

The background of the entire page is a repeating pattern of tropical leaves and flowers in a muted purple or mauve color, set against a light beige, textured paper-like background. The leaves include large monstera leaves, banana leaves, and various smaller foliage. The flowers are stylized and scattered throughout the pattern.

# STIEL

## BISTRO & BAR

**12.00 – 22.00**

VANAF 10 PERSONEN VRAGEN WIJ U VRIENDELIJK DE KEUZE TOT  
3 GERECHTEN PER TAFEL TE BEPERKEN.

BEPAALDE ALLERGIEËN? LAAT HET ONS WETEN.

FROM 10 PERSONS AND MORE WE KINDLY ASK YOU TO LIMIT THE  
CHOICE TO 3 DISHES PER TABLE.

ALLERGIES? PLEASE LET US KNOW.

# LUNCH

Onze lunchgerechten kunt u bestellen van 11:30 uur tot 17:00 uur.


You can order our lunch dishes from 11:30 A.M till 5:00 P.M.

- BROODJE RUNDERCARPACCIO | BEEF CARPACCIO SANDWICH** € 14.50  
Truffelmayonaise - pijnboompitten - Parmezaanse kaas - rucola - zongedroogde tomaatjes  
Truffle mayonnaise - pine nuts - Parmesan cheese - rocket salad - sundried tomatoes
- CLUB SANDWICH** € 14.50  
Gerookte kip - bacon - mesclun - ei - tomaat  
Smoked chicken - bacon - mesclun - egg - tomato
- AVOCADO PESTO SANDWICH** € 14.50  
Ei - tomaat - rucola - lente ui  
Egg - tomato - rocket salad - spring onion
- BROODJE GEROOKTE ZALM | SMOKED SALMON SANDWICH** € 15.50  
Rode ui - kruidenkaas - rucola  
Red onion - herb cheese - rocket salad
- CROQUE** € 9.50  
Ham - kaas - wit of bruin getoast brood  
Ham - cheese - white or brown toasted bread  
Supplement: dubbel / double € 4.00
- UITSMIJTER HAM & KAAS | STRAMMER MAX HAM & CHEESE** € 15.50  
Wit of bruin brood  
White or brown bread
- OMELET** € 12.50  
Brood en één extra topping: ham/ jonge kaas/ champignons  
Bread and one extra topping: ham/ cheese/ mushrooms € 2.00
- KROKETTEN | CROQUETTES** € 16.50  
Ragout van rundsvlees - mosterd - seizoensslaasje - wit of bruin brood  
Beef ragout - mustard - seasonal salad - white or brown bread
- KAASKROKETTEN | CHEESE CROQUETTES** € 16.50  
Gefrituurde peterselie - kaas - citroen - seizoensslaasje  
Fried parsley - cheese - lemon - seasonal salad
- CAESAR SALAD** € 16.50  
Romeinse sla - croutons - Parmezaanse kaas - kerstomaten - caesar dressing  
Cos lettuce - croutons - Parmesan cheese - cherry tomatoes - caesar dressing  
Supplement: kip - spek / chicken - bacon € 4.00
- SALADE NIÇOISE** € 20.50  
Verse tonijn - ansjovis - ei - boontjes - kerstomaten - rucola - honing-mosterd dressing  
Fresh tuna - anchovies - egg - beans - cherry tomatoes - rocket salad - honey mustard dressing



# SUGGESTIONS


## STARTERS

- 
- ASPERGEROOMSOEP | ASPARAGUS CREAM SOUP** € 10.50  
Witte asperges - mimosa van ei  
White asparagus - mimosa of egg
  - ASPERGES À LA FLAMANDE | ASPARAGUS À LA FLAMANDE** € 19.50  
Gesmolten boter - mimosa van ei  
Melted butter - mimosa of egg  
**Option: Main Course** € 27.50
  - ASPERGES MET GEROOKTE ZALM | ASPARAGUS WITH SMOKED SALMON** € 24.50  
Mousselinesaus  
Mousseline sauce  
**Option: Main Course** € 32.50

## MAIN COURSE

- LAMSFILET MET GEBAKKEN WITTE ASPERGES | LAMB FILLET WITH FRIED WHITE ASPARAGUS** € 37.50  
Aardappelgratin - rozemarijn/honingmosterdsaus  
Potato gratin - rosemary/honey mustard sauce
- GRIETFILET MET GROENE EN WITTE ASPERGES | REED FILLET WITH GREEN AND WHITE ASPARAGUS** € 37.50  
Pomme duchesse - romige witte wijnsaus  
Duchess potatoes - creamy white wine sauce
- SPAGHETTI VAN COURGETTE | ZUCCHINI SPAGHETTI** € 23.50  
Gebakken witte en groene asperges - kerstomaatjes - vegan pesto  
Baked white and green asparagus - cherry tomatoes - vegan pesto

## DESSERT

- 
- SABAYON MET VERSE AARDBEIEN VANAF 2 PERSONEN | SABAYON WITH FRESH STRAWBERRIES FROM 2 PERSONS** € 15.00  
Aardbeiensorbetijs - aardbeienbier (prijs per persoon)  
Strawberry sorbet ice cream - strawberry beer (price per person)

# CLASSICS

## STARTERS

---

### **TOMATENSOEP | TOMATO SOUP**

€ 9.50

Mini gehaktballetjes - tomaten concassé - kruidenroom

Mini meatballs - tomato concassé - herb cream

Option: 🌿

### **GARNAALKROKETTEN | SHRIMP CROQUETTES**

€ 19.50

Gefrituurde peterselie - Hollandse garnalen - citroen - seizoensslaetje

Fried parsley - Dutch shrimps - lemon - seasonal salad

### **RUNDERCARPACCIO | BEEF CARPACCIO**

€ 19.50

Rucola - pijnboompitten - Parmezaanse kaas - truffelmayonaise

Rocket salad - pine nuts - Parmesan cheese - truffle mayonnaise

### **🌿 BURRATA**

€ 19.50

Tomaatjes - pijnboompitten - basilicum - balsamico

Tomatoes - pine nuts - basil - balsamic

### **🌿 CAESAR SALAD**

€ 16.50

Romeinse sla - croutons - Parmezaanse kaas - kerstomaten - caesar dressing

Cos lettuce - croutons - Parmesan cheese - cherry tomatoes - caesar dressing

Supplement: kip - spek / chicken - bacon

€ 4.00

### **SALADE NIÇOISE**

€ 20.50

Verse tonijn - ansjovis - ei - boontjes - kerstomaten - rucola - honing-mosterd dressing

Fresh tuna - anchovies - egg - beans - cherry tomatoes - rocket salad - honey mustard dressing

## BURGERS

---

Altijd inbegrepen friet, mayonaise en ketchup  
Always included fries, mayonnaise and ketchup

### **SMOKEY BACON BURGER**

€ 22.50

Burger - sla - tomaat - augurk - spek - smokey BBQ saus - burger bun

Burger - lettuce - tomato - pickle - bacon - smokey BBQ sauce - burger bun

Supplement: kaas / cheese

€ 2.00

### **🌿 LOADED VEGAN BURGER**

€ 22.50

Plant aardige burger - aubergine - courgette - rode ui - burger bun

Plant based burger - eggplant - zucchini - red onion - burger bun

### **CRISPY CHICKEN BURGER**

€ 22.50

Gepaneerde kipfilet - sla - Dallas saus - burger bun

Breaded chicken breast - lettuce - Dallas sauce - burger bun

# CLASSICS

## MAIN COURSES

- THAI CURRY** € 22.50  
Kokos - cashewnoten - limoen - rijst  
Coconut - cashew nut - lime - rice  
Supplement: scampi € 7.00
- ZALM | SALMON** € 26.50  
Bearnaisesaus - krieltjes - seizoensgroenten  
Bearnaise sauce - baby potatoes - seasonal vegetables
- SLIPTONG | SOLE** € 29.50  
2 stuks - botersaus - friet - mayonaise - seizoensgroenten  
2 pieces - butter sauce - fries - mayonnaise - seasonal vegetables
- VOL AU VENT** € 24.50  
Bladerdeeghapje - ragout van kip en champignons - kalfsgehaktballetjes - friet  
Puff pastry - chicken and mushroom ragout - veal meat balls - fries
- SCHNITZEL** € 24.50  
Varkensvlees - stroganoffsaus - friet - mayonaise - seizoensgroenten  
Pork meat - stroganoff sauce - fries - mayonnaise - seasonal vegetables
- BELGISCHE RUNDERSTOVERIJ DE KONINCK | BELGIAN BEEF STEW DE KONINCK** € 24.50  
Friet - mayonaise - seizoensgroenten - huisrecept gemaakt met De Koninck bier  
Fries - mayonnaise - seasonal vegetables - homemade recipe with Belgian De Koninck beer

## ARGENTINIAN STEAK SELECTION

- RUMPSTEAK** € 27.00  
**FILET PUR** € 35.00  
**RIBEYE** € 37.50
- Inbegrepen friet, mayonaise en seizoensgroenten  
Including fries, mayonnaise and seasonal vegetables
- Saus keuze: bearnaise/ champignon/ pepersaus  
Sauce choice: béarnaise/ mushroom/ pepper sauce

## DESSERTS

- DAME BLANCHE** € 10.50  
Vanille ijs - chocoladesaus - slagroom  
Vanilla ice cream - chocolate sauce - whipped cream
- VANILLE CRÈME BRULÉE** € 11.50
- CHOCOLADE MOELLEUX | CHOCOLATE LAVA CAKE** € 11.50
- CHEESECAKE** € 12.00  
Frambozen compot  
Raspberry compot

# DRINKS

## WATER

33cl/75cl

**WATER PLAT** € 3.50/€ 6.00

Still

**WATER BRUISEND** € 3.50/€ 6.00

Sparkling

## SOFT

**COCA COLA** € 3.70

Regular

Zero

**SPRITE** € 3.70

**FANTA** € 3.70

Orange

Cassis

**CHOCOMEL** € 3.70

**FUZE TEA** € 3.70

Green tea mango

Black sparkling

**SCHWEPES GINGER ALE** € 3.70

**SCHWEPES BITTER LEMON** € 3.70

**SCHWEPES PREMIUM** € 4.50

Touch of lime

Gingerbeer & chili

Orange blossom & lavender

**RED BULL** € 5.50

## TEA

**TEA** € 3.70

English breakfast

Fruity camomile

Green dragon lung ching

Moroccan mint

Rooibos cream orange

Earl grey

Lemon fresh

Rosy rose hip

Sweet berries

**FRESH GINGER TEA** € 5.50

**FRESH MINT TEA** € 5.50

## JUICE

**VERSE JUS D'ORANGE** € 5.50

**MINUTE MAID** € 3.70

Tomatensap

Appelsap

## COFFEE & HOT CHOCO

**COFFEE** € 3.70

**ESPRESSO** € 3.70

**DUBBELE ESPRESSO** € 4.20

**ESPRESSO MACCHIATO** € 4.20

**CAPPUCCINO** € 4.20

**LATTE MACCHIATO** € 5.00

Extra flavour: caramel,  
hazelnut, vanilla € 1.00

**WARME CHOCOMELK** € 5.00

Slagroom / whipped cream € 1.00

## SPECIAL COFFEE

**FRENCH** € 12.50

Grand Marnier

**ITALIAN** € 12.50

Amaretto

**IRISH** € 12.50

Whisky

**SPANISH** € 12.50

Licor 43

## APPLE PIE

Till 17h

**APPELTAART** € 6.00

Slagroom / whipped cream € 1.00



# WINES

## BUBBLES



<b>CAVA BRUT</b>	<b>€ 8.00 € 39.50</b>
<b>MOËT &amp; CHANDON BRUT IMPÉRIAL DEMI (0.375)</b>	<b>€ 45.00</b>
<b>MOËT &amp; CHANDON BRUT IMPÉRIAL</b>	<b>€ 87.50</b>
<b>VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE BRUT</b>	<b>€ 97.50</b>
<b>RUINART BLANC DE BLANCS</b>	<b>€ 155.00</b>
<b>RUINART ROSÉ</b>	<b>€ 155.00</b>

## WHITE

<b>M-SELECTION CHARDONNAY</b>	<b>€ 6.50 € 29.50</b>
Deze wijn is rond en vol van smaak. Hij is te combineren met wit vlees en visgerechten, maar ook lekker als aperitief.	
<b>M-SELECTION SAUVIGNON BLANC</b>	<b>€ 6.50 € 29.50</b>
Een levendige witte wijn en elegant van smaak. Hij is te combineren met visgerechten en schaal- en schelpdieren.	
<b>M-SELECTION MOELLEUX</b>	<b>€ 6.50 € 29.50</b>
De zoete smaak van de moelleux heeft tonen van geel fruit en geeft het gehele jaar door een zomers gevoel.	
<b>LUNA DE ANA BIANCO VERDEJO</b>	<b>€ 7.50 € 37.50</b>
Een typische Verdejo uit het Spaanse Rueda. Verwacht tropische tonen van limoen, grapefruitschil, maar ook groene tonen van venkel en kruidigheid.	
<b>CECILIA BERETTA PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE</b>	<b>€ 8.50 € 42.50</b>
Een echte Italiaan met zijn frisse elegantie en strogele kleur. De Pinot Grigio is een sierlijke witte wijn uit Venetië. Hij is te combineren met gevogelte en vis.	
<b>SONSIERRA TEMPRANILLO BLANCO</b>	<b>€ 42.50</b>
Een unieke witte wijn uit Spanje. Naast zijn uitlopende aroma's van tropische vruchten en steenfruit is hij zeer expressief in de neus en fris.	
<b>VIA CARITATIS LUX BLANC</b>	<b>€ 45.00</b>
Een elegante wijn uit de Rhônevalleimet met een blend van Clairette en Roussanne. Hij onthult een zeer delicate en complexe geur, met lichte toetsen van zoet wit fruit, munt en zoethout.	
<b>BOURGOGNE VIELLES VIGNES DOMAINE DE ROCHEBIN</b>	<b>€ 57.50</b>
Deze Chardonnay is zuiver in de neus met aroma's van grapefruit en hazelnoot. Afwisselend met minerale en roomboter geuren.	
<b>SANCERRE BLANC DOMAINE J. DE VILLEBOIS</b>	<b>€ 60.00</b>
Deze Sancerre heeft subtiele aroma's van rijpe citrus, exotisch fruit en kruisbes. Hij heeft een soepele, ronde smaak en een frisse afdronk met uitstekende aromatische complexiteit.	
<b>CHÂTEAUNEUF DU PAPE CHÂTEU DE VAUDIEU BLANC</b>	<b>€ 80.00</b>
Een Franse witte wijn, krachtig met een lekkere frisheid. Hij is te combineren met varkensvlees, gevogelte en vis.	
<b>CHABLIS PREMIER CRU VAILLON DANIEL-ETIENNE DEFAIX</b>	<b>€ 90.00</b>
Deze Premier Cru heeft aroma's van rijpe citrus, bijenwas, perzik en gedroogde witte bloemen gevolgd door een overvloedige en satijnachtige smaak met levendige zuren en brede afdronk.	

# WINES

## ROSE



### M-SELECTION ROSE

€ 6.50 € 29.50

Een prachtige rosé met aroma's van rood fruit. Hij is te combineren met lichte gerechten.

### WHISPERING ANGEL

€ 57.50

Een frisse en lichte rosé. Net zo romantisch als de Provence waar het vandaan komt.

## RED

### M-SELECTION MERLOT

€ 6.50 € 29.50

Deze wijn met aroma's van zwarte bessen is perfect te combineren met gegrilde gerechten en kazen.

### M-SELECTION CABARNET SAUVIGNON

€ 6.50 € 29.50

Een aantrekkelijke wijn met aroma's van zwart fruit en tonen van zwarte pepers. Hij is te combineren met rood vlees en gestoofde gerechten.

### CANTINA ZACCAGNINI

€ 8.50 € 42.50

Een rode wijn met tonen van zwarte bessen, bloemen, tabak, teer, likeur en een vleugje rook. Goed te combineren met al onze vleesgerechten.

### MARQUÉS DE CÁCERES EXCELLENS C. ESPECIAL CRIANZA

€ 8.50 € 42.50

Deze fantastische Rioja wijn vergist op roestvrij staal met lang schilcontact. Hierdoor krijgt hij kleur, kracht en tannine. Na 14 maanden te rijpen is hij te combineren met pasta en vlees.

### ESK VALLEY ESTATE MARLBOROUGH PINOT NOIR

€ 42.50

Deze wijn is complex en elegant. Bekend voor zijn frisse en goede zuren, rode kersen, lekker sap en ook wat hout. Je combineert hem het best met rood vlees of wild.

### CHÂTEAU VIEUX COUTELIN SAINT ESTEPHE

€ 55.00

Rode wijn met gedroogde pruim en zwart fruit karakteriseren het aroma, maar ook vanille door de houtrijping. Aan te raden bij onze vleesgerechten.

### CHATEAU PEYMOUTON SAINT EMILION GRAND CRU

€ 60.00

Deze Bordeaux met een blend van Merlot, Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon geeft impressies van gesneden rode vruchten. Men kan ook een frisheid van het terroir en wat kalkachtige, zoutige toetsen ontdekken, een perfect gebalanceerde wijn dus.

### CASAJÚS SELECCIÓN

€ 62.50

Casajús selección is een wijn gemaakt van Tempranillo druiven die 12 maanden rijpen in eikenhouten vaten. Aroma's van rijp zwart fruit, hintes van rozemarijn, tijm en vanille.

### VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO

€ 62.50

Elegante, dieprode wijn met een scala aan fruittonen en een knipoog naar vanille.

### PALAGETTO ROSSO DI MONTALCINO BELLARINA

€ 65.00

Een helder robijnrode wijn met de geur van violetjes. Goede combinatie met gevogelte en vleesgerechten.

### VERRAZZANO CHIANTI CLASSICO RISERVA

€ 75.00

Deze wijn uit Italië heeft een mooie concentratie en een intens robijnrode kleur. Perfect te combineren met gevogelte en vleesgerechten.

### CHÂTEAUNEUF DU PAPE CHÂTEU DE VAUDIEU

€ 80.00

Deze prachtig uitgebalanceerde rode wijn blijft verrassend en sluit goed aan bij grillgerechten.



# BEER/COCKTAIL



Our preferred partner

## BOTTLED BEER

WESTMALLE DUBBEL	€ 5.50
WESTMALLE TRIPEL	€ 6.00
LA TRAPPE QUADRUPEL	€ 6.50
LEFFE BRUIN	€ 5.50
VEDETT EXTRA WHITE	€ 5.50
VEDETT IPA	€ 6.00
TRIPLE D'ANVERS	€ 5.50
CORNET OAKED BLOND	€ 6.00
DUVEL	€ 5.50
LA CHOUFFE	€ 5.50
STELLA 0%	€ 3.80
LEFFE BLOND 0%	€ 5.50

## FRUIT BEER

KRIEK BELLE-VUE EXTRA	€ 5.00
RODENBACH FRUITAGE	€ 5.50
HOEGAARDEN ROSÉE	€ 5.00

## NON ALCOHOL

<b>VIRGIN MOJITO</b>	€ 9.00
Sprite - fresh mint - lime - cane sugar	
<b>VIRGIN STRAWBERRY MOJITO</b>	€ 9.00
Sprite - fresh mint - lime - cane sugar - strawberries	
<b>BLOODY SUNRISE</b>	€ 9.00
Fresh orange juice - lemon juice - grenadine - cane sugar - mint	
<b>VIRGIN COPPERHEAD</b>	€ 10.00
Non alcoholic gin - tonic	

## DRAFT BEER

PILS STELLA ARTOIS 25CL	€ 3.80
PILS STELLA ARTOIS 50CL	€ 6.70
BOLLEKE DE KONINCK 25CL	€ 5.00
LEFFE BLOND 33CL	€ 5.50
TRIPLE KARMELIET 33CL	€ 6.00

## COCKTAILS

<b>APEROL SPRITZ</b>	€ 10.50
Aperol - Cava - sparkling water	
<b>PORNSTAR MARTINI</b>	€ 13.50
42 Below Vodka - passion fruit juice - lime juice	
<b>LONG ISLAND ICED TEA</b>	€ 14.50
Gin - tequila - vodka - rum - cointreau - lemon juice - cola	
Make it Premium: Supplement Grey Goose	€ 5.00
<b>MOJITO</b>	€ 12.50
Bacardi Carta Blanca - fresh mint - lime - cane sugar - sparkling water	
<b>STRAWBERRY MOJITO</b>	€ 13.50
Bacardi Carta Blanca - fresh mint - lime - cane sugar - strawberry - sparkling water	
<b>WHISKY SOUR</b>	€ 13.50
Dewar's whisky - lime - lemon	
<b>CUBA LIBRE</b>	€ 13.50
Bacardi Añejo Cuarto - lime - cola	
<b>MOSCOW MULE</b>	€ 13.50
Eristoff Vodka - ginger beer - lime	
Make it a Henly: Supplement Hennessy VS	€ 3.00
Make it Premium: Supplement Grey Goose	€ 5.00
<b>PIÑA COLADA</b>	€ 13.50
Bacardi Caribbean Spiced - coconut juice - whipped cream - pineapple juice	

# APEROS

## LIQUEUR

6 cl

MALIBU	€ 6.50
PASSOA	€ 6.50
CAMPARI	€ 6.50
TIA MARIA	€ 6.50
RICARD PASTIS DE MARSEILLE	€ 6.50
SAMBUCA LUXARDO	€ 7.50
LICOR 43	€ 7.50
BAILEYS	€ 7.50
AMARETTO DISARONNO	€ 7.50
LIMONCELLO LUXARDO	€ 7.50
JÄGERMEISTER	€ 7.50
COINTREAU	€ 7.50
GRAND MARNIER	€ 7.50
GRAPPA	€ 7.50

## GIN

6 cl

BOMBAY SAPPHIRE	€ 8.50
BOMBAY BRAMBLE	€ 9.00
BOMBAY CITRON PRESSÉ	€ 9.00
ARDUENNA GIN	€ 12.50
HENDRICKS	€ 12.50
COPPERHEAD ANTWERP	€ 13.00
COPPERHEAD BLACK BATCH	€ 14.00
MONKEY 47	€ 14.00
TOUCAN GIN	€ 12.50

## RUM

6 cl

BACARDI CARTA BLANCA	€ 7.50
BACARDI AÑEJO CUATRO	€ 8.50
MOUNT GAY ECLIPSE RUM	€ 9.50
BACARDI CARRIBEAN SPICED	€ 10.00
BACARDI RESERVA OCHO	€ 10.50
SANTA TERESA	€ 16.00

## WHISKEY

6 cl

WILLIAM LAWSON'S	€ 7.50
JOHNNIE WALKER RED LABEL	€ 7.50
JAMESON	€ 7.50
JACK DANIELS	€ 8.00
DEWAR'S 12 YRS	€ 10.00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€ 11.00
ABERFELDY 12 YRS	€ 13.50
CRAIGELLACHIE 13 YRS	€ 16.50
ROYAL BRACKLA 12 YRS	€ 17.00
OBAN 14 YRS	€ 18.50
THE BALVENIE 12 YRS	€ 19.00
CHIVAS REGAL 18 YRS	€ 20.00

## VERMOUTH/PORT

8 cl

MARTINI BIANCO	€ 6.00
MARTINI ROSSO	€ 6.00
SHERRY MEDIUM	€ 6.00
WHITE PORT	€ 6.00
RUBY PORT	€ 6.00
TAWNY PORT	€ 8.50
SAO PEDRO DAS AGUIAS 10 YEARS	€ 12.00

## SPIRITS

6 cl

ERISTOFF VODKA	€ 7.50
BELVEDERE PURE VODKA	€ 14.00
GREY GOOSE VODKA	€ 15.00
TEQUILA CAZADORES	€ 9.00
PATRON TEQUILA SILVER	€ 15.00
BOLS JONGE JENEVER	€ 7.00
BOULARD CALVADOS	€ 8.50
HENNESSY VS	€ 9.50
HENNESSY XO	€ 30.00





**ERVAAR EEN ONVERGETELIJKE CULINAIRE  
BELEVENIS BIJ BISTRO STIEL!**

Zondagsbrunch  
Elke zondag van 13:00 tot 15:30

Live Cooking  
Elke vrijdag en zaterdag van 17:30 tot 22:00

Voor een snelle, maar verrukkelijke maaltijd bent  
u altijd welkom in onze gezellige bistro.

BEKIJK ONZE ARRANGEMENTEN OP [WWW.VANDERVALKANTWERPEN.BE](http://WWW.VANDERVALKANTWERPEN.BE)