STIEL
BISTRO & BAR

12.00 – 22.00

A PARTIR DE 10 PERSONNES, NOUS VOUS DEMANDONS DE LIMITER LE CHOIX À 3 PLATS PAR TABLE.

CERTAINES ALLERGIES? N'HÉSITEZ PAS À NOUS EN FAIRE PART.

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

ALLERGIES? PLEASE LET US KNOW.

LUNCH

Vous pouvez commander nos plats de midi de 11:30 à 17:00.

You can order our lunch dishes from 11:30 AM till 5:00 PM.

SANDWICH AU CARPACCIO DE BOEUF | BEEF CARPACCIO SANDWICH — € 14.50
Mayonaise à la truffle - pignons de pin - Parmesan - roquette - tomates séchées
Truffle mayonnaise - pine nuts - Parmesan cheese - rocket salad - sundried tomatoes

CLUB SANDWICH — € 14.50
Poulet fumé - bacon - mesclun - oeuf - tomate
Smoked chicken - bacon - mesclun - egg - tomato

SANDWICH À L'AVOCAT ET AU PESTO | AVOCADO PESTO SANDWICH — € 14.50
Oeuf - tomate - roquette - oignon de printemps
Egg - tomato - rocket salad - spring onion

SANDWICH SAUMON FUMÉ | SMOKED SALMON SANDWICH — € 15.50
Oignon - fromage aux fines herbes
Red onion - herb cheese - rocket salad

CROQUE — € 9.50
Jambon - fromage - pain blanc ou brun grillé
Ham - cheese - white or brown toasted bread
Supplement: double — € 4.00

OEUFS FRITS JAMBON & FROMAGE | STRAMMER MAX HAM & CHEESE — € 15.50
Pain blanc ou brun
White or brown bread

OMELET — € 12.50
Pain et une garniture supplémentaire: jambon/ fromage jeune/ champignons
Bread and one extra tropping: ham/ cheese/ mushrooms — € 2.00

CROQUETTES — € 16.50
Ragoût de bœuf - moutarde - salade de saison - pain blanc ou complet
Beef ragout - mustard - seasonal salad - white or brown bread

CROQUETS AU FROMAGE | CHEESE CROQUETTES — € 16.50
Persil frit - fromage - citron - salade de saison
Fried parsley - cheese - lemon - seasonal salad

CAESAR SALAD — € 16.50
Laitue romaine - croûtons - Parmesan - tomates cerises - vinaigrette césar
Cos lettuce - croutons - Parmesan cheese - cherry tomatoes - caesar dressing
Supplement: poulet - bacon / chicken - bacon — € 4.00

SALADE NIÇOISE — € 20.50
Thon frais - anchois - oeufs - haricots - tomates cerises - roquette - vinaigrette au miel et à la moutarde
Fresh tuna - anchovies - egg - beans - cherry tomatoes - rocket salad - honey mustard dressing

SUGGESTIONS

ENTRÉES

SAUMON FUMÉ | SMOKED SALMON — **€ 19.50**
Toast - œuf de caille - crème de raifort
Toast - quail egg - horseradish cream

SALADE DE COUSCOUS AUX PERLES | PAREL COUSCOUS SALAD — **€ 18.50**
Tartare de tomates - avocat
Tomato tartare - avocado

SOUPE CRÉMEUSE À LA MOUTARDE | CREAMY MUSTARD SOUP — **€ 9.50**
Pancetta croquante
Crunchy pancetta

PLATS PRINCIPAUX

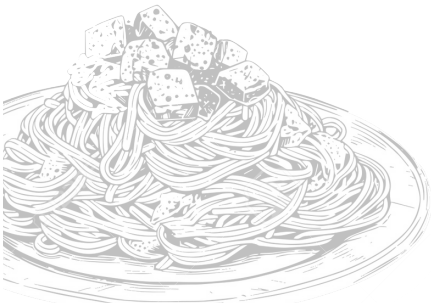
CARRÉ DE VEAU CUIT AU FOUR | OVEN ROASTED RACK OF VEAL — **€ 32.50**
Sauce au thym - quartiers de pommes de terre - légumes de saison
Thyme gravy - potato wedges - seasonal vegetables

STEAK DE THON GRILLÉ | GRILLED TUNA STEAK — **€ 32.50**
Sauce crème au poivre - tomates vignes grillées - riz
Creamy bell pepper sauce - roasted vine tomatoes - rice

SPAGHETTI DE COURGETTES | ZUCCHINI SPAGHETTI — **€ 23.50**
Asperges grillées - tomates cerises - pesto végétalien
Grilled asparagus - cherry tomatoes - vegan pesto

DESSERTS

BAVAROIS AUX FRAMBOISES | RASPBERRY BAVAROIS — **€ 13.00**
Meringue - éclats de chocolat
Meringue - shards of chocolate



CLASSICS

ENTRÉES

SOUPE À LA TOMATES | TOMATO SOUP — **€ 9.50**
Mini boulettes de viande - concassé de tomates - crème d'herbe
Mini meatballs - tomato concassé - herb cream
Option:

CROQUETTES DE CREVETTES | SHRIMP CROQUETTES — **€ 19.50**
Persil frit - crevettes hollandaises - citron - salade de saison
Fried parsley - Dutch shrimps - lemon - seasonal salad

CARPACCIO DE BŒUF | BEEF CARPACCIO — **€ 19.50**
Roquette - pignons de pin - Parmesan - mayonnaise à la truffe
Rocket salad - pine nuts - Parmesan cheese - truffle mayonnaise

BURRATA — **€ 19.50**
Tomates - pignons - basilic - balsamique
Tomatoes - pine nuts - basil - balsamic

CAESAR SALAD — **€ 16.50**
Laitue romaine - croûtons - Parmesan - tomates cerises - vinaigrette césar
Cos lettuce - croutons - Parmesan cheese - cherry tomatoes - caesar dressing
Supplement: poulet - bacon / chicken - bacon — **€ 4.00**

SALADE NIÇOISE — **€ 20.50**
Thon frais - anchois - oeufs - haricots - tomates cerises - roquette - vinaigrette miel-moutarde
Fresh tuna - anchovies - egg - beans - cherry tomatoes - rocket salad - honey mustard dressing

BURGERS

Toujours inclus des frites, de la mayonnaise et du ketchup
Always included fries, mayonnaise and ketchup

SMOKEY BACON BURGER — **€ 22.50**
Burger - laitue - tomate - cornichon - bacon - sauce BBQ fumée - pain brioche
Burger - lettuce - tomato - pickle - bacon - smokey BBQ sauce - burger bun
Supplement: fromage / cheese — **€ 2.00**

LOADED VEGAN BURGER — **€ 22.50**
Burger végétal - aubergine - courgette - oignon rouge - pain brioche
Plant based burger - eggplant - zucchini - red onion - burger bun

CRISPY CHICKEN BURGER — **€ 22.50**
Blanc de poulet pané - salade de saison - sauce Dallas - pain brioche
Breaded chicken breast - lettuce - Dallas sauce - burger bun

CLASSICS

PLATS PRINCIPAUX

THAI CURRY — € 22.50
Noix de coco - noix de cajou - citron vert - riz
Coconut - cashew nut - lime - rice
Supplement: langoustines / scampi — € 7.00

SAUMON | SALMON — € 26.50
Sauce béarnaise - pommes de terre grelots - légumes de saison
Bearnaise sauce - baby potatoes - seasonal vegetables

SOLETTES | SOLE — € 29.50
2 pièces - légumes de saison - sauce au beurre - frites - mayonnaise
2 pieces - seasonal vegetables - butter sauce - fries - mayonnaise

VOL AU VENT — € 24.50
Feuilleté - ragoût de poulet et champignons - boulettes de veau - frites
Puff pastry - chicken and mushroom ragout - veal meat balls - fries

SCHNITZEL — € 24.50
Escalope de porc - sauce aux champignons - frites - mayonnaise - légumes de saison
Pork meat - mushroom sauce - fries - mayonnaise - seasonal vegetables

RAGOÛT DE BŒUF BELGE DE KONINCK | BELGIAN BEEF STEW DE KONINCK — € 24.50
Frites - mayonnaise - légumes de saison - recette maison à base de bière De Koninck
Fries - mayonnaise - seasonal vegetables - homemade recipe with Belgian De Koninck beer

SÉLECTION DE STEAKS ARGENTINS | ARGENTINIAN STEAK SELECTION

RUMPSTEAK	€ 27.00
FILET PUR	€ 35.00
RIBEYE	€ 37.50

Inclus frites, mayonnaise et légumes de saison
Including fries, mayonnaise and seasonal vegetables

Choix des sauces: béarnaise/ champignons/ poivre
Sauce choice: Béarnaise/ mushroom/ pepper sauce

DESSERTS

DAME BLANCHE — € 10.50
Glace à la vanille - sauce au chocolat - crème fouettée
Vanilla ice cream - chocolate sauce - whipped cream

VANILLE CRÈME BRULÉE — € 11.50

MOELLEUX AU CHOCOLAT | CHOCOLATE LAVA CAKE — € 11.50

CRÊPES SUZETTE DE 2 À 4 PERSONNES | FROM 2 TO 4 PERSONS — € 15.00
Flambée à table (prix par personne)
Flambéed at the table (price per person)

DRINKS

WATER

33cl/75cl

EAU PLATE Still	**€ 3.50/€ 6.00**
EAU PÉTILLANTE Sparkling	**€ 3.50/€ 6.00**

SOFT

COCA COLA Regular Zero	**€ 3.70**
SPRITE	**€ 3.70**
FANTA Orange Cassis	**€ 3.70**
CHOCOMEL	**€ 3.70**
FUZE TEA Green tea mango Black sparkling	**€ 3.70**
SCHWEPPES GINGER ALE	**€ 3.70**
SCHWEPPES BITTER LEMON	**€ 3.70**
SCHWEPPES PREMIUM Touch of lime Gingerbeer & chili Orange blossom & lavender	**€ 4.50**
RED BULL	**€ 5.50**

TEA

TEA	**€ 3.70**
English breakfast	Earl grey
Fruity camomile	Lemon fresh
Green dragon lung ching	Rosy rose hip
Moroccan mint	Sweet berries
Rooibos cream orange	
FRESH GINGER TEA	**€ 5.50**
FRESH MINT TEA	**€ 5.50**

JUICE

JUS D'ORANGE	**€ 5.50**
MINUTE MAID Jus de tomate Jus de pomme	**€ 3.70**

COFFEE & HOT CHOCO

COFFEE	**€ 3.70**
ESPRESSO	**€ 3.70**
DOUBLE ESPRESSO	**€ 4.20**
ESPRESSO MACCHIATO	**€ 4.20**
CAPPUCCINO	**€ 4.20**
LATTE MACCHIATO Extra flavour: caramel, hazelnut, vanilla	**€ 5.00** **€ 1.00**
CHOCOLAT CHAUD Crème fouettée / whipped cream	**€ 5.00** **€ 1.00**

SPECIAL COFFEE

FRENCH Grand Marnier	**€ 12.50**
ITALIAN Amaretto	**€ 12.50**
IRISH Whisky	**€12.50**
SPANISH Licor 43	**€ 12.50**

APPLE PIE

Till 17h

TARTE AUX POMMES Crème fouettée / whipped cream	**€ 6.00** **€ 1.00**

WINES

BUBBLES

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

WHITE

M-SELECTION CHARDONNAY € 6.50 € 29.50
Ce vin est rond et corsé. Il peut être accompagné de plats de viande blanche et de poisson, mais il est également délicieux à l'apéritif.

M-SELECTION SAUVIGNON BLANC € 6.50 € 29.50
Vin blanc vif et élégant. Il peut être associé à des plats de poissons et de fruits de mer.

M-SELECTION MOELLEUX € 6.50 € 29.50
Le moelleux a un goût sucré avec des notes de fruits jaunes et donne une sensation d'été tout au long de l'année. Il peut être associé à des plats légers.

LUNA DE ANA BIANCO VERDEJO € 7.50 € 37.50
Un Verdejo typique de la région espagnole de Rueda. Attendez-vous à des notes tropicales de citron vert, de zeste de pamplemousse, mais aussi à des notes vertes de fenouil et d'épices.

CECILIA BERETTA PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE € 8.50 € 42.50
Un vrai italien avec son élégance fraîche et sa couleur jaune paille. Le Pinot Grigio est un vin blanc gracieux de Venise. Il peut être associé à la volaille et au poisson.

SONSIERRA TEMPRANILLO BLANCO € 42.50
Een unieke witte wijn uit Spanje. Naast zijn uitlopende aroma's van tropsiche vruchten en steenfruit is hij zeer expressief in de neus en fris.

VIA CARITATIS LUX BLANC € 45.00
Un vin élégant de la vallée du Rhône, issu d'un assemblage de Clairette et de Roussanne. Il révèle un arôme très délicat et complexe, avec de légères notes de fruits blancs sucrés, de menthe et de réglisse.

BOURGOGNE VIELLES VIGNES DOMAINE DE ROCHEBIN € 57.50
Ce Chardonnay est net au nez avec des arômes de pamplemousse et de noisette. Il alterne avec des senteurs minérales et beurrées.

SANCERRE BLANC DOMAINE J. DE VILLEBOIS € 60.00
Ce Sancerre présente des arômes subtils d'agrumes mûrs, de fruits exotiques et de groseille à maquereau. La bouche est souple et ronde, la finale est fraîche et d'une grande complexité aromatique.

CHÂTEAUNEUF DU PAPE CHÂTEU DE VAUDIEU BLANC € 80.00
Un vin blanc français, puissant avec une belle fraîcheur. Il peut être associé à la viande de porc, à la volaille et au poisson.

CHABLIS PREMIER CRU VAILLON DANIEL-ETIENNE DEFAIX € 90.00
Ce premier cru présente des arômes d'agrumes mûrs, de cire d'abeille, de pêche et de fleurs blanches séchées, suivis d'une bouche abondante et satinée à l'acidité vive et à la finale ample.

WINES

ROSE

M-SELECTION ROSE € 6.50 € 29.50
Un beau rosé aux arômes de fruits rouges. Il peut être associé à des plats légers.

WHISPERING ANGEL € 57.50
Un rosé frais et léger. Aussi romantique que la Provence dont il est originaire.

RED

M-SELECTION MERLOT € 6.50 € 29.50
Ce vin aux arômes de cassis est parfait pour accompagner les grillades et les fromages.

M-SELECTION CABARNET SAUVIGNON € 6.50 € 29.50
Un vin attrayant avec des arômes de fruits noirs et des notes de poivrons noirs. Il peut être associé aux viandes rouges et aux plats mijotés.

CANTINA ZACCAGNINI € 8.50 € 42.50
Un vin rouge aux notes de cassis, de fleurs, de tabac, de goudron, de liqueur et d'un soupçon de fumée. Se combine bien avec tous nos plats de viande.

MARQUÉS DE CÁCERES EXCELLENS C. ESPECIAL CRIANZA € 8.50 € 42.50
Ce fantastique vin de la Rioja fermente en acier inoxydable avec un long contact avec la peau. Cela lui donne de la couleur, de la puissance et des tanins. Après 14 mois de vieillissement, il peut être associé à des pâtes et à des viandes.

ESK VALLEY ESTATE MARLBOROUGH PINOT NOIR € 42.50
Ce vin est complexe et élégant. Il est connu pour sa fraîcheur et sa bonne acidité, ses cerises rouges, son jus agréable et son boisé. Il se marie très bien avec les viandes rouges et le gibier.

CHÂTEAU VIEUX COUTELIN SAINT ESTEPHE € 55.00
Vin rouge aux arômes de prunes séchées et de fruits noirs, mais aussi de vanille due à l'élevage en bois. Recommandé avec nos plats de viande.

CHATEAU PEYMOUTON SAINT EMILION GRAND CRU € 60.00
Ce Bordeaux issu d'un assemblage de Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon donne des impressions de fruits rouges tranchés. On y décèle également la fraîcheur du terroir et quelques notes salines et crayeuses, un vin parfaitement équilibré en somme.

CASAJÚS SELECCIÓN € 62.50
Casajús selección est un vin élaboré à partir de raisins Tempranillo et vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne. Arômes de fruits noirs mûrs, de romarin, de thym et de vanille.

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO € 62.50
Un vin rouge élégant et profond avec un éventail de notes fruitées et un soupçon de vanille.

PALAGETTO ROSSO DI MONTALCINO BELLARINA € 65.00
Un vin rouge rubis brillant au parfum de violette. Il se marie bien avec les plats de volaille et de viande.

VERRAZZANO CHIANTI CLASSICO RISERVA € 75.00
Ce vin d'Italie a une belle concentration et une couleur rouge rubis intense. Il est parfait pour accompagner les plats de volaille et de viande.

CHÂTEAUNEUF DU PAPE CHÂTEU DE VAUDIEU € 80.00
Ce vin rouge magnifiquement équilibré continue de surprendre et se marie bien avec les plats de grillades.

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

VIRGIN MOJITO € 9.00
Sprite - fresh mint - lime - cane sugar

VIRGIN STRAWBERRY MOJITO € 9.00
Sprite - fresh mint - lime - cane sugar - strawberries

BLOODY SUNRISE € 9.00
Fresh orange juice - lemon juice - grenadine = cane sugar - mint

VIRGIN COPPERHEAD € 10.00
Non alcoholic gin

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
TRIPEL KARMELIET 33CL	€ 6.00

COCKTAILS

APEROL SPRITZ € 10.50
Aperol - Cava - sparkling water

PORNSTAR MARTINI € 13.50
42 Below Vodka - passion fruit juice - lime juice

LONG ISLAND ICED TEA € 14.50
Gin - tequila - vodka - rum - cointreau - lemon juice - cola
Make it Premium: Supplement Grey Goose € 5.00

MOJITO € 12.50
Bacardi Carta Blanca - fresh mint - lime - cane sugar - sparkling water

STRAWBERRY MOJITO € 13.50
Bacardi Carta Blanca - fresh mint - lime - cane sugar - strawberry - sparkling water

WHISKY SOUR € 13.50
Dewar's whisky - lime - lemon

CUBA LIBRE € 13.50
Bacardi Añejo Cuarto - lime - cola

MOSCOW MULE € 13.50
Eristoff Vodka - ginger beer - lime
Make it a Henny: Supplement Hennessy VS € 3.00
Make it Premium: Supplement Grey Goose € 5.00

PIÑA COLADA € 13.50
Bacardi Caribbean Spiced - coconut juice - whipped cream - pineapple juice

APERO

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

VIVEZ UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE INOUBLIA-
BLE AU BISTRO STIEL!
Brunch du dimanche
Tous les dimanches de 13:00 à 15:30
Live Cooking
Tous les vendredis et samedis de 17:30 à 22:00
Pour un repas rapide mais délicieux, vous êtes
toujours le bienvenu dans notre bistro agréable.
CONSULTEZ NOS FORFAITS SUR WWW.VANDERVALKANTWERPEN.BE
STIEL