

BISTROLOGY @ CORDA



GIN & TONICS

Bombay London Dry Gin ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	13,00
Copperhead Elixir 0.0% (<i>alcoholerij</i>) ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	13,50
Hendrick's ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	14,00
Wilderer Double You ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	15,00
Copperhead ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	15,00
Le Tribute Gin ~ <i>Le Tribute Tonic</i>	15,00
Ocus Organic Gin ~ <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




Allergenen info




English version



version française

 = vegetarisch gerecht

 = vegan gerecht

 = pikant gerecht

BITES TO SHARE

IBERICO

50gr ~ 13,50

100gr ~ 24,00

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

TOAST LARDO DI COLONNATA

honing, truffel

16,00

BONCHON CHICKEN

kip, chili, sesam, peper

16,50

BOUDIN

venkel, mosterd Tierenteyn

17,50

CALAMARES

verse tartaar, citroen, peterselie

17,50

MINI GARNAALKROKETJES

huisbereide cocktail

8 stuks ~ 18,00

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>Tequila Don Patron, Fever-Tree Ginger Beer, Limoen</i>	
Red Mojito	14,00
~ <i>Fryns RED, Bacardi Añejo Cuatro, Suikersiroop, Limoensap, Munt</i>	
Lazy Red Cheeks	14,00
~ <i>Fryns Premium Vodka, Violet, Framboos</i>	
Amaretto Sour	14,00
~ <i>Amaretto, Eiwit, Limoen</i>	
Kingston Punch	14,00
~ <i>Passievrucht, Ginger, Rum, Bacardi Añejo Cuatro</i>	

CORDAAT SPECIALS

Cordaat Apero	10,50
~ <i>Montaribaldi 'Moscato', Limoen</i>	
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>	

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
Aperol ~ <i>met prosecco</i>	11,00
Kirr Royal ~ <i>met prosecco</i>	14,00

BUBBELS

Prosecco

Prosecco Brut of Rosé *glas ~ 8,50 fles ~ 42,50*

"Plantimoon" Brut Conco d'Oro DOCG *fles ~ 57,50*

Limburgse Mousserende Wijn

"Don de Pierre" Itterdal, Wijndomein 'De Steinberg' Bree - Rosé *fles ~ 59,00*

~ 50% Pinot Gris, 50% Pinot Noir

Franciacorta

Ca'Del Bosco - Brut *fles ~ 75,00*

~ 75% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc

CHAMPAGNE

Monthuys Père & Fils "Brut Réserve" *glas ~ 13,00 fles ~ 75,00*

magnum ~ 150,00

Monthuys Père & Fils "Blanc de Blancs" *fles ~ 99,00*

Moët & Chandon "Brut Impérial" *glas ~ 17,00 fles ~ 95,00*

Ruinart Brut "Blanc de Blancs" *fles ~ 125,00*

Ruinart Brut "Rosé" *fles ~ 125,00*

HUISWIJNEN

wit

Bio Trebbiano d'Abruzzo Lupi Reali *glas ~ 7,50 fles ~ 37,00*

~ 100% Trebbiano

rood

Bio Montepulciano d'Abruzzo Lupi Reali *glas ~ 7,50 fles ~ 37,00*

~ 100% Montepulciano

rosé

Bio Vino Rosato Lupi Reali *glas ~ 7,50 fles ~ 37,00*

~ 100% Montepulciano

Miraval Rose Côtes de Provence AOC *glas ~ 9,50 fles ~ 47,50*

~ Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle

zoet

Côtes de Gascogne «Été Gascon» Dom. Pellehaut *glas ~ 7,50 fles ~ 37,00*

~ 70% Gros Manseng, 20% Chardonnay, 10% Petit Manseng

WITTE SUGGESTIEWIJNEN

Bio Weissburgunder "R" Trocken ~ <i>Rheinhessen</i> ~ 100% Weissburgunder	<i>glas</i> ~ 7,80	<i>fles</i> ~ 39,00
Bodega y Vinedos "Lias Finas" ~ <i>Rias Baixas</i> ~ 100% Albarino	<i>glas</i> ~ 9,00	<i>fles</i> ~ 45,00
Bio Gavi Ottosoldi ~ <i>Piemonte</i> ~ 100% Cortese	<i>glas</i> ~ 9,40	<i>fles</i> ~ 47,00
Joel Gott "Oregon" Pinot Gris ~ <i>Orgeon - USA</i> ~ 100% Pinot Gris	<i>glas</i> ~ 9,80	<i>fles</i> ~ 49,00
Lazio "NZU" Azienda Agri. M. Carpineti ~ <i>Lazio</i> ~ 100% Bellone	<i>glas</i> ~ 11,80	<i>fles</i> ~ 59,00
Neyers "304" Chardonnay ~ <i>Sonoma County - USA</i> ~ 100% Chardonnay	<i>glas</i> ~ 12,80	<i>fles</i> ~ 64,00
Bio Chablis 1 ^{er} Cru "Vau de Vey" ~ <i>Bourgogne</i> ~ 100% Chardonnay	<i>glas</i> ~ 13,80	<i>fles</i> ~ 69,00

RODE SUGGESTIEWIJNEN

Roodekrantz "Die Filosoof" ~ <i>Swartland - S.Africa</i> ~ 80% Shiraz, 15% Tannat, 3% Durif, 2% Viognier	<i>glas</i> ~ 8,80	<i>fles</i> ~ 44,00
"Milliane" Domaine Claudie Jobard ~ <i>Bourgogne</i> ~ 100% Pinot Noir	<i>glas</i> ~ 9,80	<i>fles</i> ~ 49,00
"RIU" L'Infernal ~ <i>Priorat</i> ~ 50% Garnacha, 30% Syrah, 20% Samsó	<i>glas</i> ~ 11,20	<i>fles</i> ~ 56,00
Rosso di Montalcino ~ <i>Toscana</i> ~ 100% Sangiovese	<i>glas</i> ~ 13,00	<i>fles</i> ~ 65,00
Saint-Emilion Grand Cru Château Fleur de Lisse ~ <i>Bordeaux</i> ~ 95% Merlot, 5% Cabernet Franc	<i>glas</i> ~ 15,80	<i>fles</i> ~ 79,00
Bio Châteauneuf-du-Pape "Vieilles Vignes" ~ <i>Châteauneuf-du-Pape</i> ~ 75% Grenache Noir, 15% Syrah, 10% Mourvèdre	<i>glas</i> ~ 16,20	<i>fles</i> ~ 81,00
Mercurey 1 ^{er} Cru "Clos Du Chapitre" Dom. Charton ~ <i>Vallée du Rhône</i> ~ 100% Pinot Noir	<i>glas</i> ~ 16,80	<i>fles</i> ~ 84,00



MENU'S

LUNCHMENU

maandag tot vrijdag van 12u tot 14u
voorgerecht ~ hoofdgerecht ~ mokka
35,50

3-GANGENMENU

voorgerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert
44,00

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

BURRATA

pompoen, linzen, hazelnootpesto

26,00

SALADE GEITENKAAS

peer, honing, noten, vijg, witloof

26,50

SALADE NIÇOISE

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

32,50



ITALIAANS

MEZZELUNE ALLA CAPRESE

tomaat, zuiderse groentjes

24,50

FAGOTTI GORGONZOLA

rode ui, ricotta, walnoot, peer

26,00

STRINGOLI STRACCIATELLA

tomaat, sjalot, look

26,00

LINGUINE SCAMPI

kerstomaat, sjalot, look, rode peper

26,50

LINGUINI VONGOLE

kerstomaatjes, witte wijn, peterselie

28,50

ZEEVRUCHTEN

paccheri, inktvis, scampi, vongole, mosselen

31,50



Truffel is ook verkrijgbaar als supplement bij elk gerecht

Truffel ~ 3 gr ~ 10,00



VOORGERECHTEN

koud

KAVIAAR PUUR

Belgische Kaviaar Oscietra ~ 10 gr

blini, zure room, peterselie

39,00

HUISBEREIDE GRAVAD LAX

sardienwafel, zure room, gerookte haringkaviaar

21,00

TATAKI VAN TONIJN

kortgebakken tonijn, zeewier soja sla, komkommer, radijs, dashi vinaigrette

25,00

CARPACCIO

ossenhaas, truffelmayo, rucola

26,00

TRIO VAN GANZENLEVER

terrine - brûlée - gebakken

bramen

31,00

Kaviaar is ook verkrijgbaar als supplement bij elk gerecht

Belgische Kaviaar Oscietra

10 gr ~ 36,00

OESTERS

NATUUR *of* **OOSTERS** *of* **AUTUMN** (hazelnoot, pompoen)

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

🌱 = vegetarisch gerecht

🌿 = vegan gerecht

🔥 = pikant gerecht

VOORGERECHTEN

warm

POMME MOSCOVITE

Belgische Kaviaar Oscietra ~ 10 gr
tuinkers, zure room, aardappelpuree
41,00

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

KIKKERBILLEN

panko, look, kruiden, boter
5 stuks ~ 23,50 | 8 stuks ~ 33,00

RAVIOLI SECRETO NR. 7

garnaal, schuim van spek en bourbon
26,00

SCAMPI

lookboter, tomaat, sjalot, lente-ui
7 stuks ~ 26,50

ARTISJOK

coquille, gerookte ganzenlever, zalmkaviaar
27,00

VISGERECHTEN

KABELJAUW

witte wijn, truffel, paddenstoelenrisotto
31,00

BOUILLABAISSE

zeebaars, zeevruchten, toast, rouille
31,00

ZEETONG MEUNIÈRE

natuur aardappelen, salade van kropsla en tomaat, botersaus, limoen
47,00



EUROPESE KREEFT

± 600 gram

KREEFT BELLE-VUE

ei, tomaat, kropsla, cocktail
54,00

GEGRILDE KREEFT

warme groentjes, 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

HUISBEREID BUIKSPEK

structuren van wortel, babi pangang, pinda, noedels

29,00

LAMS

tijmsaus, gekonfijte aubergine, zoete aardappelkroketjes

39,00



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

op zijn geheel

32,00

TONIJNFILET

33,00

GAMBA

8/12

5 stuks ~ 38,00

BIJGERECHTEN

salades

kropsla, tomaat, witloof, dressing ~ 4,00

~

witloofsalade ~ 5,00

~

gebakken champignons ~ 8,00

~

warme groentjes ~ 9,00

~

tomaat, sjalot, olijfolie ~ 4,00

zeewier, sojasalade, kropsla, dressing ~ 6,00

ROBATA GRILL

vlees

LADY FLANK STEAK

Wagyu
180 gr ~ 29,00

STEAK ANGUS

Ierland ~ grasgevoerd ~ donkerrood
25,50

RIBEYE

Oostenrijk ~ Simmental ~ grasgevoerd
33,50

FILET PUR

België ~ Holstein ~ grasgevoerd ~ donkerrood
37,00

ANGUS KROON

Ierland ~ grasgevoerd
600 gr ~ 2 personen ~ 78,00

BIJGERECHTEN

aardappel- en pastabereidingen

frietten, puree, zoete aardappelkroketjes of kroketten ~ 4,00
pommes dauphine, pasta aglio e olio of aardappel al forno ~ 5,00
truffelfriet ~ 7,50

sauzen

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



KINDERGERECHTEN

tot 12 jaar

FISH STICK

friet, tartaar

14,50

VIDEE

friet, salade

17,50

BALLETJES IN TOMATENSAUS

friet, salade

17,50

KIPFILET

friet, salade

17,50

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

CAFÉ GLACÉ DULCE DE LECHE 'HAZELNOOT'

14,50

DESSERT ROYALE 'HET CORDAAT'

bosvruchten, meringue, crème pâtissière, advocaat

16,50

CHOCOLADECAKE

praline, vijg, hazelnoot-ijs

17,00

PEER

chocolade, gember

17,50

CRÊPE SUZETTE

sinaas, triple sec, vanille-ijs

20,00

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
Ter Dolen Donker	4,80
Ter Dolen Tripel	5,20
Wilderen Goud	4,80
Wilderen Kriek	4,80
Wilderen Cuvée Clarisse	4,80
Duvel	4,90
Omer	4,90
Karmeliet	4,90
Westmalle Bruin	4,90
Westmalle Tripel	5,20
Geuze Oud Beersel ~ 37,5cl	7,50
Kriek Oud Beersel ~ 37,5cl	9,00



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

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	3,90
Decafeïné	3,90
Mokka	3,90
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>	12,50
French Koffie ~ <i>cognac</i>	12,50
Italiaanse Koffie ~ <i>amaretto</i>	12,50

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 Green Tea, Mandarijn, Cardamom	3,90
Aroma Sencha Multi Fruit	3,90
Aroma Caipirinha	3,90
Fruit Infusie Oma's Garten	3,90
Fruit Infusie Winter Time	3,90
Fruit Infusie Appel Kaneel	3,90
Kruidenthee	3,90
~ <i>Citroengras, Kamille, Brandnetel, Linde</i> <i>Rozenbottel of Kruidentuin</i>	
Verse Muntthee	4,90
Verse Gemberthee	4,90



DIGESTIEVEN

Licor 43	7,00
Limoncello Bongiorno	7,50
Baileys	7,90
Porto Quinta de Noval ~ <i>wit of rood</i>	8,00
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
----------	------