

BISTROLOGY @ CORDA



## GIN & TONICS

Bombay London Dry Gin ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	13,00
Botaniets Gin 0.0% ( <i>sans alcool</i> ) ~ <i>Fever-Tree Raspberry &amp; Rhubarb</i>	13,50
Copperhead Elixir 0.0% ( <i>sans alcool</i> ) ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	13,50
Bulldog ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	14,00
Bombay Citron Pressé ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	14,00
Copperhead ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	15,00
S72 Gin ( <i>violet based</i> ) ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	15,00
Wilderer Double You ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	15,00
Gin Mare Capri ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	15,00
Cordaat Gin ( <i>very exclusive</i> ) ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	15,00
Cordaat Lady Gin ( <i>very exclusive</i> ) ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	15,00

## AMUSE-BOUCHES À PARTAGER

### IBERICO

50 g ~ 13,50  
100 g ~ 24,00

### BONCHON CHICKEN 🍗

poulet, piment, sésame, poivre  
16,50

### PAIN NAAN 🌱

houmous, huile d'olive, sésame, labné, tahini  
13,00

### NACHOS 🌱

chips de tortilla, jalapeño, cheddar, crème épaisse, jeunes oignons, avocat  
16,50

### NACHOS PULLED PORK

chips de tortilla, jalapeño, cheddar, crème épaisse, jeunes oignons, avocat  
20,50

### AVOCAT FRIT 🌱

panko, curry, miel  
16,50

### PAN CON CHAMPINONES 🌱

pain cristal, champignons, ail, persil  
16,50

*Supplément Truffe ~ 3 g ~ 10,00*

### LOEMPIA DE CANARD

atjar, plum  
6 pièces ~ 19,50

### ARROSTICINI

piment, sel de mer  
10 pièces ~ 23,50

### FLEUR DE COURGETTE 🌱

roquette  
6 pièces ~ 15,00

## COCKTAILS

Italian Negroni	12,50
~ <i>Bombay Gin, Campari, Martini Vermouth Rosso</i>	
Lady Negroni	14,00
~ <i>Bombay Gin, Campari, Martini Vermouth Rosso, sweet &amp; sour, blanc d'oeuf</i>	
Mexican Mule	14,00
~ <i>Tequilla Don Patron, Fever-Tree Ginger Beer, Citron vert</i>	
Red Mojito	14,00
~ <i>Fryns RED, Bacardi Añejo Cuatro, Sirop de sucre, Jus de citron vert, Menthe</i>	
Cuba Libre	14,00
~ <i>Bacardi Añejo Cuatro, Jus de citron vert, Coca</i>	
Lazy Red Cheeks	14,00
~ <i>Fryns Premium Vodka, Violette, Framboise</i>	
Whisky Sour	14,00
~ <i>Dewar's Scotch White label, Citron vert</i>	

## SPECIALS

Vermouth Reserva "Bianco"	9,00
~ <i>On The Rocks</i>	
Vermouth Reserva "Rosso"	9,00
~ <i>On The Rocks</i>	
Cordaat Spritz	9,00
~ <i>Select Aperitivo, Prosecco</i>	
Tonicello	9,50
~ <i>Limoncello, Fever-Tree Refreshingly Tonic Water, Zeste de citron</i>	

## MOCKTAILS

Martini Floreale & Tonic	12,50
~ <i>Fever-Tree Naturally Light</i>	
Passion Mule	12,50
~ <i>Fruit de la passion, Fryns Spice 0.0%</i>	
Crazy Red Cheeks	12,50
~ <i>Framboise, Violette, Fryns Spice 0.0%</i>	
Mango Nojito	12,50
~ <i>Mangue, Citron, Fryns Spice 0.0%</i>	
Botaniets Gin 0.0%	13,50
~ <i>Fever-Tree Aromatic Tonic Water</i>	
Copperhead Elixir 0.0%	13,50
~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	
Crodino Orange	6,00
~ <i>On The Rocks</i>	
Crodino Orange Ginger Beer	9,00
~ <i>On The Rocks</i>	

## APÉRITIFS

Campari	7,50
Martini ~ <i>Bianco ou Rosso</i>	7,50
Sherry La Guita	7,50
Porto Quinta de Noval ~ <i>blanc ou rouge</i>	7,50
Ricard	8,50
Bellini Original	9,00
Aperol ~ <i>avec prosecco</i>	9,50
Kirr Royal ~ <i>avec prosecco</i>	10,00

## BULLES

Prosecco "Brut" Azienda Agricola Ai Galli ~ 100% Prosecco	verre ~ 8,50	bouteille ~ 42,50
Prosecco "Rosé" Azienda Agricola Ai Galli ~ 100% Pinot Nero	verre ~ 8,50	bouteille ~ 42,50
Franciacorta "Brut" Ca'Del Bosco ~ 75% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc		bouteille ~ 70,00

## CHAMPAGNE

Monthuys Père & Fils "Brut Réserve"	verre ~ 13,00	bouteille ~ 65,00 magnum ~ 130,00
Moët & Chandon "Brut Impérial"	verre ~ 17,00	bouteille ~ 85,00
Ruinart Brut "Blanc de Blancs"		bouteille ~ 115,00
Ruinart Brut "Rosé"		bouteille ~ 115,00

## VINS MAISON

### *blanc*

Bio Trebbiano d'Abruzzo Lupi Reali ~ 100% Trebbiano	verre ~ 7,00	bouteille ~ 35,00
--	--------------	-------------------

### *rouge*

Bio Montepulciano d'Abruzzo Lupi Reali ~ 100% Montepulciano	verre ~ 7,00	bouteille ~ 35,00
--	--------------	-------------------

### *rosé*

Château de l'Escarelle "Palm" Rosé ~ Grenache, Syrah, Cinsault	verre ~ 7,00	bouteille ~ 35,00
Miraval Rose Côtes de Provence AOC ~ Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle	verre ~ 8,00	bouteille ~ 40,00

### *doux*

Côtes de Gascogne «Été Gascon» Dom. Pellehaut ~ 70% Gros Manseng, 20% Chardonnay, 10% Petit Manseng	verre ~ 7,00	bouteille ~ 35,00
--	--------------	-------------------

## SUGGESTIONS DE VINS BLANCS

Pinot Grigio "Grivo" Volpe Pasini ~ Friuli ~ 100% Pinot Griogio	verre ~ 8,50	bouteille ~ 41,00
Vale da Mata Branco ~ Lisboa ~ Arinto, Vital, Viosinho	verre ~ 9,00	bouteille ~ 45,00
Riesling "Kabinett Trocken" ~ Mosel ~ 100% Riesling	verre ~ 9,50	bouteille ~ 48,00
Pouilly-Fumé Dom. J.D. Pabiot ~ Loire ~ 100% Sauvignon	verre ~ 10,00	bouteille ~ 50,00
Rully Montagne "La Folie" Dom. C. Jobard ~ Bourgogne ~ 100% Chardonnay	verre ~ 10,50	bouteille ~ 51,00
Langhe Chardonnay "Elioro" ~ Piemonte ~ 100% Chardonnay	verre ~ 12,50	bouteille ~ 61,00
Chorey Lès Beaune "Poirier Malchausé" ~ Bourgogne ~ 100% Chardonnay	verre ~ 18,00	bouteille ~ 90,00

## SUGGESTIONS DE VINS ROUGES

"Le Moulin Rose" Ch.Malescasse ~ Haut-Médoc ~ 55% Merlot, 49% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot	verre ~ 9,00	bouteille ~ 45,00
"Gabaxo" Olivier Rivière Vinos ~ Rioja ~ 50% Tempranillo, 50% Garnacha	verre ~ 9,50	bouteille ~ 48,00
"Milliane" ~ Bourgogne ~ 100% Pinot Noir	verre ~ 10,50	bouteille ~ 51,00
Gigondas Dom. La Bouïssière ~ Vallée du Rhône ~ 75% Grenache Noir, 25% Syrah	verre ~ 11,00	bouteille ~ 54,00
G.D'Estournel ~ Bordeaux ~ 86% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc	verre ~ 13,50	bouteille ~ 67,50
Herdade Do Rocim "Clay Aged" ~ Alentejo ~ Alicante Bouschet, Petit Verdot, Trincadeira, Tannat	verre ~ 16,00	bouteille ~ 80,00
Barbaresco "Gallina" Ugo Lequio ~ Piemonte ~ 100% Nebbiolo	verre ~ 17,50	bouteille ~ 88,00



## MENUS

### LUNCH

*du lundi au vendredi de 12 h à 14 h*

entrée ~ plat ~ café

32,00

### MENU 3 SERVICES

entrée ~ plat ~ dessert

43,00

### MENU 4 SERVICES

entrée ~ entremets ~ plat ~ dessert

49,00

### MENU 5 SERVICES

entrée ~ soupe ~ entremets ~ plat ~ dessert ou fromage

55,00

### MENU ENFANT

*jusqu'à 12 ans*

entrée ~ plat ~ dessert

25,00

*Supplément de fromages  
au lieu de dessert ~ 14,00*



### FORFAIT BOISSONS

verre de prosecco ~ vin maison ~ eaux ~ boissons fraîches ~ bière (Cristal) ~ café



3 services ~ 25,00 | 4 services ~ 27,00 | 5 services ~ 30,00

### FORMULE SANS ALCOOL

apéritif sans alcool ~ eaux ~ boissons fraîches ~ café

3 services ~ 20,50 | 4 services ~ 23,50 | 5 services ~ 27,50

*Les forfaits boissons sont uniquement disponibles avec nos menus,  
formules par personne*



## SALADE

### **SALADE FROMAGE DE CHÈVRE 'FLORENCE'** V

*fromage de Lommen par la fromagerie Karditsel*

pomme, miel, noix, framboise, chicorée

24,50

### **SALADE NIÇOISE**

thon grillé, anchois, œuf, tomate, haricots fins, oignon rouge, olives, pomme de terre

29,50

### **TOMATES CREVETTES**

cocktail, laitue, œuf, tomate

36,00

### **SALADE FOLLE**

foie gras, saumon, crevette, framboise, cornichon, légumes

36,50



V = plat végétarien

V = plat végane

I = plat épicé



## PLATS ITALIENS

### **RAVIOLI SCRIGNI CON BURRATA**

légumes grillés, huile d'olive, parmesan

23,50

### **PÂTES BURRATA**

tomates cerises, échalote, basilic, pappardelle

23,50

### **BLEU D'ACHEL**

*Achelse Blauwe*

linguine, noix, crème

23,50

### **CASSARECE AU THON**

pois, aneth, crème

27,00

### **LINGUINE VONGOLE**

tomates cerises, vin blanc, persil

27,50

### **FRUITS DE MER CALAMARATA**

calamars, scampi, palourdes, moules

27,50

### **RAVIOLI SCAMPI-COQUILLE**

bouillabaise, moules, palourdes, scampi

29,00



*La truffe est également disponible en supplément pour chaque plat*

*Truffe ~ 3 g ~ 10,00*



## ENTRÉES

*froides*

### CARPACCIO

filet mignon, glace à la truffe, câpres, roquette

22,00

*supplément Truffe ~ 3 g ~ 10,00*

### CEVICHE BAR

leche de tigre, concombre, radis

22,00

### ANGUILLE FUMÉE

pois, menthe, raifort, levain

22,00

### TARTARE DE VEAU

huître, avocat, quinoa soufflé

24,00

### TERRINE DE FOIE GRAS

figue, brioche, sel de mer

25,00

### WAGYU TATAKI

sésame, champignon de hêtre, edamame

29,00

### HUÎTRES NATURE *ou* À L'ORIENTALE *ou* BLOODY MARY

*3 pièces ~ 9,50 | 6 pièces ~ 17,50 | 12 pièces ~ 32,50*

### HUÎTRES GRATINÉES

bacon, sauce worcestershire, mousseline

*6 pièces ~ 17,50*

## ENTRÉES

*chaudes*

### CROQUETTE AU FROMAGE ✓

Parmesan, citron, mousseline

1 pièce ~ 10,00 | 2 pièces ~ 15,00

### CROQUETTE DE CREVETTES

persil, bisque, rouille

1 pièce ~ 16,00 | 2 pièces ~ 21,00

### SCAMPI

beurre à l'ail, tomate, échalote, jeunes oignons

7 pièces ~ 22,50

### ESCARGOTS

shiitake, ail, persil, échalote

23,00

### CUISSES DE GRENOUILLE

panko, ail, herbes, beurre

5 pièces ~ 23,50 | 8 pièces ~ 33,00

### VIEUX FROMAGE ✓

œuf à cuisson lente, ibérico pata negra

26,00

## CAVIAR

### CAVIAR PUR

*Caviar belge Oscietra*

10 gr

blini, crème épaisse,

persil

39,00

### POMME MOSCOVITE

*Caviar belge Oscietra*

10 gr

cresson, crème épaisse,

purée de pommes de terre

41,00

### CAVIAR CORDAAT

*Caviar belge Oscietra*

10 gr

œuf, mousseline,

purée de pommes de terre

41,00

*Le caviar est également disponible en supplément pour chaque plat*

*Caviar belge Oscietra*

10 gr ~ 25,00

*Lors du paiement, demandez toujours votre preuve de paiement. 1 compte par table. Allergènes : Infos sur les allergènes sur demande.*

*La composition des produits peut changer. La liste des allergènes est établie sur la base des informations reçues du fournisseur.*

*Attention : des contaminations croisées ne peuvent jamais être complètement exclues.*

## POISSON

### LOTTE

beurre rouge, romanesco, pomme de terre, chanterelle

29,50

### SOLE MEUNIÈRE

pommes de terre nature, salade de laitue et tomate, sauce au beurre, citron vert

47,00



---

## HOMARD EUROPÉEN

± 500 grammes

### HOMARD BELLE-VUE

œuf, tomate, laitue, cocktail

54,00

### HOMARD GRILLÉ

jeunes carottes, asperges vertes, spaghetti aglio e olio

54,00

## VIANDE

### **VOL-AU-VENT**

poulet Belle Flamande, petites boulettes, mousseline, laitue, tomate, frites

23,00

### **VOL-AU-VENT « CORDAAT »**

poulet Belle Flamande, petites boulettes, crevettes grises, ris de veau, mousseline, cresson, frites

36,00

### **STEAK TARTARE**

*Blanc Bleu ~ coupé à la main*

chicon, Granny Smith, moutarde, oignon, câpres, frites

25,00

### **JOUE DE PORC**

vin rouge, oignon, thym, châtaigne, champignon, purée crémeuse, huile de sauge

29,00

---

## BURGERS

### **BURGER DE BŒUF BREMBERG**

endive, tomate, oignon, cheddar, ail noir, petite portion de frites

26,50

### **BURGER VÉGÉTARIEN**

endive, tomate, avocat, véganaise, petite portion de frites

24,50

## GRILL ROBATA

*Dans la cuisine japonaise, le terme Robata désigne une façon de griller, comparable au barbecue, où les plats sont cuits à différentes vitesses sur du charbon de bois brûlant.*

### *poisson*

#### **DORADE**

*dans son intégralité*

29,00

#### **FILET DE THON**

29,50

#### **GAMBA**

8/12

5 pièces ~ 32,00

### *végétarien*

#### **CAROTTES RÔTIES** V

houmous crémeux, noix, piment

22,00

## ACCOMPAGNEMENTS

### *salades*

laitue, tomate, chicon, vinaigrette ~ 3,50

~

salade de chicon ~ 3,50

~

légumes chauds de saison ~ 6,00

~

champignons au four ~ 5,00

~

tomate, échalote, huile d'olive ~ 3,50

V = plat végétarien

V = plat végane

I = plat épicé

## GRILL ROBATA

*viande*

### LADY STEAK

*Hereford*  
180 g ~ 21,00

### STEAK

*Blanc Bleu ~ nourri au grain ~ rouge foncé*  
250 g ~ 24,00

### PRESA

*Batallé el Unico ~ cuisson lente ~ chimichurri*  
23,50

### ENTRECOTE

*Irlande ~ nourri à l'herbe ~ maturation 21 jours ~ angus*  
250 g ~ 33,00

### FILET PUR BREMBERG

*Masters in Meat*  
*Tielt-Winge ~ affiné ~ Blanc Bleu*  
*nourri à l'herbe avec passion ~ rouge foncé*  
250 g ~ 37,00

### RIBROAST BREMBERG

*Old School Meat*  
*Tielt-Winge ~ affiné ~ Blanc Bleu*  
*nourri à l'herbe avec passion ~ rouge foncé*  
1 kg ~ 2 personnes ~ 79,00

---

## ACCOMPAGNEMENTS

*préparations de pommes de terre et de pâtes*

frites ou croquettes ~ 3,00

pommes de terre à la crème épaisse, pâtes aglio e olio ou pommes de terre au four ~ 4,00

pommes dauphine ~ 5,00

frites à la truffe ~ 7,50

*sauces*

nature, béarnaise fraîche, sauce au poivre, sauce aux champignons

ou beurre aux herbes maison ~ 4,00



## PLATS POUR ENFANTS

*jusqu'à 12 ans*

### **FISH STICK**

frites, tartare

13,00

### **STEAK HACHÉ BREMBERG**

frites, salade

15,00

### **VOL-AU-VENT**

frites, salade

17,00

### **FILET DE POULET**

frites, salade

18,50

### **STEAK**

frites, salade

21,00







## DESSERTS

### GLACE ENFANT

6,00

### DAME BLANCHE

*végane* ~ 12,50 | *maison* ~ 12,50

### SORBET À LA VIOLETTE

mousse de yaourt, croustillant, citron vert, menthe

12,50

### CAFÉ GLACÉ DULCE DE LECHE « NOISETTES »

13,50

### ANANAS ROBATA

fruit de la passion, chocolat blanc

14,00

### PAVLOVA 'HET CORDAAT'

meringue, fruits rouges, crème suisse de foin

14,00

### CRÊPE SUZETTE

orange, vanille, glace, Cointreau

16,00



## FROMAGE

### SÉLECTION DE FROMAGES BELGES

brioche, confiture, noix

20,00

## BIÈRES

*au fût*

Cristal ~ 25cl	3,00
Grimbergen Blonde	4,90
Grimbergen Brun	4,90



*sans alcool*

Cristal 0.0%	3,90
Affligem 0.0%	4,90
Force Majeur Tripel 0.0%	5,90
Force Majeur Kriek 0.0%	5,90

*en bouteilles*

Cristal Xtra	3,60
Brugs Tarwe ~ <i>bière blanche</i>	3,90
Vedett Blonde	3,90
Ter Dolen Blonde	4,80
Ter Dolen Brun	4,80
Ter Dolen Tripel	4,80
Wilderen Goud	4,80
Wilderen Kriek	4,80
Wilderen Cuvée Clarisse	4,80
Hapkin	4,90
Duvel	4,90
Omer	4,90
La Chouffe	4,90
Karmeliet	4,90
Westmalle Brun	4,90
Westmalle Tripel	4,90
Geuze Oud Beersel ~ 37,5cl	6,50



## EAUX

San Pellegrino ~ 25cl	3,40
San Pellegrino ~ 50cl	5,50
San Pellegrino ~ 1l	9,90
Acqua Panna ~ 25cl	3,40
Acqua Panna ~ 50cl	5,50
Acqua Panna ~ 1l	9,90

## FAIBLE TENEUR EN SUCRE

Tönissteiner Orange	3,80
Tönissteiner Citron	3,80
Tönissteiner Naranja	3,80
Tönissteiner Multifruits	3,80

## JUS DE FRUITS

Minute Maid Orange	3,80
Minute Maid Pomme	3,80
17 Juices ~ jus de tomates	5,60

*frais*

Jus d'orange frais Nature	5,90
---------------------------	------

## BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola	3,30
Coca-Cola Zero	3,30
Fanta	3,30
Sprite	3,30
Gini	3,50
Lipton Ice Tea Regular	3,50
Lipton Ice Tea Green	3,50
Finley Citron-Fleurs de sureau	3,60
Finley Pamplemousse-Orange sanguine	3,60

## BOISSONS AU LAIT

Fristi	3,50
Cécémel	3,50

## FEVER-TREE

Mediterranean Tonic	4,80
Indian Tonic	4,80
Clementine	4,80
Ginger Ale	4,80
Ginger Beer	4,80
Raspberry & Rhubarb	4,80



## BOISSONS CHAUDES

Espresso	3,60
Décaféiné	3,60
Moka	3,60
Moka double	4,10
Moka Cappuccino ~ mousse de lait ou crème fouettée	3,90
Cappuccino ~ mousse de lait ou crème fouettée	
Café au lait	3,90
Latte Macchiato	3,90
Chocolat chaud	3,90

## AVEC UN TRUC EN PLUS

Café de Hasselt ~ genièvre	8,00
Irish coffee ~ whisky	11,00
French coffee ~ cognac	11,00
Café italien ~ amaretto	11,00

## THÉS

Thé noir Darjeeling	3,90
Thé blanc China Pai Mu Tan	3,90
Thé vert Japon Bancha	3,90
Thé d'arôme My Lady	3,90
Thé d'arôme Mint Chocolate	3,90
Aroma Sencha Multi Fruit	3,90
Infusion de fruits Oma's Garten	3,90
Infusion de fruits Pomme Cannelle	3,90
Infusion de fruits Winter Time	3,90
Tisane	3,90
~ Lemongrass, Camomille, Ortie, Linden	
Rose musquée ou Jardin d'herbes aromatiques	
Thé à la menthe fraîche	4,90
Thé au gingembre frais	4,90



## GLÜHWEIN

Homemade Glühwein	6,50
~ supplément: Shot Whisky, Rhum ou Amaretto	4,00

## DIGESTIFS

Limoncello Bongiorno	6,50
Baileys	6,90
Licor 43	6,70
Porto Quinta de Noval ~ blanc ou rouge	6,70
Calvados Groult ~ 3 Years	9,00
Espresso Martini	14,00

## GRAPPA

Bepi Tosolini Most Brunello Barrique 40°	11,50
~ Cette grappa a été vieillie en fûts de chêne Brunello.	
Très douce avec des touches de baies sauvages.	
Bepi Tosolini Most Barolo Barrique 40°	11,50
~ Cette grappa a été vieillie en fûts de chêne Barolo.	
Très douce avec des touches de fruits rouges et d'épices.	
Bepi Tosolini Most Amarone Barrique 40°	11,50
~ Cette grappa a été vieillie en fûts de chêne Amarone.	
Très douce avec des touches de cerise et d'herbes sucrées.	

## BERTA

Amaretto di Berta	8,50
Berta Amaro d'Erbe	8,50
Sambuca di Anise Berta	8,50
Berta Grappa Villa Prato Reserva 40°	10,00
Berta Grappa Elisi 43°	12,50

## SELECTION OF FINE WHISKY

Currach Seaweed ~ maritime, smoked	13,50
Penderyn Rich Oak ~ caramel, sweet	16,00
Arran Amarone Finish ~ red fruit, sweet	16,00
Classic of Islay ~ dark fruit, smoked	17,00
As we get it - Islay Cask Strength	18,00
~ maritime, smoked	
Kilchoman ~ light fruit, smoked	19,00
Secret Islay 5y ~ peat, smoked	20,00
The Lakes - The Whiskymaker	20,00
~ dark fruit, spicy	
Croftengea 7y ~ vegetarian, spicy	26,00

## RHUM

Omerta	7,50
Bacardi	7,50
Bacardi Añejo Cuatro	8,50
Bacardi Añejo Ocho	9,90
Eminente	11,50

## COGNAC

Hennessy VS	9,00
Hennessy XO	23,00

## VODKA

Grey Goose	8,00
42 Below	8,00