

BISTROLOGY @ CORDA

---






## GIN & TONICS

Bombay London Dry Gin ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	13,00
Copperhead Elixir 0.0% ( <i>sans alcool</i> ) ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	13,50
Hendrick's ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	14,00
Angels Premium Gin ( <i>fruité</i> ) ~ <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



*informations sur  
les allergènes*

 = plat végétarien

 = plat végane

 = plat épicé

## AMUSE-BOUCHES À PARTAGER

### IBERICO

50g ~ 13,50

100g ~ 24,00

### NACHOS

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

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

### NACHOS PULLED PORK

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

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

### CHOU-FLEUR BONCHON

chou-fleur, piment, sésame, poivre

15,50

### POULET BONCHON

poulet, piment, sésame, poivre

16,50

### CALAMARES

tartare frais, citron, persil

17,50

### MINI CROQUETTES DE CREVETTES

sauce cocktail maison

8 pièces ~ 18,00

### PINSA LARDO DI COLONNATA

miel de truffe, truffe

18,00

## COCKTAILS

Italian Negroni	12,50
~ <i>Bombay Gin, Campari, Martini Vermouth Rosso</i>	
White Negroni	14,00
~ <i>Gin, Vermouth, Italicus</i>	
Cordaat Martini	14,00
~ <i>Gin, Aperol, Vermouth, Vitron Vert, Orange</i>	
Pornstar Martini	14,00
~ <i>Vodka, Vanille, Fruit de la Passion, Citron Vert, Aigre-doux, Blanc d'oeuf</i>	
Old Fashioned	14,00
~ <i>Ray Scotch, Liqueur Benedictus, Angostura Bitter</i>	
Devils Margarita	14,00
~ <i>Tequila, Citron vert, Agave, Vin rouge</i>	
Tokyo Ice Tea	15,00
~ <i>Tequila, Vodka, Rhum, Cointreau, Midori, Citron Vert, Agave, Eau gazeuse</i>	

## CORDAAT 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>	

## MOCKTAILS

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

## APÉRITIFS

Campari	9,00
Martini ~ <i>Bianco ou Rosso</i>	8,00
Sherry La Guita	8,00
Porto Quinta de Noval ~ <i>blanc ou rouge</i>	8,00
Ricard	10,00
Aperol ~ <i>avec prosecco</i>	11,00
Kirr Royal ~ <i>avec prosecco</i>	14,00

## BULLES

### *Prosecco*

Prosecco Brut *ou* Rosé verre ~ 8,50 bouteille ~ 42,50

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

### *Vin Mousseux du Limbourg*

"Don de Pierre" Itterdal, Domaine 'De Steinberg' Bree - Rosé bouteille ~ 59,00

~ 50% Pinot Gris, 50% Pinot Noir

### *Franciacorta*

Ca'Del Bosco - Brut bouteille ~ 75,00

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

## CHAMPAGNE

Monthuys Père & Fils "Brut Réserve" verre ~ 13,00 bouteille ~ 75,00

magnum ~ 150,00

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

Moët & Chandon "Brut Impérial" verre ~ 17,00 bouteille ~ 95,00

Ruinart Brut "Blanc de Blancs" bouteille ~ 125,00

Ruinart Brut "Rosé" bouteille ~ 125,00

## VINS MAISON

### *blanc*

Bio Trebbiano d'Abruzzo Lupi Reali verre ~ 7,50 bouteille ~ 37,00

~ 100% Trebbiano

### *rouge*

Bio Montepulciano d'Abruzzo Lupi Reali verre ~ 7,50 bouteille ~ 37,00

~ 100% Montepulciano

### *rosé*

Château de l'Escarelle "Solange" Rosé verre ~ 7,50 bouteille ~ 37,00

~ Grenache, Syrah, Cinsault

Miraval Rose Côtes de Provence AOC verre ~ 9,50 bouteille ~ 47,50

~ Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle

### *doux*

Côtes de Gascogne «Été Gascon» Dom. Pellehaut verre ~ 7,50 bouteille ~ 37,00

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

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.

## SUGGESTIONS DE VINS BLANCS

Secret de Famille Dom. Paul Jaboulet Ainé ~ <i>Rhône</i> ~ 100% <i>Viognier</i>	<i>verre</i> ~ 7,80	<i>bouteille</i> ~ 39,00
La Malvar Blanco Barrica de Más Que Vinos ~ <i>Castilla</i> ~ 100% <i>Malvar</i>	<i>verre</i> ~ 8,20	<i>bouteille</i> ~ 41,00
Rueda Bodegas Menade ~ <i>Castilla Y León</i> ~ 100% <i>Verdejo</i>	<i>verre</i> ~ 8,50	<i>bouteille</i> ~ 43,00
Segreto di Vianca - Masseria Salento ~ <i>Puglia</i> ~ 100% <i>Fiano</i>	<i>verre</i> ~ 9,70	<i>bouteille</i> ~ 48,50
Pouilly-Fumé "La Moynerie" Dom. M. Redde & Fils ~ <i>Val de Loire</i> ~ 100% <i>Sauvignon</i>	<i>verre</i> ~ 11,00	<i>bouteille</i> ~ 55,00
Jermann ~ <i>Venezia Giullia</i> ~ 100% <i>Chardonnay</i>	<i>verre</i> ~ 15,80	<i>bouteille</i> ~ 79,00
Montagny 1 <sup>er</sup> Cru "Madeleine" ~ <i>Bourgogne</i> ~ 100% <i>Chardonnay</i>	<i>verre</i> ~ 17,00	<i>bouteille</i> ~ 85,00

## SUGGESTIONS DE VINS ROUGES

Barbera "Campomoro" Az. Agricola Accornero ~ <i>Piemonte</i> ~ 100% <i>Barbera</i>	<i>verre</i> ~ 9,40	<i>bouteille</i> ~ 47,00
Salento "Zacinto" ~ <i>Puglia</i> ~ 100% <i>Negroamaro</i>	<i>verre</i> ~ 9,60	<i>bouteille</i> ~ 48,00
Bierzo "Pico Tuerto" ~ <i>Sangarida</i> ~ 100% <i>Mencia</i>	<i>verre</i> ~ 11,80	<i>bouteille</i> ~ 59,00
Rully "La Chaume" ~ <i>Bourgogne</i> ~ 100% <i>Pinot Noir</i>	<i>verre</i> ~ 12,40	<i>bouteille</i> ~ 62,00
Tenuta di Carleone ~ <i>Toscana</i> ~ 100% <i>Sangiovese</i>	<i>verre</i> ~ 13,80	<i>bouteille</i> ~ 69,00
Pomerol Château L'Enclos ~ <i>Bordeaux</i> ~ 85% <i>Merlot</i> , 12% <i>Cabernet Franc</i> , 3% <i>Malbec</i>	<i>verre</i> ~ 19,80	<i>bouteille</i> ~ 99,00
"AALTO" ~ <i>Ribera del Duero</i> ~ 100% <i>Tempranillo</i>	<i>verre</i> ~ 19,80	<i>bouteille</i> ~ 99,00



## MENUS

### LUNCH

*du lundi au vendredi de 12 h à 14 h*

entrée ~ plat ~ café

35,50

### MENU 3 SERVICES

entrée ~ plat ~ dessert

44,00

### MENU 4 SERVICES

entrée ~ entremets ~ plat ~ dessert

55,00

### MENU 5 SERVICES

entrée ~ soupe ~ entremets ~ plat ~ dessert ou fromage

59,00

### *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

### BURRATA 🌱

orange, grenade, quinoa noir, lavande

26,00

### SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE 🌱

fruits rouges, miel, noix, figue, chicorée, pomme

26,50

### SALADE NIÇOISE

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

32,50

### SALADE FOLLE

vinaigrette salée, foie gras fumé, saumon fumé, radis,  
oignon rouge mariné, tomate, mangue

34,50



🌱 = plat végétarien

🌿 = plat végane

🔥 = plat épicé



## PLATS ITALIENS

### MEZZELUNE ALLA CAPRESE V

tomaat, zuiderse groentjes

24,50

### LINGUINI SCAMPI

tomate cerise, échalote, ail, poivron rouge

26,50

### LINGUINI VONGOLE

tomates cerises, vin blanc, persil

28,50

### LASAGNE D'AGNEAU

ragoût, fromage pecorino, aubergine, sauce d'agneau

29,00

### BURRATA V

tomate, tagliolini, échalote, ail

26,00

### FRUITS DE MER

paccheri, calamars, scampi, vongole, moules

31,50

### HOMARD

demi homard, tomate, bisque, échalote, tagliolini

34,00



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

*Truffe ~ 3 g ~ 10,00*



## ENTRÉES

*froides*

### CARPACCIO COQUILLE

vadouvan, graine de moutarde, piment doux

24,00

### VITELLO TONNATO

veau, thon mayo, câpres, roquette

24,00

### TATAKI DE BOEUF

court cuit entrecôte, salade de soja aux algues, concombre, radis, kimchi mayo

25,00

### TERRINE DE FOIE GRAS

chutney de mangue, sel fumé, brioche, noix, datte

29,00

## HUÎTRES

**HUÎTRES NATURE *ou* À L'ORIENTALE *ou* PRINTEMPS** (échalote, vinaigre de framboise)

*3 pièces ~ 12,00* | *6 pièces ~ 22,50* | *12 pièces ~ 36,00*

## ENTRÉES

*chaudes*

### **CROQUETTE AU FROMAGE** V

Parmesan, citron, mousseline

1 pièce ~ 14,00 | 2 pièces ~ 19,00

### **CROQUETTE DE CREVETTES**

persil, bisque, mayonnaise au citron

1 pièce ~ 17,00 | 2 pièces ~ 23,00

### **CUISSES DE GRENOUILLES**

panko, ail, herbes, beurre

5 pièces ~ 23,50 | 8 pièces ~ 33,00

### **ROULEAU DE LAPIN CUIT LENTEMENT**

raviolis burrata é limone, asperges vertes, sauce au romarin

26,00

### **ANGUILLE FUMÉE**

bouillon, poitrine de porc, bok choy, soja

26,50

### **SCAMPI**

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

7 pièces ~ 26,50

## POISSON

### LOUP DE MER

homard béarnaise, légumes chauds, pommes neuf

31,00

### PULPO

risotto, tomate, chorizo, safran, paprika fumé

34,00

### SOLE MEUNIÈRE

potatoes nature, salad of lettuce and tomato, sauce au beurre, lemon green

47,00



---

## HOMARD EUROPÉEN

± 600 grammes

### HOMARD BELLE-VUE

œuf, tomate, laitue, cocktail

54,00

### HOMARD GRILLÉ

légumes chauds, spaghetti aglio e olio

54,00

## VIANDE

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

poulet Belle Flamande, petites boulettes, mousseline, laitue, tomate, frites  
23,50

### **STEAK TARTARE**

*Blanc Bleu ~ coupé à la main*  
chicon, Granny Smith, moutarde, oignon, câpres, frites  
27,50

### **GLACED SHORT RIB**

salsa de mangue, ananas, citron vert pommes neuf  
29,00

### **WATERZOOI 'CORDAAT'**

poulet de maïs mijoté, ris de veau, légumes, velouté, pommes de terre nature  
36,00

### **POITRINE DE PORC LAQUÉE**

gamba, ail, mini fenouil, crème de pois, pommes de terre al forno  
36,00



**CORdAAT**  
BISTROLOGY @ CORDA

## ROBATA GRILL

*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*

#### **LOUP DE MER**

*dans son intégralité*

32,00

#### **FILET DE THON**

*mini fenouil, bimi, soja-sésame*

33,00

#### **GAMBA**

*8/12*

*5 pièces ~ 38,00*

#### **BROCHETTES DE CALMARS**

*aioli*

*4 pièces ~ 29,00*

---

## ACCOMPAGNEMENTS

### *salades*

laitue, tomate, chicon, vinaigrette ~ 4,00

~

salade de chicon ~ 5,00

~

bimi, soja, sésame ~ 8,00

~

légumes verts chauds ~ 9,00

~

tomate, échalote, huile d'olive ~ 4,00

algues, salade de soja, laitue, vinaigrette ~ 6,00

**V** = plat végétarien

**V** = plat végane

**I** = plat épicé

## ROBATA GRILL

*viande*

### LADY FLANK STEAK

*Wagyu*  
180 gr ~ 29,00

### SWISS BROWN

*nourri au grain*  
34,00

### STEAK

*Ferme de Bremberg*  
*Belgique ~ nourri à l'herbe ~ Blanc-Bleu*  
26,00

### FILET PUR

*Ferme de Bremberg*  
*Belgique ~ nourri à l'herbe ~ Blanc-Bleu*  
37,00

### CÔTE À L'OS

*Ferme de Bremberg*  
*Belgique ~ nourri à l'herbe ~ blanc bleu élevé*  
1,2 kg ~ 2 personnes ~ 92,00

---

## ACCOMPAGNEMENTS

*préparations de pommes de terre et de pâtes*

frites, croquettes de patate douce ou croquettes ~ 4,00

pasta aglio e olio ou pomme de terre al forno ~ 5,00

pommes neuf, mayonnaise à la truffe, parmesan ~ 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

14,50

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

frites, salade

17,50

### **BOULETTES DE VIANDE À LA SAUCE TOMATE**

frites, salade

17,50

### **FILET DE POULET**

frites, salade

17,50

### **SPARERIBS**

frites, salade

21,50







## DESSERTS

### GLACE ENFANT

6,00

### DAME BLANCHE V

*végane ~ 12,50 | maison ~ 12,50*

### SORBET À LA VIOLETTE

mousse de yaourt, croustillant, citron vert

13,50

### CAFÉ GLACÉ DULCE DE LECHE 'NOISETTES'

14,50

### CRÈME BRÛLÉE TONKA

15,00

### SABAYON

*2 personnes*

pommes, glace au caramel salé, calvados

*par personne ~17,00*

### CHOCOLAT BLANC

mangue, caramel salé

17,50

## FROMAGE

### SÉLECTION DE FROMAGES BELGES

brioche, confiture, noix

20,00

## BIÈRES

### *au fût*

Cristal ~ 25cl	3,50
Grimbergen Blonde	4,90
Grimbergen Brun	4,90



### *sans alcool*

Cristal 0.0%	3,90
Affligem 0.0%	4,90
Force Majeure Tripel 0.0%	5,90
Force Majeure Kriek 0.0%	5,90
GOD, Good Old Days 0.0%	5,90

### *en bouteilles*

Brugs Tarwe ~ <i>bière blanche</i>	3,90
Ter Dolen Foncé	4,80
Ter Dolen Tripel	5,20
Wilderen Or	4,80
Wilderen Cérise	4,80
Wilderen Cuvée Clarisse	4,80
Duvel	4,90
Omer	4,90
Karmeliet	4,90
Westmalle Brun	4,90
Westmalle Tripel	5,20
Geuze Oud Beersel ~ 37,5cl	7,50
Cérise Oud Beersel ~ 37,5cl	9,00



## EAUX

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

## 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
Jus de Tomates	5,60

*frais*

Jus d'orange frais Nature	6,50
---------------------------	------

## BOISSONS FRAÎCHES

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



## BOISSONS CHAUDES

Espresso	3,90
Decafeiné	3,90
Moka	3,90
Moka Double	4,10
Moka Cappuccino ~ mousse de lait ou crème fouettée	4,20
Cappuccino ~ mousse de lait ou crème fouettée	4,20
Café au Lait	4,20
Latte Macchiato	4,20
Chocolat Chaud	4,20

## AVEC UN TRUC EN PLUS

Café de Hasselt ~ genèèvre	8,50
Irish coffee ~ whisky	12,50
French coffee ~ cognac	12,50
Café italien ~ amaretto	12,50

## 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 vert d'arôme, Mandarine, Cardamome	3,90
Thé d'arôme Sencha Multi Fruit	3,90
Thé d'arôme Caipirinha	3,90
Infusion de fruits Oma's Garten	3,90
Infusion de fruits Green & White Mango	3,90
Infusion de fruits Pomme Cannelle	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



## DIGESTIFS

Licor 43	7,00
Limoncello Bongiorno	7,50
Baileys	7,90
Porto Quinta de Noval ~ blanc ou rouge	8,00
Averna	9,00
Calvados Groult ~ 3 Years	9,50
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	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 ~ 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
The Lakes - The Whiskymaker	20,00
~ dark fruit, spicy	
Glasgow 1770 Peated ~ rich & smokey	20,00
Kingsbarns Balcomie ~ matured in sherry butts	21,00
Belgian Owl Intense ~ terroir fruity	26,00

## RHUM

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