

BISTROLOGY @ CORDA


CORDAAT


2023-1

GIN & TONICS

GIM Tonic 0.0%	12,50
~ <i>Gimber</i> ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	
Bombay London Dry Gin	13,00
~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	
Botaniets Gin 0.0% <i>(alcoholvrij)</i>	13,50
~ <i>Fever-Tree Raspberry & Rhubarb</i>	
Copperhead Elixir 0.0% <i>(alcoholvrij)</i>	13,50
~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	
Hendrick's	14,00
~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	
Copperhead	15,00
~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	
S72 Gin <i>(violet based)</i>	15,00
~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	
Wilderer Double You	15,00
~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	
Gin Mare Capri	15,00
~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	
Cordaat Gin <i>(very exclusive)</i>	15,00
~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	
Cordaat Lady Gin <i>(very exclusive)</i>	15,00
~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	



Allergenen info



English version



version française

= vegetarisch gerecht

= vegan gerecht

= pikant gerecht

BITES TO SHARE

IBERICO

50gr ~ 13,50

100gr ~ 24,00

TRIO VAN DIPS ✓

olijf, tomaat, aubergine, crostini

13,50

NACHO'S ✓

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

2 personen ~ 13,50 | 4 personen ~ 18,50

NACHO'S PULLED PORK

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

2 personen ~ 16,50 | 4 personen ~ 22,50

BONCHON CHICKEN 🔥

kip, chili, sesam, peper

16,50

KROKANTE ARTISJOK ✓

panko, aioli

17,50

CALAMARES

verse tartaar, citroen, peterselie

17,50

GYOZA SCAMPI

atjar, plum, komkommer

8 stuks ~ 22,50

COCKTAILS

Italian Negroni	12,50
~ <i>Bombay Gin, Campari, Martini Vermouth Rosso</i>	
Pornstar Martini	14,00
~ <i>Vodka, Vanille, Passievrucht, Limoen, 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

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 Ginger Beer	9,00
~ <i>On the Rocks</i>	

APERITIEVEN

Campari	9,00
Martini ~ <i>Bianco of Rosso</i>	8,00
Sherry La Guita	8,00
Porto Quinta de Noval ~ <i>wit of rood</i>	8,00
Ricard	10,00
Bellini Original	11,00
Aperol ~ <i>met prosecco</i>	11,00
Kirr Royal ~ <i>met prosecco</i>	14,00

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
Monthuys Père & Fils "Blanc de Blancs"		fles ~ 90,00
Moët & Chandon "Brut Impérial"	glas ~ 17,00	fles ~ 85,00
Ruinart Brut "Blanc de Blancs"		fles ~ 120,00
Ruinart Brut "Rosé"		fles ~ 120,00

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

WITTE SUGGESTIEWIJNEN

Via Terra Blanco ~ <i>Terra Alta</i> ~ 100% <i>Garnacha Blanca</i>	<i>glas</i> ~ 8,50	<i>fles</i> ~ 42,50
Grüner Veltliner - Weingut Gerhard J. Lobner ~ <i>Niederösterreich</i> ~ 100% <i>Grüner Veltliner</i>	<i>glas</i> ~ 8,50	<i>fles</i> ~ 43,00
Soave Classico - Azienda Agricola Tamellini ~ <i>Veneto</i> ~ 100% <i>Garganega</i>	<i>glas</i> ~ 8,50	<i>fles</i> ~ 43,00
Sangarida ~ <i>Bierzo</i> ~ 100% <i>Godello</i>	<i>glas</i> ~ 9,50	<i>fles</i> ~ 48,00
Quincy AOC "Au Cœur de la France" ~ <i>Loire</i> ~ 100% <i>Sauvignon Blanc</i>	<i>glas</i> ~ 11,00	<i>fles</i> ~ 55,00
Bqa de Marsyas - Château Marsyas ~ <i>Békaa</i> ~ 80% <i>Sauvignon</i> , 20% <i>Chardonnay</i>	<i>glas</i> ~ 11,50	<i>fles</i> ~ 59,00
Pouilly-Fuissé Dom. J. Saumaize ~ <i>Bourgogne</i> ~ 100% <i>Chardonnay</i>	<i>glas</i> ~ 14,50	<i>fles</i> ~ 72,50

RODE SUGGESTIEWIJNEN

Le Temps est Venu - Domaine S. Ogier ~ <i>Côtes du Rhône</i> ~ 50% <i>Grenache Noir</i> , 50% <i>Syrah</i>	<i>glas</i> ~ 8,50	<i>fles</i> ~ 43,00
Spätburgunder Holzfass - Weingut Battenfeld Spanier ~ <i>Rheinhessen</i> ~ 100% <i>Spätburgunder</i>	<i>glas</i> ~ 9,00	<i>fles</i> ~ 45,00
Barbera d'Alba Superiore "San Pancrazio" ~ <i>Piemonte</i> ~ 100% <i>Barbera</i>	<i>glas</i> ~ 12,50	<i>fles</i> ~ 62,00
Bqa de Marsyas - Château Marsyas ~ <i>Békaa</i> ~ 60% <i>Cabernet Sauvignon</i> , 20% <i>Syrah</i> , 15% <i>Merlot</i> , 5% <i>Petit Verdot</i>	<i>glas</i> ~ 14,00	<i>fles</i> ~ 69,00
Château Perron ~ <i>Lalande de Pomerol</i> ~ 80% <i>Merlot</i> , 10% <i>Cabernet Sauvignon</i> , 10% <i>Cabernet Franc</i>	<i>glas</i> ~ 14,00	<i>fles</i> ~ 69,00
Vino Nobile - Croce di Febo ~ <i>Toscana</i> ~ 85% <i>Prugnolo Gentile</i> , 5% <i>Syrah</i> , 5% <i>Ciliegiolo</i> , 5% <i>Cannaiolo</i>	<i>glas</i> ~ 16,00	<i>fles</i> ~ 79,00
Edetàrria Seleccio Tinto ~ <i>Terra Alta</i> ~ 60% <i>Garnacha Peluda</i> , 30% <i>Garnacha Fina</i> , 10% <i>Carignan</i>	<i>glas</i> ~ 17,50	<i>fles</i> ~ 88,00



MENU'S

LUNCHMENU

maandag tot vrijdag van 12u tot 14u
voorgerecht ~ hoofdgerecht ~ mokka
34,00

3-GANGENMENU

voorgerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert
43,00

4-GANGENMENU

voorgerecht ~ tussengerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert
55,00

5-GANGENMENU

voorgerecht ~ soep ~ tussengerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert
59,00

Supplement Kazen
in plaats van dessert
14,00



DRANKENARRANGEMENT

glasje 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

26,50

SALADE NIÇOISE

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

32,50

TOMAAT GARNAAL

cocktail, sla, ei, tomaat

34,00



ITALIAANS

VEGAN RAVIOLI

rode biet, hummus, pesto, zuiderse groentjes

24,50

PASTA BURRATA

kerstomaat, sjalot, basilicum, pappardelle

26,50

LINGUINI VONGOLE

kerstomaatjes, witte wijn, peterselie

28,50

PANCETTA

fusilloni, butternut, rogge crunch

26,50

PARMEZAAN

triangololetti, spinazie, boter, bresaola

26,50

CALAMARATA ZEEVRUCHTEN

inktvis, scampi, vongole, mosselen

31,50



Truffel is ook verkrijgbaar als supplement bij elk gerecht

Truffel ~ 3 gr ~ 10,00



VOORGERECHTEN

koud

RUNDSTARTAAR

coquille, karnemelk, gerookte haringkuit

22,00

TRAAGGEGAARDE HOLFSTEIN BEEF

teriyaki, wasabi, groene asperge

23,50

LANGOUSTINE

bloemkool, truffel, kalfs

25,00

GANZENLEVER TERRINE

vijg, brioche, zeezout

26,00

GAMBERO ROSSO

agrumes, koriander

27,50



OESTERS

NATUUR *of* OOSTERS *of* BLOODY MARY

3 stuks ~ 12,00 | 6 stuks ~ 22,50 | 12 stuks ~ 36,00

VOORGERECHTEN

warm

KAASKROKET V

Parmezaanse kaas, citroen, mousseline

1 stuk ~ 14,00 | 2 stuks ~ 19,00

GARNAALKROKET

peterselie, bisque, rouille

1 stuk ~ 16,00 | 2 stuks ~ 22,00

COQUILLE

ravioli tartufo, ganzenlever, witte wijn

23,00

KIKKERBILLEN

panko, look, kruiden, boter

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

SCAMPI

lookboter, tomaat, sjalot, lente-ui

7 stuks ~ 26,50

ZWEZERIK

broccoli, bloemkool, kalfsjus

27,00

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 is ook verkrijgbaar als supplement bij elk gerecht

Belgische Kaviaar Oscietra

10 gr ~ 36,00

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

HEILBOT

tuinbonen, artisjok, vermouth, puree

29,50

ZALMFILET

groene asperges, erwt, hollandaisesaus, natuuraardappelen

31,00

ZEETONG MEUNIÈRE

natuuraardappelen, salade van kropsla en tomaat, botersaus, limoen

47,00



EUROPESE KREEFT

± 600 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

23,50

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

27,50

LAMSKROON

spicy couscous, abrikoos, jus, erwit

36,00



CORdAAT
BISTROLOGY @ CORDA

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

ZEEBAARS

29,00

TONIJNFILET

31,00

GAMBA

8/12

5 stuks ~ 38,00

BIJGERECHTEN

salades

kropsla, tomaat, witloof, dressing ~ 4,00

~

witloofsalade ~ 4,00

~

warme seizoensgroenten ~ 6,00

~

gebakken champignons ~ 5,00

~

tomaat, sjalot, olijfolie ~ 4,00

ROBATA GRILL

vlees

LADY FLANK STEAK

Wagyu
180 gr ~ 29,00

STEAK BREMBERG

Blanc Bleu ~ grasgevoerd ~ donkerrood
25,50

PRESA

Batallé el Unico ~ traaggegaard ~ chimichurri
24,50

ENTRECOTE

Ierland ~ grasgevoerd ~ 21 dagen gerijpt ~ angus
33,50

FILET PUR BREMBERG

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

CÔTE À L'OS 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 ~ 4,00

aardappelen met zure room, pasta aglio e olio of aardappel al forno ~ 5,00

pommes dauphine ~ 5,00

truffelfriet ~ 7,50

sauzen

natuur, vers geklopte bearnaise, pepersaus, chimichurri (koud)

champignonsaus of huisbereide kruidenboter ~ 4,00



KINDERGERECHTEN

tot 12 jaar

FISH STICK

friet, tartaar

14,50

VIDEE

friet, salade

17,50

KIPFILET

friet, salade

17,50

HACHÉ BURGER

friet, salade

18,50

STEAK

friet, salade

21,50





DESSERTS

KINDERIJSJE

6,00

DAME BLANCHE V

vegan ~ 12,50 | huisbereid ~ 12,50

VIOLET SORBET

yoghurtschuim, krokant, limoen, munt

13,50

STICKY RICE

mango, kokos, lychee

14,00

CAFÉ GLACÉ DULCE DE LECHE 'HAZELNOOT'

14,50

RODE BIET

zwarte en witte chocolade

14,50

CHEESECAKE

rode vruchten, vanille, yoghurt

16,00

MOELLEUX

vanille, framboos, karamel

17,50

CRÊPE SUZETTE

sinaas, vanille, ijs, Cointreau

17,50

KAAS

SELECTIE VAN BELGISCHE KAZEN

brioche, confituur, noten

20,00

BIEREN

van 't vat

Cristal ~ 25cl	3,50
Grimbergen Blond	4,90
Grimbergen Bruin	4,90



alcoholvrij

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

in flesjes

Brugs Tarwe ~ <i>witbier</i>	3,90
Vedett Blond	3,90
Ter Dolen Blond	4,80
Ter Dolen Donker	4,80
Ter Dolen Tripel	5,20
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	5,20
Geuze Oud Beersel ~ 37,5cl	7,50



WATERS

San Pellegrino ~ 25cl	3,60
San Pellegrino ~ 50cl	5,50
San Pellegrino ~ 1l	9,90
Acqua Panna ~ 25cl	3,60
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	6,50
----------------------------	------

FRISDRANKEN

Coca-Cola	3,50
Coca-Cola Zero	3,50
Fanta	3,50
Sprite	3,50
Gini	3,60
Lipton Ice Tea Regular	3,60
Lipton Ice Tea Green	3,60

MELKDRANKEN

Fristi	3,60
Cécémel	3,60

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	3,80
Decafeïné	3,80
Mokka	3,80
Mokka Dubbel	4,10
Mokka Cappuccino ~ <i>gestoomde melk / slagroom</i>	4,20
Cappuccino ~ <i>gestoomde melk / slagroom</i>	4,20
Koffie Verkeerd	4,20
Latte Macchiato	4,20
Warme Choco	4,20

MET IETS EXTRA

Hasseltse Koffie ~ <i>jenever</i>	8,50
Irish Koffie ~ <i>whisky</i>	11,50
French Koffie ~ <i>cognac</i>	11,50
Italiaanse Koffie ~ <i>amaretto</i>	11,50

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
Aroma Caipirinha	3,90
Fruit Infusie Oma's Garten	3,90
Fruit Infusie Green & White Mango	3,90
Fruit Infusie Orchard	3,90
Kruidenthee	3,90
~ <i>Citroengras, Kamille, Brandnetel, Linde</i> <i>Rozenbottel of Kruidentuin</i>	
Verse Muntthee	4,90
Verse Gemberthee	4,90



HOME MADE ICE TEA

'Green' Iced Tea ~ <i>Vit. C.</i>	4,90
'Red' Iced Tea ~ <i>Vit. C.</i>	4,90

DIGESTIEVEN

Porto Quinta de Noval ~ <i>wit of rood</i>	7,00
Licor 43	7,00
Limoncello Bongiorno	7,50
Baileys	7,90
Averna	9,00
Calvados Groult ~ <i>3 Years</i>	9,50
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	9,50
Berta Amaro d'Erbe	9,50
Sambuca di Anise Berta	9,50
Berta Grappa Villa Prato Reserva 40°	10,00
Berta Grappa Elisi 43°	14,00

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	8,50
Bacardi	8,50
Bacardi Añejo Cuatro	9,50
Bacardi Añejo Ocho	10,90
Eminente	12,50

COGNAC

Hennessy VS	9,00
Hennessy XO	23,00

VODKA

42 Below	8,00
Grey Goose	9,00