

DRINKS

FOOD

WINE

DESSERT

Bistro Jules
by Azur



DRINKS

Bubbels

Coupe champagne	14.5
Domein Van Cruysem Belgische bubbel rose	13
Laurent perrier 37.5 cl	39
Laurent perrier 75 cl	75
Deutz 75 cl	85

Aperitieven

Buloo 0.0%	11.5
Limoncello tonic	13
Picon Cherie	12
Picon Bière	14
Henri bardouin	11.5
Ricard	10
Kirr	12
Kirr royal	13
Witte vermouth tonic	13
Rode vermouth tonic	13

Spritz

Jules spritz	14
limoncello	14
Aperol	14
Campari	14
Negroni sbagliato	14

Gin

Mare Capri	16
Copperhead Scarfes	16
Copperhead	16
Copperhead NA	14
Dada Chapel organic dry gin	15.5
Dada Chapel organic raspberry	15.5

Bieren

Omer	7
Westmalle tripel	7
Westmalle dubbel	7
Fourchette	7
Rodenbach	6.8
Duvel	6.8
Kriek / Kriek 0.0%	6.5
Coast blond / donker / zero	6.5
Carlsberg/Carlsberg 0.0%	4.9

Bistro Jules

by Azur



Frisdrank

Bru bruis 0.25/ 0.5 L	4/7
Bru plat 0.25/ 0.5 L	4/7
Ice tea	4.2
Ice tea green	4.2
Ice tea peach	4.2
Tönisteiner citroen	4.2
Tönisteiner Orange	4.2
Tönisteiner Multivrucht	4.2
Pepsi	4.2
Pepsi max	4.2
Fevertree indian	4.7
Fevertree Medditerean	4.7
Fevertree Raspberry & rhubarb	4.7
Fevertree Gingerbeer	4.7
Fevertree Elderflower	4.7
Fevertree Pompelmoes	4.7
Homemade Strawberry limonade	9

Cocktails 14.5

Pornstar martini
Espresso martini
Negroni
Negroni sbagliato
Amaretto sour
Gin basil smash

Mocktails 14

Fresh Mint — munt, limoen
Green Basil — basilicum, citrus,
Gimber Spark — gember, citroen, spicy kick
Red Horse's Neck

Mules 15

Moscow Mule
Mexican Mule
Caribbean Mule

Koffie

Espresso	4.2
Dubbel espresso	5
Lungo / deca	4.8
Cappuccino	6
Cappuccino met slagroom	7
Latte	6

<i>Special</i> (kan iced)	
Matcha	7
Vanilla chai latte	7
Pink chai latte	7
Warme chocomelk	7
<i>Met slagroom</i>	8

Irish coffee	14.5
Italian coffee	14.5
French coffee	14.5

Thee 7

Mount feather – groene thee
White peony – witte thee & lychee
Duke's blue – earl grey

<i>Infusie</i>	
Verse muntthee	8
Verse gemberthee	8
Kamillethee	7

African affairs – rooibos & cacao	7
Queen berry – hibiscus & bessen	7

Digestieven 5 cl

<i>Classics</i>	
Amaretto frutti e Fogle	11.5
Sambuca frutti e Fogle	11.5
Limoncello	11
Grand marnier	11
Cointreau	10
Drambuie	10
Chartreuse vert	18
Chartreuse jaune	10
Baileys	10
Dom Bénédictie	12
Poire Williams	13

<i>Vodka</i>	
Dada chapel potato	12
Mary white	12

<i>Rum</i>	
Havana club 7Y	15
Zacapa centario 23 guatemala	17.5
Zacapa XO	24

<i>Calvados</i>	
Calvados réserve du Château du Breuil 15j	19.5

<i>Cognac</i>	
Cognac Courvoisier VS	15
Cognac Frapin V.S.O.P. premier cru	18.5
Cognac Frapin grande champagne X.O.	23.9

<i>Armagnac</i>	
Armagnac Darroze 20j	21.5

<i>Madeira</i>	
Blandy's Bual 5 jaar droog	14.5
Blandy's Sercial 5 jaar droog	15

<i>Whisky's</i>	
Blended Scotch	
Johnnie Walker Black Label – Blended	14
Johnnie Walker Blue Label – Prestige Blend	28
Single Malt – Schotland	
Glenfiddich 12 Years – Single Malt	15
Macallan 12 Years Sherry Oak – Single Malt	21
Single Malt – België	
Gouden Carolus Single Malt	16

<i>Grappa</i>	
Nonino Riserva	13
Nonino Moscato	15

<i>Tequila</i>	
Patron Reposado	15

<i>Porto</i>	
Graham's LBV	13

Frisdrank

Bru bruis 0.25/ 0.5 L	4/7
Bru plat 0.25/ 0.5 L	4/7
Ice tea	4.2
Ice tea green	4.2
Ice tea peach	4.2
Tönisteiner citroen	4.2
Tönisteiner Orange	4.2
Tönisteiner Multivrucht	4.2
Pepsi	4.2
Pepsi max	4.2
Fevtree indian	4.7
Fevtree Medditerean	4.7
Fevtree Raspberry & rhubarb	4.7
Fevtree Gingerbeer	4.7
Fevtree Elderflower	4.7
Fevtree Pompelmoes	4.7
Homemade Strawberry limonade	9

Cocktails 14.5

Pornstar martini
Espresso martini
Negroni
Negroni sbagliato
Amaretto sour
Gin basil smash

Mocktails 14

Fresh Mint — munt, limoen
Green Basil — basilicum, citrus,
Gimber Spark — gember, citroen, spicy kick
Red Horse's Neck

Mules 15

Moscow Mule
Mexican Mule
Caribbean Mule

Digestieven 5 cl

<i>Classics</i>	
Amaretto frutti e Fogle	11.5
Sambuca frutti e Fogle	11.5
Limoncello	11
Grand marnier	11

Cointreau	10
Drambuie	10
Chartreuse vert	18
Chartreuse jaune	10
Baileys	10
Dom Bénédict	12
Poire Williams	13

<i>Vodka</i>	
Dada chapel potato	12
Mary white	12

<i>Rum</i>	
Havana club 7Y	15
Zacapa centario 23 guatemala	17.5
Zacapa XO	24

<i>Calvados</i>	
Calvados réserve du Château du Breuil 15j	19.5

<i>Cognac</i>	
Cognac Courvoisier VS	15
Cognac Frapin V.S.O.P. premier Cru	18.5
Cognac Frapin grande champagne X.O.	23.9

<i>Armagnac</i>	
Armagnac Darroze 20j	21.5

<i>Madeira</i>	
Blandy's Bual 5 jaar droog	14.5
Blandy's Sercial 5 jaar droog	15

<i>Whisky's</i>	
Blended Scotch	
Johnnie Walker Black Label – Blended	14
Johnnie Walker Blue Label – Prestige Blend	28
Single Malt – Schotland	
Glenfiddich 12 Years – Single Malt	15
Macallan 12 Years Sherry Oak – Single Malt	21
Single Malt – België	
Gouden Carolus Single Malt	16

<i>Grappa</i>	
Nonino Riserva	13
Nonino Moscato	15

<i>Tequila</i>	
Patron Reposado	15

<i>Porto</i>	
Graham's LBV	13

FOOD

Small Bites

Kreeftkroketjes - 6 st	22
Garnaalkroketjes - 8 st	24
Jamon Iberico Bellota 100% raszuivere Bellota uit Extremadura	28.5
Krokant buikspek Duroc varken • crispy	21

Starters to share (or not)

Oesters – 6 stuks Selectie R8	24
Garnaalkroket – 2 stuks	24.5
Gegrilde gamba's – 3 stuks Op de Green Egg, licht gerookt	22
Carpaccio van langoustine	23
Carpaccio van rund Parmezaanse kaas 6 maanden gerijpt	23

*Bij al onze tapas wordt brood geserveerd aan tafel
(Tapas worden niet als hoofdgerecht geserveerd.)*

Bistro Jules
by Azur



MAIN COURSES

Vlees

Filet Pur – Holstein 46.5

Geserveerd met salade en frietjes

Keuze uit: huisgemaakte peper – champignonsaus

Ribeye – Holstein 47.5

Geserveerd met salade en frietjes

Keuze uit: huisgemaakte peper – champignonsaus

Côte à l'os – Dark Red Voor 1 of 2 pers. 63/p.p.

Origine Spanje, Frisona runderen 4 weken gerijpt

Geserveerd met salade en frietjes

Keuze uit: huisgemaakte peper – champignonsaus

Handgesneden tartaar – Blonde D'aquitaine 36.5

Geserveerd met salade en frietjes

Al onze vleesgerechten worden bleu-chaud – saignant geserveerd, à la façon du chef. We vragen vriendelijk om deze bereidingswijze te respecteren.

Kids

Frikandel 2 stuks met frietjes 15

Garnaalkroket 1 met frietjes 18

Kaaskroket 1 met frietjes 18

Vis

Sliptongen 3st – à la meunière gebakken Dagprijs

Geserveerd met salade en frietjes

Kabeljauw 46,5

Witte wijn saus

Gamba's – Green Egg BBQ 46

Geserveerd met salade en frietjes

Garnaalkroket 2/3st 32.5/38.5

Geserveerd met salade en frietjes

Plateau fruits de mer (koud) €74/pp

Enkel te bestellen per 2 personen

(op voorhand te bestellen)

In groep vragen we vriendelijk om maximaal vier verschillende gerechten te bestellen zodat ons keukenteam jullie optimaal kan bedienen.

Bistro Jules
by Azur



Bistro Jules
by Azur



WINE

Rosé

Château Le Rouët – ‘Esterelle’ Rosé

Côtes de Provence AOC – Frankrijk

Glas € 10 · Fles € 42

Bodega Muga – Rosado

DO Rioja – Spanje

Glas € 9,50 · Fles € 40

Entre-Deux-Monts – Rosé Anaïs

Heuvelland – België

Fles € 44

Château Sainte Roseline – Collection

Cru Classé de Provence AOC

Fles € 72

Bistro Jules

by Azur



WIT

Fresh & Mineral

Maison Trimbach – Pinot Blanc	
AOC Alsace – Frankrijk	11,50 44
Terralibera – Gianmario Bongini	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore – Italië	46
Domaine Gautheron – AOC Chablis	
Chablis – Frankrijk	64
Weingut Wachau – Steinwerk Grüner Veltliner	
Wachau – Oostenrijk	64

Aromatic & Flavorful

Weingut Geil – Riesling Trocken	
Rheinhessen – Duitsland	11 38
Weingut Geil – Hasensprung Riesling Trocken	
Rheinhessen – Duitsland	54
Mademoiselle de T – Château de Tracy	
AOC Pouilly-Fumé – Frankrijk	62
La Croix de Carbonnieux	
Pessac-Léognan AOC, Bordeaux – Frankrijk	68
Domaine des Carlines – Le Calvaire ‘Chardonnay’	
Côtes du Jura – Frankrijk	72

Full-Bodied, Robust & Round

Old Soul – Chardonnay	
Oakridge – Californië	12 45
Maison Drouhin	
AOC Bourgogne Côte d’Or	48
Susana Esteban – Procura Branco	
DOC Alentejano – Portugal	74
Dominio do Bibei – Lalume	
DO Ribeiro – Spanje	62
Hasher Family Estate – Chardonnay	
Hemel en Aarde Valley – Zuid-Afrika	48
Le Clos des Rocs	
AOC Mâcon-Loché ‘En Près Fôret’	64

ROOD

Juicy, Fruity & Full

Serres & Co – Le Clos du Serres	
AOC Terrasses du Larzac – Frankrijk	10,50 40
Azienda Gagliasso – DOC Barbera d’Alba	
Piemonte – Italië	42

Fresh, Fruity & Elegant

Dominio do Bibei – Refugallo	
DO Ribeira Sacra – Spanje	12 48
Domaine de la Monette	
AOC Givry ‘La Feusée’ I Bourgogne – Frankrijk	76
Anne Françoise Gros	
Moulin-à-Vent ‘Mortperay’ I Beaujolais – Frankrijk	94

Powerful, Intense & Rich

Antinori – Peppoli	
Chianti Classico DOCG I Toscane – Italië	14,50 54
VIK – Omega Carmenère	
Cachapoal Valley – Chili	56
Château du Glana	
Saint-Julien AOC I Bordeaux – Frankrijk	37,5cl 49 · 75cl 78
Domaine Garon – Around the Rhône	
Crozes-Hermitage – Frankrijk	62
Bodega Muga – Reserva	
DO Rioja – Spanje	59
Kaapzicht – Rooiland Pinotage	
Stellenbosch – Zuid-Afrika	52
Kaapzicht – Steytler Pinotage	
Stellenbosch – Zuid-Afrika	104

AFTERNOON

Afternoon Selection

Bistro Jules
by Azur



Bar & small Bites

Afternoon selection

Oesters R8 6 st - citroen	24
<i>Combinatie met een glas huischampagne</i>	13
Garnaalkroketjes 8 st - citroen - brood	24
Garnaalkroket 2 st -citroen - brood	24.5
Iberico Pata Negra -brood	28.5
Calamares 8st - citroen - tartaarsaus	19.5
Kreeftkroketjes 6 st - brood	22
Homemade Brushetta	28.5
Selectie van gefrituurde hapjes	19.5

Bistro Jules

by Azur



Sweets

Afternoon selection

Brusselse wafel met suiker	11.5
Brusselse wafel met slagroom	12.5
Brusselse wafel met aardbei & slagroom	14.5
Brusselse wafel met aardbei/slagroom/vanille ijs	16.5
Coupe vanille met slagroom	15
Coupe vanille met verse aardbeien	16

Bistro Jules

by Azur



DESSERT

Bistro Jules
by Azur



Koffie

Espresso	5.9
Dubbel espresso	5.9
Lungo / deca	5.9
Cappuccino	7
Cappucino met slagroom	8
Latte	7

Irish coffee	14.5
Italian coffee	14.5
French coffee	14.5

Thee 7

Mount feather – groene thee
White peony – witte thee & lychee
Duke's blue – earl grey

<i>Infusie</i>	
Verse muntthee	8
Verse gemberthee	8
Kamillethee	7

African affairs – rooibos & cacao	7
Queen berry – hibiscus & bessen	7

Bistro Jules
by Azur



Desserts

Crème brûlée	15
Dame blanche	16
Coupe colonel	16
Vanille-ijs met verse aardbeien	17

After dinner Cocktails

Espresso martini	15
Irish coffee	14.5
Italian coffee	14.5
French coffee	14.5

Bistro Jules
by Azur

