

1

BISTRO VERMEERSCH

september - oktober

MENU 20/9 - 15/10

MAANDAG DINSDAG DONDERDAG VRIJDAG

Door de leerlingen van 5BRK en 6BRK

Velouté van groene tuinkruiden
met gerookte paling

Entrecote pepersaus of bearnaise
met rauwe groentjes en frietjes

Dessert: Plattekaastaart met
frambozencoulis

+ Onze leerlingen voorzien elke
dag enkele seizoensgebonden
suggesties.

MENU 22/9 - 20/10

WOENSDAG

Door de leerlingen van 5TH

3 x Zalm
tartaar, mousse, warm gerookt

Kabeljauw met tomaat, witte wijn
en aardappeltorentjes

Entrecote Bordelaise met frisse
salade en luciferaardappelen

Dessert: Tarte tatin met vanille ijs

+ Onze leerlingen voorzien elke
dag enkele seizoensgebonden
suggesties.

Voorgerecht vanaf € 7 // Hoofdgerecht vanaf € 15 // Dessert vanaf € 5

2

BISTRO VERMEERSCH

oktober - november

MENU 19/10 - 18/11

MAANDAG DINSDAG DONDERDAG VRIJDAG

Door de leerlingen van 5BRK en 6BRK

Roomsoep van pompoen met grijze garnaaltjes

Fazant met witloof, fine champagne pommes fondant en crème van erwt

Kaas: Camembert in een krokant jasje en uienconfituur

+ Onze leerlingen voorzien elke dag enkele seizoensgebonden suggesties.

MENU 20/10 - 1/12

WOENSDAG

Door de leerlingen van 5TH

3 x Zalm
tartaar, mousse, warm gerookt

Kabeljauw met tomaat, witte wijn en aardappeltorentjes

Entrecote Bordelaise met frisse salade en luciferaardappelen

Dessert: Tarte tatin met vanille ijs

+ Onze leerlingen voorzien elke dag enkele seizoensgebonden suggesties.

Voorgerecht vanaf € 7 // Hoofdgerecht vanaf € 15 // Dessert vanaf € 5

3

BISTRO VERMEERSCH

november - december

MENU 22/11 - 10/12

MAANDAG DINSDAG DONDERDAG VRIJDAG

Door de leerlingen van 5BRK en 6BRK

Dubbel getrokken bouillon van
fazant met zijn confit

Gebakken wilde eend
met stoemp van spruiten

Dessert: Koffie bavarois met
karamelsaus

+ Onze leerlingen voorzien elke
dag enkele seizoensgebonden
suggesties.

MENU 10/11 - 1/12

WOENSDAG

Door de leerlingen van 5TH

3 x Zalm (tartaar, mousse, warm
gerookt)

Kabeljauw met tomaat, witte wijn
en aardappeltorentjes

Entrecote Bordelaise met frisse
salade en luciferaardappelen

Dessert: Tarte tatin met vanille ijs

+ Onze leerlingen voorzien elke
dag enkele seizoensgebonden
suggesties.

Voorgerecht vanaf € 7 // Hoofdgerecht vanaf € 15 // Dessert vanaf € 5

4

BISTRO VERMEERSCH

januari - februari

MENU 10/1 - 14/2

MAANDAG DINSDAG DONDERDAG VRIJDAG

Door de leerlingen van 5BRK en 6BRK

Dry aged entrecote olijvenpoeder
en fijne mesclun sla

Griet op de graat gebakken
met risotto

Dessert: Appel fantasie met
kaneelijs

+ Onze leerlingen voorzien elke
dag enkele seizoensgebonden
suggesties.

MENU 12/1 - 26/1

WOENSDAG

Door de leerlingen van 5TH

Kaas- en/of garnaalkroketten

Gegrilde zalm, tomaat, broccoli
en risotto

Kalfsoester met wortel, selder,
Parijse champignons
en pommes pont neuf

Dessert: Cème brulée
vanille/mokka/groene thee

+ Onze leerlingen voorzien elke
dag enkele seizoensgebonden
suggesties.

Voorgerecht vanaf € 7 // Hoofdgerecht vanaf € 15 // Dessert vanaf € 5

5

BISTRO VERMEERSCH

februari - maart

MENU 15/2 - 1/4

MAANDAG DINSDAG DONDERDAG VRIJDAG

Door de leerlingen van 5BRK en 6BRK

Bouillabaise rijkelijk gevuld
met vis

Gebakken kalfsfilet d'Anvers
groene groenten en rösti
aardappelen

Dessert: Gebrande vanillecrème

+ Onze leerlingen voorzien elke
dag enkele seizoensgebonden
suggesties.

MENU 9/3 - 30/3

WOENSDAG

Door de leerlingen van 5TH

Kaas- en/of garnaalkroketten

Gegrilde zalm, tomaat, broccoli
en risotto

Kalfsoester met wortel, selder,
Parijse champignons
en pommes pont neuf

Dessert: Cème brulée
vanille/mokka/groene thee

+ Onze leerlingen voorzien elke
dag enkele seizoensgebonden
suggesties.

Voorgerecht vanaf € 7 // Hoofdgerecht vanaf € 15 // Dessert vanaf € 5

6

BISTRO VERMEERSCH

april - mei

MENU 19/4 - 13/5

MAANDAG DINSDAG DONDERDAG VRIJDAG

Door de leerlingen van 5BRK en 6BRK

Gravlaks zalm hangop
jonge radijs

Lamsfilet
geglaceerde groenten

Dessert: Schuim van rood fruit,
verbena en citroenijs

+ Onze leerlingen voorzien elke
dag enkele seizoensgebonden
suggesties.

MENU 9/3 - 30/3

WOENSDAG

Door de leerlingen van 5TH

Carpaccio van Belgisch wit-blauw
rund met Pecorino kroketje

Tongfilets met bruisende boter,
kruidensalade, aardappelkroketjes

Lamsfilet, gegrilde groenten,
rozemarijnjus, aardappelbolletjes

Dessert: Chocolade fantasie

+ Onze leerlingen voorzien elke
dag enkele seizoensgebonden
suggesties.

Voorgerecht vanaf € 7 // Hoofdgerecht vanaf € 15 // Dessert vanaf € 5

7

BISTRO VERMEERSCH

mei - juni

MENU 19/5 - 17/6

MAANDAG DINSDAG DONDERDAG VRIJDAG

Door de leerlingen van 5BRK en 6BRK

Tartaar van makreel, zeewier,
crème van koriander,
gemarkineerde knolletjes

Gekonfijte zeebaars
hollandaisesaus, asperges

Dessert: Ingelegde aardbeien,
patisseriecrème en anijs

+ Onze leerlingen voorzien elke
dag enkele seizoensgebonden
suggesties.

MENU 18/5 - 8/6

WOENSDAG

Door de leerlingen van 5TH

Carpaccio van Belgisch wit-blauw
rund met Pecorino kroketje

Tongfilets met bruisende boter,
kruidensalade, aardappelkroketjes

Lamsfilet, gegrilde groenten,
rozemarijnjus, aardappelbolletjes

Dessert: Chocolade fantasie

+ Onze leerlingen voorzien elke
dag enkele seizoensgebonden
suggesties.

Voorgerecht vanaf € 7 // Hoofdgerecht vanaf € 15 // Dessert vanaf € 5