

BISTROLOGY @ CORDA



GIN & TONICS

Bombay London Dry Gin ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	13,00
Botaniets Gin 0.0% (alcoholvrij) ~ <i>Fever-Tree Raspberry & Rhubarb</i>	13,50
Copperhead Elixir 0.0% (alcoholvrij) ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	13,50
Bulldog ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	14,00
Bombay Citroen Pressé ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	14,00
Copperhead ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	15,00
S72 Gin (violet based) ~ <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 (very exclusive) ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	15,00
Cordaat Lady Gin (very exclusive) ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	15,00



English version



version française

BITES TO SHARE

IBERICO

50gr ~ 13,50

100gr ~ 24,00

BONCHON CHICKEN 🌶️

kip, chili, sesam, peper

16,50

NAANBROOD 🌱

hummus, olijfolie, sesam, labneh, tahini

13,00

NACHO'S 🌱

tortillachips, jalapeño, cheddar, zure room, lente-ui, avocado

16,50

NACHO'S PULLED PORK

tortillachips, jalapeño, cheddar, zure room, lente-ui, avocado

20,50

GEFRITUURDE AVOCADO 🌱

panko, curry, honing

16,50

PAN CON CHAMPINONES 🌱

kristalbrood, champignons, look, peterselie

16,50

Tip: Supplement Truffel ~ 3 gr ~ 10,00

LOEMPIA VAN EEND

atjar, plum

6 stuks ~ 19,50

ARROSTICINI

chili, zeezout

10 stuks ~ 23,50

COURGETTEBLOEM 🌱

rucola

6 stuks ~ 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 & sour, eiwit</i>	
Mexican Mule	14,00
~ <i>Tequilla Don Patron, Fever-Tree Ginger Beer, Limoen</i>	
Red Mojito	14,00
~ <i>Fryns RED, Bacardi Añejo Cuatro, Suikersiroop, Limoensap, Munt</i>	
Cuba Libre	14,00
~ <i>Bacardi Añejo Cuatro, Limoensap, Cola</i>	
Lazy Red Cheeks	14,00
~ <i>Fryns Premium Vodka, Violet, Framboos</i>	
Whisky Sour	14,00
~ <i>Dewar's Scotch White label, Limoen</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 van Citroen</i>	

MOCKTAILS

Martini Floreale & Tonic	12,50
~ <i>Fever-Tree Naturally Light</i>	
Passion Mule	12,50
~ <i>Passievrucht, Fryns Spice 0.0%</i>	
Crazy Red Cheeks	12,50
~ <i>Framboos, Violet, Fryns Spice 0.0%</i>	
Mango Nojito	12,50
~ <i>Mango, Citroen, 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>	

APERITIEVEN

Campari	7,50
Martini ~ <i>Bianco of Rosso</i>	7,50
Sherry La Guita	7,50
Porto Quinta de Noval ~ <i>wit of rood</i>	7,50
Ricard	8,50
Bellini Original	9,00
Aperol ~ <i>met prosecco</i>	9,50
Kirr Royal ~ <i>met prosecco</i>	10,00

BUBBELS

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

CHAMPAGNE

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

HUISWIJNEN

wit

Bio Trebbiano d'Abruzzo Lupi Reali ~ 100% Trebbiano	glas ~ 7,00	fles ~ 35,00
--	-------------	--------------

rood

Bio Montepulciano d'Abruzzo Lupi Reali ~ 100% Montepulciano	glas ~ 7,00	fles ~ 35,00
--	-------------	--------------

rosé

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

zoet

Côtes de Gascogne «Eté Gascon» Dom. Pellehaut ~ 70% Gros Manseng, 20% Chardonnay, 10% Petit Manseng	glas ~ 7,00	fles ~ 35,00
--	-------------	--------------

WITTE SUGGESTIEWIJNEN

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

RODE SUGGESTIEWIJNEN

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



MENU'S

LUNCHMENU

maandag tot vrijdag van 12u tot 14u
voorgerecht ~ hoofdgerecht ~ mokka
32,00

3-GANGENMENU

voorgerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert
43,00

4-GANGENMENU

voorgerecht ~ tussengerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert
49,00

5-GANGENMENU

voorgerecht ~ soep ~ tussengerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert
55,00

KINDERMENU

tot 12 jaar
voorgerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert
25,00

Supplement Kazen
in plaats van dessert ~ 14,00



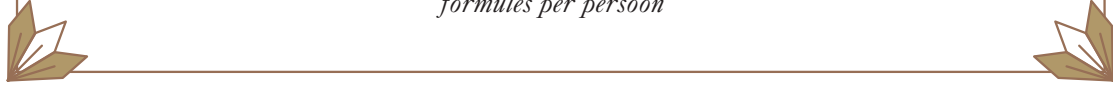
DRANKENARRANGEMENT

glaasje prosecco ~ huiswijn ~ waters ~ frisdranken ~ bier (Cristal) ~ koffie
3-gangen ~ 25,00 | 4-gangen ~ 27,00 | 5-gangen ~ 30,00

BOB-FORMULE

alcoholvrije aperitief ~ waters ~ frisdranken ~ koffie
3-gangen ~ 20,50 | 4-gangen ~ 23,50 | 5-gangen ~ 27,50

drankenformules enkel gangbaar met onze menu's
formules per persoon



SALADE

SALADE GEITENKAAS 'FLORENCE'

kaasje uit Lummen van Kaasmakerij Karditsel

appel, honing, noten, framboos, witloof

24,50

SALADE NIÇOISE

gegrilde tonijn, ansjovis, ei, tomaat, fijne boontjes, rode ui, olijven, aardappel

29,50

TOMAAT GARNAAL

cocktail, sla, ei, tomaat

36,00

SALADE FOLLE

ganzenlever, zalm, garnalen, framboos, pickel, groentjes

36,50



ITALIAANS

RAVIOLI SCRIGNI CON BURRATA

gegrilde groenten, olijfolie, Parmezaanse kaas

23,50

PASTA BURRATA

kerstomaat, sjalot, basilicum, pappardelle

23,50

ACHELSE BLAUWE

linguine, noten, room

23,50

CASSARECE TONIJN

erwt, dille, room

27,00

LINGUINI VONGOLE

kerstomaatjes, witte wijn, peterselie

27,50

CALAMARATA ZEEVRUCHTEN

inktvis, scampi, vongole, mosselen

27,50

RAVIOLI SCAMPI-COQUILLE

bouillabaise, mosselen, vongole, scampi

29,00



Truffel is ook verkrijgbaar als supplement bij elk gerecht

Truffel ~ 3 gr ~ 10,00



VOORGERECHTEN

koud

CARPACCIO

ossenhaas, truffelijs, kappertjes, rucola

22,00

supplement Truffel ~ 3 gr ~ 10,00

CEVICHE ZEEBAARS

leche de tigre, komkommer, radijs

22,00

GEROOKTE PALING

erwt, munt, mierikswortel, zuurdesem

22,00

KALFSTARTAAR

oester, avocado, gepofte quinoa

24,00

GANZENLEVER TERRINE

vijg, brioche, zeezout

25,00

TATAKI WAGYU

sesam, beukenzwam, edamame

29,00

OESTERS NATUUR *of* OESTERS *of* BLOODY MARY

3 stuks ~ 9,50 | 6 stuks ~ 17,50 | 12 stuks ~ 32,50

OESTERS GEGRATINEERD

spek, worcestershiresaus, mousseline

6 stuks ~ 17,50

VOORGERECHTEN

warm

KAASKROKET V

Parmezaanse kaas, citroen, mousseline

1 stuk ~ 10,00 | 2 stuks ~ 15,00

GARNAALKROKET

peterselie, bisque, rouille

1 stuk ~ 16,00 | 2 stuks ~ 21,00

SCAMPI

lookboter, tomaat, sjalot, lente-ui

7 stuks ~ 22,50

ESCARGOTS

shiitake, look, peterselie, sjalot

23,00

KIKKERBILLEN

panko, look, kruiden, boter

5 stuks ~ 23,50 | 8 stuks ~ 33,00

OUDE KAAS V

traaggegaard ei, ibérico pata negra

26,00

KAVIAAR

KAVIAAR PUUR

Belgische Kaviaar Oscietra

10 gr

blini, zure room, peterselie

39,00

POMME MOSCOVITE

Belgische Kaviaar Oscietra

10 gr

tuinkers, zure room,
aardappelpuree

41,00

KAVIAAR CORDAAT

Belgische Kaviaar Oscietra

10 gr

ei, mousseline, aardappelpuree

41,00

Kaviaar is ook verkrijgbaar als supplement bij elk gerecht

Belgische Kaviaar Oscietra

10 gr ~ 25,00

Vraag steeds bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. 1 rekening per tafel. Allergenen: Info over allergenen op aanvraag.

De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenelijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo.

Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

VISGERECHTEN

ZEEDUIVEL

beurre rouge, romanesco, aardappel, cantharel

29,50

ZEETONG MEUNIÈRE

natuuraardappelen, salade van kropsla en tomaat, botersaus, limoen

47,00



EUROPESE KREEFT

± 500 gram

KREEFT BELLE-VUE

ei, tomaat, kropsla, cocktail

54,00

GEGRILDE KREEFT

jonge wortel, groene asperges, spaghetti aglio e olio

54,00

VLEESGERECHTEN

VOL-AU-VENT

kip belle flamande, balletjes, mousseline, kropsla, tomaat, friet

23,00

VOL-AU-VENT 'CORDAAT'

kip belle flamande, balletjes, grijze garnaal, zwezerik, mousseline, tuinkers, friet

36,00

STEAK TARTAAR

Wit-Blauw ~ handgesneden

witloof, Granny Smith, mosterd, ui, kappertjes, friet

25,00

VARKENSWANG

rode wijn, ui, tijm, kastanje, champignon, smeuije puree, salieolie

29,00

BURGERS

BEEF BREMBERG BURGER

kropsla, tomaat, ui, cheddar, zwarte look, kleine friet

26,50

VEGETARISCHE BURGER

kropsla, tomaat, avocado, veganaise, kleine friet

24,50

ROBATA GRILL

Robata verwijst in de Japanse keuken naar een manier van grillen, vergelijkbaar met de barbecue, waarbij gerechten met verschillende snelheden worden gebakken op hete houtskool.

vis

DORADE

in zijn geheel

29,00

TONIJNFILET

29,50

GAMBA

8/12

5 stuks ~ 32,00

veggie

GEROOSTERDE WORTELEN V

creamy hummus, noten, chili

22,00

BIJGERECHTEN

salades

kropsla, tomaat, witloof, dressing ~ 3,50

~

witloofsalade ~ 3,50

~

warme seizoensgroenten ~ 6,00

~

gebakken champignons ~ 5,00

~

tomaat, sjalot, olijfolie ~ 3,50

V = vegetarisch gerecht

V = vegan gerecht

P = pikant gerecht

ROBATA GRILL

vlees

LADY STEAK

Hereford
180 gr ~ 21,00

STEAK

Blanc Bleu ~ graangevoerd ~ donkerrood
250 gr ~ 24,00

PRESA

Batallé el Unico ~ traaggegaard ~ chimichurri
23,50

ENTRECOTE

Ierland ~ grasgevoerd ~ 21 dagen gerijpt ~ angus
250 gr ~ 33,00

FILET PUR BREMBERG

Masters in Meat
Tielt-Winge ~ gerijpt ~ Blanc Bleu
met passie grasgevoerd ~ donkerrood
250 gr ~ 37,00

RIBROAST BREMBERG

Old School Meat
Tielt-Winge ~ gerijpt ~ Blanc Bleu
met passie grasgevoerd ~ donkerrood
1 kg ~ 2 personen ~ 79,00

BIJGERECHTEN

aardappel- en pastabereidingen

frietten of kroketten ~ 3,00

aardappelen met zure room, pasta aglio e olio of aardappel al forno ~ 4,00

pommes dauphine ~ 5,00

truffelfriet ~ 7,50

sauzen

natuur, vers geklopte bearnaise, pepersaus,
champignonsaus of huisbereide kruidenboter ~ 4,00



KINDERGERECHTEN

tot 12 jaar

FISH STICK

friet, tartaar

13,00

BREMBERG HACHÉ BURGER

friet, salade

15,00

VIDEE

friet, salade

17,00

KIPFILET

friet, salade

18,50

STEAK

friet, salade

21,00





DESSERTS

KINDERIJSJE

6,00

DAME BLANCHE

vegan ~ 12,50 | huisbereid ~ 12,50

VIOLET SORBET

yoghurtschuim, krokant, limoen, munt

12,50

CAFÉ GLACÉ DULCE DE LECHE 'HAZELNOOT'

13,50

ANANAS ROBATA

passievrucht, witte chocolade

14,00

PAVLOVA 'HET CORDAAT'

meringue, rood fruit, crème suisse van hooi

14,00

CRÊPE SUZETTE

sinaas, vanille, ijs, Cointreau

16,00



KAAS

SELECTIE VAN BELGISCHE KAZEN

brioche, confituur, noten

20,00

BIEREN

van 't vat

Cristal ~ 25cl	3,00
Grimbergen Blond	4,90
Grimbergen Bruin	4,90



alcoholvrij

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

in flesjes

Cristal Xtra	3,60
Brugs Tarwe ~ <i>witbier</i>	3,90
Vedett Blond	3,90
Ter Dolen Blond	4,80
Ter Dolen Donker	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 Bruin	4,90
Westmalle Tripel	4,90
Geuze Oud Beersel ~ 37,5cl	6,50



WATERS

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

SUIKERARM

Tönissteiner Orange	3,80
Tönissteiner Citroen	3,80
Tönissteiner Naranja	3,80
Tönissteiner Vruchtenkorf	3,80

FRUITSAP

Minute Maid Orange	3,80
Minute Maid Appel	3,80
17 Juices Tomatensap	5,60

vers

Vers Sinaasappelsap Natuur	5,90
----------------------------	------

FRISDRANKEN

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 Citroen-Vierbloesem	3,60
Finley Pomelmoes-Bloedappelsien	3,60

MELKDRANKEN

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



WARME DRANKEN

Koffie Espresso	3,60
Decafeïné	3,60
Mokka	3,60
Mokka Dubbel	4,10
Mokka Cappuccino ~ <i>gestoomde melk / slagroom</i>	3,90
Cappuccino ~ <i>gestoomde melk / slagroom</i>	3,90
Koffie Verkeerd	3,90
Latte Macchiato	3,90
Warme Choco	3,90

MET IETS EXTRA

Hasseltse Koffie ~ <i>jenever</i>	8,00
Irish Koffie ~ <i>whisky</i>	11,00
French Koffie ~ <i>cognac</i>	11,00
Italiaanse Koffie ~ <i>amaretto</i>	11,00

THEE

Zwarte Thee Darjeeling	3,90
Witte Thee China Pai Mu Tan	3,90
Groene Thee Japan Bancha	3,90
Aroma Thee My Lady	3,90
Aroma Thee Mint Chocolate	3,90
Aroma Sencha Multi Fruit	3,90
Fruit Infusie Oma's Garten	3,90
Fruit Infusie Kaneel Appel	3,90
Fruit Infusie Winter Time	3,90
Kruidenthee	3,90
~ <i>Citroengras, Kamille, Brandnetel, Linde</i> <i>Rozenbottel of Kruidentuin</i>	
Verse muntthee	4,90
Verse gemberthee	4,90



GLÜHWEIN



Homemade Glühwein	6,50
~ <i>supplement: Shot Whisky, Rum of Amaretto</i>	4,00

DIGESTIEVEN

Limoncello Bongiorno	6,50
Baileys	6,90
Licor 43	6,70
Porto Quinta de Noval ~ <i>wit of rood</i>	6,70
Calvados Groult ~ <i>3 Years</i>	9,00
Espresso Martini	14,00

GRAPPA

Bepi Tosolini Most Brunello Barrique 40°	11,50
~ <i>Deze grappa is gerijpt in eiken Brunello-vaten.</i> <i>Zijdezacht met tonen van wilde bessen.</i>	
Bepi Tosolini Most Barolo Barrique 40°	11,50
~ <i>Deze grappa is gerijpt in eiken Barolo-vaten.</i> <i>Zijdezacht met tonen van rood fruit en kruiden</i>	
Bepi Tosolini Most Amarone Barrique 40°	11,50
~ <i>Deze grappa is gerijpt in eiken Amarone-vaten.</i> <i>Zijdezacht met tonen van kers en zoete kruiden.</i>	

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

RUM

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