



fZwart Huis

BISTRO | MUSIC & FOODSCENE

www.bistrozwarthuis.be
info@bistrozwarthuis.be
050 69 11 40

OPENINGSUREN

Woensdag & donderdag
17u00 - 23u30

Vrijdag
17u00 - 23u45

Zaterdag
12u00 - 15u00 / 17u00 - 23u45

Zondag
12u00 - 23u30

Beste klanten om u een vlotte en goede bediening te kunnen geven, keuze uit max. 5 verschillende gerechten per tafel.

Live muziek op zondag: 7.50 euro per persoon

Aperitieven

Aperitief maison	10.50
Martini rood / wit	8.50
Porto rood / wit	8.50
Sherry dry	8.50
Pineau des Charentes	8.50
Kirr	8.50
Kirr cava	8.50
Ricard	8.50
Picon vin blanc	9.50
Campari orange	9.50
Pisang orange	9.50

Cocktails

Mojito	10.50
Sex on the beach	10.50

Mocktails

Virgin Mojito	9.50
Funny pisang / Campari	9.50

Frisdranken

Spa blauw / rood 25 cl	3.50
Spa blauw / rood 50 cl	6.50
Spa blauw / rood 1L	8.50
Coca cola / zero	3.50
Fanta orange	3.50
Sprite	3.50
Lipton ice tea	3.50
Gini	3.90
Tonic Nordic	3.50
Looza appel / orange	3.50
Red Bull	4.50
Canada dry	3.50

Bieren van het vat

Jupiler 33cl	4.50
Brugse Zot blond 33cl	5.50
Carolus 25cl	5.50
la Chouffe 33cl	5.50
Chimay triple 33cl	6.50

Bieren op fles

Vedett	4.50
Carlsberg	5.50
Westmalle dubbel	6.50
Westmalle triple	6.50
Straffe Hendrik	6.50
Duvel	6.50
Jupiler 00	3.50
Kriek Liefmans	4.50
Hoegaarden	4.50
Rochefort 10	8.50
Omer	6.50
Orval	8.50
Viven ipa	8.50
Sint-Bernardus abt 12	8.50

Fingerfood

Assortiment warme tapa's	19.50
Nacho's met chili con carne	16.50
Bordje olijven	7.50
Bordje kaas	8.50

Warme dranken

Koffie	3.95
Espresso	3.95
Dubbel espresso	5.50
Decafeïne	3.95
Koffie verkeerd	4.50
Cappuccino	4.50
Irish koffie <i>jameson whiskey</i>	13.50
Italian koffie <i>Amaretto</i>	13.50
French koffie <i>Cognac of Cointreau</i>	13.50
Parisien <i>Grand Marnier</i>	13.50
Baileys koffie	13.50

Thee

Kamille	5.90
Groene thee + lemon	5.90
Earl grey superior	5.90
Groene muntthee	5.90
Bosvruchten	5.90
English breakfast	5.90

Sterke dranken

Bacardi white	10.50
Havana 3j	10.50
Havana 7j	11.50
Havana speciale	11.50
Eristoff wit / rood Vodka	10.50
Grey Goose Vodka	10.50
Absolut Vodka	10.50

Supplement frisdrank 2.90 , Supplement Red bull 3.90

Gin perfect serves

Gordon's London Dry Gin <i>Groot-Brittanië (37,5% - dry)</i>	13,50
Atomic Gin <i>België-Italië (40 % - citrus, complex & spicy)</i>	13,50
Bombay Sapphire <i>Groot-Brittanië (40% - citrus & complex)</i>	13,50
Hendrick's Gin <i>Schotland (41,4% - floral)</i>	13,50
Nolet's Silver Dry Gin - Rose of Titanic <i>Nederland (47,6% - citrus, complex & spicy)</i>	13,50
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin <i>Duitsland (47% - spicy)</i>	14,50
Tanqueray N° Ten Gin <i>Schotland (47,3% - floral)</i>	14,50

Whiskey

William Lawson	10,50
J.W. Red Label	10,50
J.W. Black Label 12j	10,50
Jameson	10,50
Jack Daniels	10,50
Chivas Regal	10,50
Dalwhinnie 15j.	11,50
Balvenie 15j.	13,50
Lagavulin 12j.	13,50
Talisker 10j.	13,50
Oban 14 j.	13,50

Digestieven

Cognac Martell V.S.	9,50
Cognac Martell V.S.O.P .	11,50
Amaretto di Saronno	10,50
Grand Marnier	10,50
Calvados	10,50
Tequila	10,50
Baileys	10,50
Cointreau	10,50
Limoncello	10,50
Grappa	10,50
Oude/jonge jenever	10,50
Jagermeister	10,50

Voorgerechten

Soep van de dag	10.50
Duo van kaas- en garnaalkroketten	18.50
Kaaskroketten met fris slaatje	16.50
Garnaalkroketten met fris slaatje	19.50
Huisgesneden Carpaccio van rund	19.90
Toast Champignon	15.50
Scampi Look of diabolique	17.50
Escargot de Bourgogne	15.50

**Voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht genomen worden,
mits supplement van 3.50 euro: frietjes, pasta , enz.**

Salades

Salade met kortgebakken tonijn	22.90
Caesar salade met kip en ansjovis	21.90
Salade geitenkaas	21.90
Salade "Maison" <i>met scampi's, opgevulde tomaat met tonijn en ansjovis</i>	24.90
Pokebowl met zalm	22.90

Pasta's

Thaise curry <i>vegetarisch, pikant</i>	21.50
Risotto van seizoensgroenten <i>vegetarisch</i>	23.50
Tagliatelli met zalm - groene pesto - tomaat	25.50

Vleesgerechten

Filet Mignon (Belgisch wit-blauw)	26.50
Dunne lende (Belgisch wit-blauw)	28.50
<i>Zowel filet mignon als dunne lende worden geserveerd met sla en friet</i>	
Vlaamse stoverij	24.50
Konijnenbouten <i>in biersaus met kroketten en appel</i>	28.50
Kangoeroe <i>met portosaus, witloof en kroketten</i>	27.50
Thaise rode curry <i>kip met rijst pikant</i>	23.50
Chili con carne <i>met guacamole, salsa, zure room</i>	23.50
Handgesneden steak tartaar	24.50

Suppl. Saus +3.50 (champignon, peper, roquefort, kruidenboter)

Visgerechten

Waterzooi van vis	26.50
Scampi's look of diabolique <i>7 stuks</i>	27.50
Thaise rode curry scampi <i>met rijst pikant</i>	27.50
Sliptongetjes <i>met citroenboter, frietjes & fris slaatje</i>	31.50
Vol-au-vent van zalm <i>bladerdeeggebakje</i>	26.50

Kinderkaart

Kaaskroket met frietjes	11.50
Spaghetti bolognaise	11.50
Garnaalkroket met frietjes	12.50
Stoofvlees met frietjes	13.50
Steak met frietjes	17.50

Desserts

Dame blanche	11.50
Crème brûlée	11.50
Chocolade mousse	11.50
Tarte tatin	14.50
Trio van de chef	17.50
Sabayon	17.50
Kinderijsje	7.50

Fingerfood

Assortiment deep-fried tapa's	19.50
Nacho's with chili con carne	16.50
Plate olives	7.50
Plate cheese	8.50

Starters

Soup of the day	10.50
Duo cheese and shrimp croquettes	18.50
Cheese croquettes	16.50
Shrimp croquettes	19.50
Beef carpaccio	19.90
Toast with mushroom	15.50
Prawns in garlic or diabolique	17.50
Escargot de Bourgogne	15.50

Salades

Salad Niçoise with fresh tuna	22.90
Caesar salad with chicken and anchovies	21.90
Goat cheese salad	21.90
Salad Maison <i>with scampis, stuffed tomato with tuna and anchovies</i>	24.90
Pokebowl with salmon	22.90

Pasta

Thai red curry <i>vegetarian & hot</i>	21.50
Risotto with vegetables <i>vegetarian</i>	23.50
Tagliatelle with salmon - green pesto - tomato	25.50

Main courses meat

Filet Mignon	26.50
Striploin	28.50
Beef stew "Belgian speciality"	24.50
Rabbit legs <i>in beer sauce</i>	28.50
Kangaroo steak	27.50
Thai chicken red curry spicy	23.50
Chili con carne	23.50
Hand cut steak tartar	24.50

Suppl. Sauce +3.50 (champignon, poivre, roquefort, herbesbutter)

Main courses fish

Waterzooi from fish "Belgian speciality"	26.50
Prawns garlic or diabolique <i>7 pieces</i>	27.50
Thai red curry with prawns spicy	27.50
Sole <i>with citronbutter, fries & fresh salad</i>	31.50
Vol au vent of salmon	26.50

Child menu (<12y)

Cheese croquette	11.50
Shrimp croquette	12.50
Spaghetti bolognaise	11.50
Beef stew	13.50
Steak	17.50

Dear customers, to be able to provide you with smooth and good service, give a choice of max. 5 different dishes per table.

Live music on Sunday: 7.50 euros per person

Fingerfood

Assortiment de tapa frit	19.50
Nacho's avec chili con carne	16.50
Assiette olives	7.50
Assiette de fromage	8.50

Commencer

Soupe du jour	10.50
Croquettes de fromage et crevettes	18.50
Croquettes au fromage	16.50
Croquettes de crevettes	19.50
Carpaccio de bœuf	19.90
Toast aux champignons	15.50
Crevettes à l'ail ou diabolique	17.50
Escargots de Bourgogne	15.50

Salades

Salade Niçoise au thon frais	22.90
Salade César avec poulet & anchois	21.90
Salade de fromage de chèvre	21.90
Salade Maison <i>aux scampis, tomate farcie au thon et anchois</i>	24.90
Pokebowl au saumon	22.90

Pâtes

Curry rouge thaï au légumes <i>végétarien</i>	21.50
Risotto aux légumes	23.50
Tagliatelles au saumon - pesto vert - tomate	25.50

Viandes de plats principaux

Filet Migon	26.50
Striploin	28.50
Carbonnades flamend	24.50
Cuisses de lapin <i>dans la sauce à la bière</i>	28.50
Steak kangourou	27.50
Poulet thaï au curry rouge épicé	23.50
Chili con carne	23.50
Tartare de bifteck coupé à la main	24.50

Suppl. Saus +3.50 (champignon, poivre, roquefort, beurre aux herbes)

Poissons de plats principaux

Waterzooi de poisson "spécialité belge"	26.50
Crevettes ail ou diabolique <i>7 pièce</i>	27.50
Curry rouge thaï aux crevettes épicé	27.50
Sole <i>avec beurre de citron, frites & salade fraîche</i>	31.50
Vol au vent de saumon	26.50

Menu enfant (<12y)

Croquette au fromage	11.50
Croquette de crevettes	12.50
Spaghetti bolognaise	11.50
Carbonnades flamend	13.50
Steak	17.50

Chers clients, pour pouvoir vous fournir un service fluide et efficace
donnez un choix de 5 plats maximum par table.

Musique live le dimanche: 7.50 euros par personne