Niels van dam. Samen met zijn vriendin Marinde is Bisou hun trots, met veel enthousiasme openen ze 6 dagen per week de deuren van Restaurant Bisou.
Wij vinden het belangrijk om onze gerechten met echte verse producten te bereiden. Zo zijn wij Woensdag & Zaterdag ochtend al vroeg op de markt te vinden.
Wij zijn ontzettend trots op ons team en onze gerechten dat laten wij onder andere zien op onze sociale media, Volg jij ons al?

 restaurant_bisou  Restaurant Bisou  Restaurant Bisou