

BISTROLOGY @ CORDA



GIN & TONICS

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



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

BONCHON BLOEMKOOL 🌶️ 🌱

bloemkool, chili, sesam, peper

15,50

BONCHON CHICKEN 🌶️

kip, chili, sesam, peper

16,50

ZOETE AARDAPPELFRIETJES 🌱

truffelmayo, parmezaan

16,50

CALAMARES

verse tartaar, citroen, peterselie

17,50

GEFRITUURDE MOSSELTJES

verse tartaar, citroen, peterselie

17,50

MINI GARNAALKROKETJES

huisbereide cocktail

10 stuks ~ 18,00

CORDAAT SPECIALS

Vermouth Reserva "Bianco" ~ <i>On The Rocks</i>	9,00
Vermouth Reserva "Rosso" ~ <i>On The Rocks</i>	9,00
Cordaat Spritz ~ <i>Select Aperitivo, Prosecco</i>	9,00
Cordaat Apéro ~ <i>Montaribaldi Moscato, Limoen, Munt</i>	10,50
Elderflower Spritz ~ <i>St-Germain, Prosecco</i>	11,00

COCKTAILS

Italian Negroni ~ <i>Bombay Gin, Campari, Martini Vermouth Rosso</i>	12,50
White Negroni ~ <i>Gin, Vermouth, Italicus</i>	14,00
Cordaat Martini ~ <i>Gin, Aperol, Vermouth, Limoen, Appelsien</i>	14,00
Pornstar Martini ~ <i>Vodka, Vanille, Passievrucht, Limoen, Sweet & Sour, Eiwit</i>	14,00
Old Fashioned ~ <i>Ray Scotch, Benedictus Likeur, Angostura Bitter</i>	14,00
Devils Margarita ~ <i>Tequila, Limoen, Agave, Rode Wijn</i>	14,00
Tokyo Ice Tea ~ <i>Tequila, Vodka, Rum, Cointreau, Midori, Limoen, Agave, Bruiswater</i>	15,00

APERITIEVEN

Campari	9,00
Martini ~ <i>Bianco of Rosso</i>	8,00
Sherry La Guita	8,00
Van Zellers Porto ~ <i>white or ruby</i>	9,50
Ricard	10,00
Aperol ~ <i>met prosecco</i>	11,00
Kirr Royal ~ <i>met prosecco</i>	14,00

MOCKTAILS

Passion Mule ~ <i>Passievrucht, Fryns Spice 0.0%</i>	12,50
Crazy Red Cheeks ~ <i>Framboos, Violet, Fryns Spice 0.0%</i>	12,50
Mango Nojito ~ <i>Mango, Citroen, Fryns Spice 0.0%</i>	12,50
Copperhead Elixir 0.0% ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	13,50
Crodino Orange ~ <i>On the Rocks</i>	6,50
Crodino Orange Ginger Beer ~ <i>On the Rocks</i>	9,00

BUBBELS

Prosecco

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

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 *glas ~ 13,00 fles ~ 75,00*
~ 75% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc

CHAMPAGNE

Monthuys Père & Fils "Brut Réserve" *fles ~ 75,00*
magnum ~150,00

Moët & Chandon "Brut Impérial" *glas ~ 15,00 fles ~ 85,00*

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

Ruinart Brut "Rosé" *fles ~125,00*

HUISWIJNEN

wit Huiswijn *glas ~ 7,50 fles ~ 37,00*

rood Huiswijn *glas ~ 7,50 fles ~ 37,00*

rosé Huiswijn *glas ~ 7,50 fles ~ 37,00*

Miraval Rose Côtes de Provence AOC *glas ~ 9,50 fles ~ 47,50*
~ Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle

zoet Huiswijn *glas ~ 7,50 fles ~ 37,00*

WITTE SUGGESTIEWIJENEN

Getariako Txakolina 'Hika' ~ Hika Bodega ~ <i>Baskenland ~ Spanje</i> ~ 90% <i>Hondarrabi Zuri</i> , 5% <i>Chardonnay</i> , 5% <i>Petit Courbu</i>	<i>glas ~ 7,80</i>	<i>fles ~ 39,00</i>
'Les Flacons' ~ Terre d'Amandiers ~ <i>Pays d'Oc ~ Frankrijk</i> ~ 100% <i>Chardonnay</i>	<i>glas ~ 8,80</i>	<i>fles ~ 44,00</i>
Vouvray sec 'Arpent' ~ Dom. S. Brunet ~ <i>Chenin ~ Frankrijk</i> ~ 100% <i>Chenin</i>	<i>glas ~ 9,40</i>	<i>fles ~ 47,00</i>
'Blanc de Baccari' ~ Dom. de Baccari ~ <i>Meknès ~ Marokko</i> ~ 100% <i>Rolle</i>	<i>glas ~ 10,60</i>	<i>fles ~ 53,00</i>
'Chiaroscuro' ~ Seresin Estate ~ <i>Marlborough ~ Nieuw Zeeland</i> ~ 62% <i>Riesling</i> , 34% <i>Pinot Gris</i> , 3.6% <i>Viognier</i> & 0.4% <i>Gewürztraminer</i>	<i>glas ~ 11,00</i>	<i>fles ~ 55,00</i>
Chablis 'A l'Ouest' ~ Dom. de l'Enclos ~ <i>Yonne ~ Frankrijk</i> ~ 100% <i>Chardonnay</i>	<i>glas ~ 11,80</i>	<i>fles ~ 59,00</i>
Riesling 'Mölsheim' Trocken ~ Weingut Battenfield Spanier ~ <i>Rheinhessen ~ Duitsland</i> ~ 100% <i>Riesling</i>	<i>glas ~ 13,80</i>	<i>fles ~ 69,00</i>

ROSÉ SUGGESTIEWIJEN

Bandol ~ Château Vannières ~ <i>Provence ~ Frankrijk</i> ~ 45% <i>Mourvèdre</i> , 30% <i>Grenache Noir</i> , 30% <i>Cinsault</i>	<i>glas ~ 10,80</i>	<i>fles ~ 54,00</i>
--	---------------------	---------------------

RODE SUGGESTIEWIJENEN

Coteaux de Bézières 'Princesses' ~ Dom. Parpalhol ~ <i>Languedoc ~ Frankrijk</i> ~ 55% <i>Syrah</i> , 30% <i>Cabernet Sauvignon</i> , 15% <i>Grenache Noir</i>	<i>glas ~ 8,60</i>	<i>fles ~ 43,00</i>
'Reserve Pint Noir' ~ Dom. Oliver Zeter ~ <i>Pfalz ~ Duitsland</i> ~ 100% <i>Pinot Noir</i>	<i>glas ~ 10,40</i>	<i>fles ~ 52,00</i>
Moulin-à-Vent ~ Dom. R. Rottiers ~ <i>Beaujolais ~ Frankrijk</i> ~ 100% <i>Gamay</i>	<i>glas ~ 10,80</i>	<i>fles ~ 54,00</i>
Barbera d'Alba ~ Cordero di Montezemolo ~ <i>Piëmonte ~ Italië</i> ~ 100% <i>Barbera</i>	<i>glas ~ 11,20</i>	<i>fles ~ 56,00</i>
Saint-Emilion Grand Cru ~ Chateau Boutisse ~ <i>Bordeaux ~ Frankrijk</i> ~ 88% <i>Merlot</i> , 10% <i>Cabernet Sauvignon</i> , 1% <i>Cabernet Franc</i> , 1% <i>Carmenère</i>	<i>glas ~ 13,80</i>	<i>fles ~ 69,00</i>
Zinfandel ~ Titus Vineyards ~ <i>Napa Valley ~ USA</i> ~ 100% <i>Zinfandel</i>	<i>glas ~ 16,40</i>	<i>fles ~ 82,00</i>



MENU'S

enkel mogelijk per tafel

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

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*



*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.*



SALADE

BURRATA

watermeloen, smokey tomaat, crunch van tomaat

26,00

Supplement serranoham ~ 7,50

SALADE NIÇOISE

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

32,50



ITALIAANS

MEZZELUNE ALLA CAPRESE

tomaat, zuiderse groentjes
24,50

OVEN AUBERGINE

yoghurt, limoen, tomatenvinaigrette, honing, burrata, bieslook
28,00

LINGUINE VONGOLE

kerstomaatjes, witte wijn, peterselie
28,50

ZEEVRUCHTEN

paccheri, inktvis, scampi, vongole, mosselen, gamba
32,00

KREEFT

halve kreeft, tomaat, bisque, sjalot, linguine
36,00



Truffel is ook verkrijgbaar als supplement bij elk gerecht

Truffel ~ 3 gr ~ 10,00



VOORGERECHTEN

koud

BEEF TARTARE

steak tartaar, sorbet van mosterd, groene salade

24,00

GRAVAD LAX VAN KABELJAUW

gepekelde groentjes, sorbet van basilicum

25,00

VITELLO TONNATO

traaggegaarde kalfsmuis, tonijnmayo, kappertjes, rucola, tonijn

26,00

TARTAAR VAN TONIJN

gepekelde venkel zoetzuur, ganzenlever, sojavinaigrette, bonitovlokken

29,00

warm

GARNAALKROKET

peterselie, citroenmayo, bisque, garnaltjes

1 stuk ~ 17,00 | 2 stuks ~ 23,00

KIKKERBILLEN

panko, look, kruiden, boter

5 stuks ~ 24,00 | 8 stuks ~ 35,00

RAVIOLI ARTISJOK 'SALTIMBOCCA'

kalfjus, prosciutto, salie, pangrattato

26,50

SCAMPI




lookboter, tomaat, sjalot, lente-ui


7 stuks ~ 26,50

OESTERS IRISH MÓR

OESTERS NATUUR *of* SORBET VAN GROENE APPEL, MEZCAL

3 stuks ~ 15,00 | 6 stuks ~ 30,00 | 12 stuks ~ 60,00

 = vegetarisch gerecht  = vegan gerecht  = pikant gerecht



HOOFDGERECHTEN

vleesgerechten

VOL-AU-VENT

kip belle flamande, balletjes, mousseline, kropsla, tomaat, friet
26,00

STEAK TARTAAR

Wit-Blauw ~ handgesneden

witloof, Granny Smith, mosterd, ui, kappertjes, friet
27,50

SURF & TURF 'DELIGHT'

filet pur ~ 200 gr, scampi, kreeften-kalfsjus, lamsoor, pommes neuf
47,00

visgerechten

KABELJAUWHAASJE

lauwwarme vinaigrette van tomaatjes en Ricard, gekonfijte venkel,
zwarte olijf, al forno aardappeltjes
33,00

ZEETONG MEUNIÈRE

cocotte aardappelen, salade van kropsla en tomaat, botersaus, limoen
49,00

Vraag naar onze vegetarische opties.

*Om de passie én de liefde voor het koken van ons keukenteam te ondersteunen,
serveren wij tijdens onze avondshifft | diner minimum één hoofdgerecht.*

EUROPESE KREEFT


KREEFT BELLE-VUE

ei, tomaat, kropsla, cocktail
kreeft ± 600gr. ~ 57,00

GEGRILDE KREEFT

warme groentjes, spaghetti aglio e olio
kreeft ± 600gr. ~ 57,00

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 allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo.
Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.



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

minivenkel, bimi, soja-sesam

33,00

GAMBA

8/12

5 stuks ~ 38,00

PULPO

olijfolie, gerookte paprika

31,00

BIJGERECHTEN

salades

kropsla, tomaat, witloof, dressing ~ 4,00

~

witloofsalade ~ 5,00

~

bimi, soja, sesam ~ 8,00

~

warme groentjes ~ 9,00

~

tomaat, sjalot, olijfolie ~ 4,00

zeewier, sojasalade, kropsla, dressing ~ 6,00

 = vegetarisch gerecht

 = vegan gerecht

 = pikant gerecht



ROBATA GRILL

vlees

LADY FLANK STEAK

Wagyu
180 gr ~ 29,00

SWISS BROWN

Ierland ~ graangevoerd ~ ribeye
34,00

STEAK

Bremberghoeve
België ~ grasgevoerd ~ blanc bleu
27,00

FILET PUR

Bremberghoeve
België ~ grasgevoerd ~ blanc bleu
39,00

CÔTE À L'OS

Bremberghoeve
België ~ grasgevoerd ~ blanc bleu gerijpt
1,2 kg ~ 2 personen ~ 92,00

BIJGERECHTEN

aardappel- en pastabereidingen


frietten, puree, zoete aardappelkroketjes of kroketten ~ 4,00

pasta aglio e olio of aardappel al forno ~ 5,00

sauzen

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

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 allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo.
Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.





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

SPARERIBS

friet, salade

21,50





DESSERTS

KINDERIJSJE

6,00

DAME BLANCHE V

vegan ~ 12,50 | huisbereid ~ 12,50

VIOLET SORBET

yoghurtschuim, krokant, limoen

13,50

CAFÉ GLACÉ DULCE DE LECHE 'HAZELNOOT'

14,50

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

15,00

BRUSSELE WAFEL

witte chocolade, aardbei

17,50



KAAS

SELECTIE VAN BELGISCHE KAZEN

brioche, confituur, noten

20,00

suggestie van de chef

Van Zellers Porto

white or ruby

9,50

BIEREN

van 't vat

Cristal ~ 25cl	3,50
Grimbergen Blond	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
GOD, Good Old Days 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
Westmalle Bruin	4,90
Westmalle Tripel	5,20
Duvel	4,90
Omer	4,90
Grimbergen Bruin	4,90
Fourchette ~ <i>blond, tripel</i>	5,20
Monk's Café ~ <i>grand cru, oud bruin</i>	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
Perrier	3,80

FRUITSAP

Minute Maid Orange	3,80
Minute Maid Appel	3,80
Tomatensap	5,60
<i>vers</i>	
Vers Sinaasappelsap Natuur	6,50

FRISDRANKEN

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

LIMONADES

San Pellegrino Aranciata	3,80
San Pellegrino Limonata	3,80
San Pellegrino Aranciata Rossa	3,80

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



*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.*

WARME DRANKEN

Koffie Espresso	3,90
Decafeïné	3,90
Mokka	3,90
Mokka Dubbel	4,10
Mokka Cappuccino	4,20
~ gestoomde melk slagroom	
Cappuccino	4,20
~ gestoomde melk slagroom	
Koffie Verkeerd	4,20
Latte Macchiato	4,20

KOFFIE 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 Green & White Mango	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

GRAPPA

Levi Serafino 'Grappa di Barolo'	11,50
Levi Serafino 'Grappa di Barbaresco'	11,50
Levi Serafino 'Grappa Classica Paglierina'	11,50



DIGESTIEVEN

Licor 43	7,00
Limoncello Bongiorno	7,50
Baileys	7,90
Averna	9,00
Van Zellers Porto ~ <i>white or ruby</i>	9,50
Calvados Groult ~ <i>3 Years</i>	9,50
Espresso Martini	14,00

VODKA

42 Below	8,00
Grey Goose	9,00

COGNAC

Hennessy VS	9,00
Hennessy XO	23,00

RUM

Omerta	8,50
Bacardi	8,50
Bacardi Añejo Cuatro	9,50
Bacardi Añejo Ocho	10,90
Eminente	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
The Lakes - The Whiskymaker ~ <i>dark fruit, spicy</i>	20,00
Glasgow 1770 Peated ~ <i>rich & smokey</i>	20,00
Kingsbarns Balcomie ~ <i>matured in sherry butts</i>	21,00
Belgian Owl Intense ~ <i>terroir fruity</i>	26,00

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



www.HETCORdAAT.be

