

BISTROLOGY @ CORDA



*Food is not just
eating energy.
It's an experience.*

*A restaurant
is not a business;
it's a passion.*



*informations sur
les allergènes*



AMUSE-BOUCHES À PARTAGER

IBERICO

50g ~ 13,50 | 100g ~ 24,00

TRIANGOLETTI PARMESAN 🌱

miel

14,00

CHOU-FLEUR RÔTI 🌱

yaourt, menthe, garam masala

15,50

POULET BONCHON 🌶️

poulet, piment, sésame, poivre

16,50

FRITES DE PATATES DOUCES 🌱

mayo à la truffe, parmesan

16,50

CALAMARES

tartare frais, citron, persil

17,50

MINI CROQUETTES DE CREVETTES

sauce cocktail maison

10 pièces ~ 18,00

GIN & TONICS

Angels Premium Gin (<i>fruité</i>)	~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	11,00
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 Gin	~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	14,00
Wilderen 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	~ <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

APERERO

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

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>	
Elderflower Spritz	11,00
~ <i>St-Germain, Prosecco</i>	

COCKTAILS

The Winter Negroni 	12,50
~ <i>Gin vanille, Campari, Martini Vermouth Rosso</i>	
Black Russian	14,00
~ <i>Vodka, Liqueur de café</i>	
Spiced Pear Martini	14,00
~ <i>Vodka, St-Germain, Citron, Sirop de Sucre</i>	
Dark 'n Stormy	14,00
~ <i>Rhum, Bière au Gingembre, Aigre-Doux</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>	
Amaretto Sour	14,00
~ <i>Amaretto, Citron</i>	

MOCKTAILS

Nogroni	12,50
~ <i>Opius Rubedo, Martini Vibrante</i>	
Crazy Red Cheeks	12,50
~ <i>Framboise, Violette, Fryns Spice 0.0%</i>	
Passion Mule	12,50
~ <i>Fruit de la Passion, Fryns Spice 0.0%</i>	
Dark NO Stormy	12,50
~ <i>Opius Nigredo, Citron Vert, Bière au Gingembre</i>	
Copperhead Elixir 0.0%	13,50
~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	
Crodino Orange	6,50
~ <i>On the Rocks</i>	
Crodino Orange Ginger Beer	9,00
~ <i>On the Rocks</i>	



BULLES

CHAMPAGNE

	<i>verre</i>	<i>bouteille</i>
Monthuys Père & Fils "Brut Réserve"		75,00 <i>magnum</i> ~150,00
Moët & Chandon "Brut Impérial"	15,00	85,00
Ruinart Brut "Blanc de Blancs"		125,00
Ruinart Brut "Rosé"		125,00

FRANCIACORTA

	<i>verre</i>	<i>bouteille</i>
Ca'Del Bosco "Brut" <i>~ 75% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc</i>	13,00	75,00

PROSECCO

	<i>verre</i>	<i>bouteille</i>
Prosecco Brut	8,00	40,00
Prosecco Rosé	8,00	40,00

VIN MOUSSEUX DU LIMBOURG

	<i>bouteille</i>
"Don de Pierre" Itterdal, Wijndomein 'De Steinberg' Bree - Rosé <i>~ 50% Pinot Gris, 50% Pinot Noir</i>	59,00



VINS MAISON

	BLANC	<i>verre</i>	<i>bouteille</i>
Vin Maison Blanc		6,50	32,50
	ROUGE	<i>verre</i>	<i>bouteille</i>
Vin Maison Rouge		6,50	32,50
	ROSÉ	<i>verre</i>	<i>bouteille</i>
Vin Maison Rosé		6,50	32,50
Miraval Rose Côtes de Provence AOC ~ Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle		9,00	45,00
	DOUX	<i>verre</i>	<i>bouteille</i>
Vin Maison Doux		6,80	34,00



SUGGESTIONS DE VINS BLANCS

Getariako Txakolina 'Hika' ~ Hika Bodega ~ <i>Baskenland ~ Espagne</i> ~ <i>90% Hondarrabi Zuri, 5% Chardonnay, 5% Petit Courbu</i>	<i>verre ~ 7,80</i>	<i>bouteille ~ 39,00</i>
'Les Flacons' ~ Terre d'Amandiers ~ <i>Pays d'Oc ~ France</i> ~ <i>100% Chardonnay</i>	<i>verre ~ 8,80</i>	<i>bouteille ~ 44,00</i>
Vouvray sec 'Arpent' ~ Dom. S. Brunet ~ <i>Chenin ~ France</i> ~ <i>100% Chenin</i>	<i>verre ~ 9,40</i>	<i>bouteille ~ 47,00</i>
'Blanc de Baccari' ~ Dom. de Baccari ~ <i>Meknès ~ Maroc</i> ~ <i>100% Rolle</i>	<i>verre ~ 10,60</i>	<i>bouteille ~ 53,00</i>
'Chiaroscuro' ~ Seresin Estate ~ <i>Marlborough ~ Nouvelle-Zélande</i> ~ <i>62% Riesling, 34% Pinot Gris, 3.6% Viognier & 0.4% Gewürztraminer</i>	<i>verre ~ 11,00</i>	<i>bouteille ~ 55,00</i>
Chablis 'à l'Ouest' ~ Dom. de l'Enclos ~ <i>Yonne ~ France</i> ~ <i>100% Chardonnay</i>	<i>verre ~ 11,80</i>	<i>bouteille ~ 59,00</i>
Riesling 'Mölsheim' Trocken ~ Weingut Battenfeld Spanier ~ <i>Rheinhessen ~ Allemagne</i> ~ <i>100% Riesling</i>	<i>verre ~ 13,80</i>	<i>bouteille ~ 69,00</i>

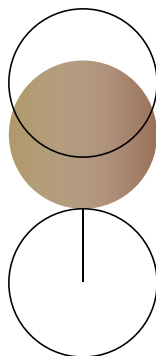
SUGGESTION DE VIN ROSÉ

Bandol ~ Château Vannières ~ <i>Provence ~ France</i> ~ <i>40% Mourvèdre, 30% Grenache Noir, 30% Cinsault</i>	<i>verre ~ 10,80</i>	<i>bouteille ~ 54,00</i>
---	----------------------	--------------------------



SUGGESTIONS DE VINS ROUGES

- Coteaux de Béziers 'Princesses' ~ Dom. Parpalhol *verre ~ 8,60* *bouteille ~ 43,00*
~ *Languedoc ~ France*
~ *55% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Grenache Noir*
- 'Reserve Pint Noir' ~ Dom. Oliver Zeter *verre ~ 10,40* *bouteille ~ 52,00*
~ *Pfalz ~ Allemagne*
~ *100% Pinot Noir*
- Moulin-à-Vent ~ Dom. R. Rottiers *verre ~ 10,80* *bouteille ~ 54,00*
~ *Beaujolais ~ France*
~ *100% Gamay*
- Barbera d'Alba ~ Cordero di Montezemolo *verre ~ 11,20* *bouteille ~ 56,00*
~ *Piémonte ~ Italie*
~ *100% Barbera*
- Saint-Emilion Grand Cru ~ Chateau Boutisse *verre ~ 13,80* *bouteille ~ 69,00*
~ *Bordeaux ~ France*
~ *88% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Carmenère*
- Zinfandel ~ Titus Vineyards *verre ~ 16,40* *bouteille ~ 82,00*
~ *Napa Valley ~ USA*
~ *100% Zinfandel*



FORFAIT BOISSONS

Les forfaits boissons sont uniquement disponibles avec nos menus, formules par personne

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

MENUS

uniquement possible par table

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

SALADE

SALADE CAESAR

poulet belle Flamande, cœur de laitue rôtie, œuf, pamesan, moutarde en grains, sirops
24,50

SALADE 'THAI BEEF'

boeuf, gingembre, pousses de soja, concombre, coriandre, roquette, noix de cajou
26,00

SALADE 'VEGAN THAI' V

no chicken chunks, gingembre, pousses de soja, concombre, coriandre, roquette, noix de cajou
26,00

BURRATA V

potiron, mâche, noix de cajou, vinaigre balsamique vieilli
26,00

Supplément Jambon Serrano ~ 7,50

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE V

poire, mâche, chicorée, canneberges, noix, miel
27,00

SALADE NIÇOISE

thon grillé, anchois, œuf, tomate, haricots fins, oignon rouge, olives, pomme de terre
32,50

SOUPE RAMEN

avec nouilles, légumes orientaux, oeuf, katsuobushi

VÉGÉTÉ V

19,50

BARRE DE PORC

26,00

POULET

24,00

GAMBA

3 pièces ~ 32,00

PLATS ITALIENS

SPAGHETTI AGLIO E OLIO V

huile d'olive, ail, pepperoncino, persil

19,00

SPAGHETTI RAGOUT

haché de veau, tomate, légumes fins

19,00

RISOTTO V

tartufo, champignons

24,00

MEZZELUNE ALLA CAPRESE V

tomate, légumes du sud

24,50

BAULETTI BAROLLO

boeuf, crème de potiron, oignon rouge caramélisé, sauce au vin rouge

26,00

AUBERGINE AU FOUR V

yaourt, citron vert, vinaigrette tomate, miel, burrata, ciboulette

28,00

LINGUINE VONGOLE

tomates cerises, vin blanc, persil

28,50

LINGUINE SCAMPI

tomate cerise, échalote, ail, piment

29,00

PACCHERI FRUITS DE MER

calamars, scampi, vongole, moules, crevettes

32,00

LINGUINE HOMARD

demi homard, tomate, bisque, échalote

36,00



La truffe est également disponible en supplément pour chaque plat

Truffe ~ 3 g ~ 10,00

ENTRÉES

froides

CARPACCIO DE POIRE V

moutarde en grains, fromage bleu, roquette, noix

21,00

CARPACCIO FILET DE BOEUF

mayo à la truffe, champignon de hêtre, roquette, parmesan

24,00

SAUMON MI-CUIT

fenouil, pamplemousse, aneth, vinaigrette au poivre rose

24,00

TARTARE DE VEAU

duxelle de champignons, dashi, sésame, chips de panais

25,00

VITELLO TONNATO

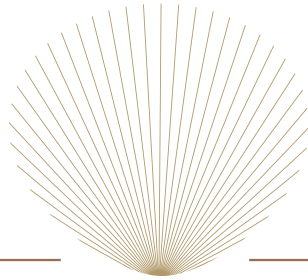
veau mijoté, mayonnaise au thon, câpres, roquette, thon

26,00

CAVIAR ~ 10 gr

Osciètre, blinis, crème sure

32,00



HUÎTRES

'de Oesterij'

NATUREL ou VINAIGRETTE

3 pièces ~ 12,00 | 6 pièces ~ 24,00 | 12 pièces ~ 48,00

ENTRÉES

chaudes

CROQUETTES AU FROMAGE V

Parmesan, citron, mousseline, persil

1 pièce ~ 14,00 | 2 pièces ~ 19,00

CROQUETTE DE CREVETTES

persil, mayonnaise au citron, bisque, crevettes

1 pièce ~ 17,00 | 2 pièces ~ 23,00

ESCARGOTS

classique avec du beurre aux herbes

10 pièces ~ 19,00

BARRE DE PORC

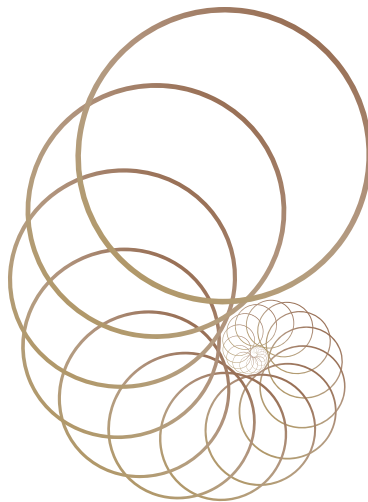
coquille, racine de persil, chou rouge, sauce XO

27,00

SCAMPI

beurre à l'ail, tomate, échalote, oignon nouveau

7 pièces ~ 26,50



FIBONACCI

1,61803399

POISSON

SANDRE

lentilles, épinards, crème fumée, huile de basilic

33,00

BOUILLABAISSÉ 'HET CORDAAT'

fruits de mer, poisson du jour, rouille, toasts

35,00

SOLE MEUNIÈRE

pommes de terre cocottes, salade de laitue et tomate, sauce au beurre, citron vert

49,00



HOMARD EUROPÉEN

± 600 grammes

HOMARD BELLE-VUE

œuf, tomate, laitue, cocktail

57,00

HOMARD GRILLÉ

légumes chauds, spaghetti aglio e olio

57,00

VIANDE

VOL-AU-VENT

poulet belle flamande, boulettes de viande, mousseline, laitue, tomate, chicorée, frites
26,00

VOL-AU-VENT 'HET CORDAAT'

poulet belle flamande, boulettes de viande, mousseline, ris de veau, crevettes, frites
35,00

WAGYUBURGER

brioche, laitue, tomate, salade de chou, mayonnaise ail noir/poivre, frites
26,00

STEAK TARTARE

Blanc Bleu ~ coupé à la main

chicorée, granny smith, moutarde, oignon, câpres, frites
27,50

NR 32

présa ibérique, légumes sautés, aigre-doux, nouilles
28,00

POULET DE PRINTEMPS AU FOUR

petits pois, sauce à l'estragon, frites
28,00



Renseignez-vous sur nos options végétariennes.



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.

*Tous ces plats sont servis
avec une sélection de légumes chauds de saison*

poisson

LOUP DE MER

dans son intégralité

32,00

FILET DE THON

sésame de soja

33,00

GAMBA

8/12

5 pieces ~ 38,00

salades

laitue, tomate, chicorée, vinaigrette	4,00
salade de chicorée	5,00
champignons sautés	8,00
légumes chauds	8,00
tomate, échalote, huile d'olive	4,00
algues, salade de soja, laitue, vinaigrette	6,00



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.

*Tous ces plats sont servis
avec une sélection de légumes chauds de saison*

viande

LADY FLANK STEAK

*Wagyu
180 gr ~ 29,00*

SWISS BROWN

*Irlande
nourri au grain ~ ribeye
34,00*

FILET PUR

*Belgique ~ Ferme de Bremberg
nourri à l'herbe ~ Blanc-Bleu
39,00*

CHATEAUBRIAND

*Belgique
nourri à l'herbe ~ Blanc-Bleu
2 personnes ~ 59,00*

STEAK

*Belgique ~ Ferme de Bremberg
nourri à l'herbe ~ Blanc-Bleu
27,00*

CÔTE À L'OS

*Belgique ~ Ferme de Bremberg
nourri à l'herbe ~ Blanc-Bleu élevé
1,2 kg ~ 2 personnes ~ 92,00*

sauces

nature, béarnaise fraîche, sauce au poivre, sauce aux champignons,
jus de truffes, sauce à l'estragon ou beurre aux herbes maison 4,00

préparations de pommes de terre et de pâtes

frites, purée, croquettes de patate douce ou croquettes	4,00
pasta aglio e olio ou pomme de terre al forno	5,00
frites aux truffes	7,50

FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGES BELGES

brioche, confiture, noix
20,00

suggestion du chef

Van Zellers Porto
white ou ruby
9,50

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 À LA VANILLE

15,00

CRUMBLE DE POIRES

raisins secs, cannelle, glace vanille

14,00

MOELLEUX AU CHOCOLAT

framboise, glace vanille

17,50

CRÊPE SUZETTE

orange, Grand Marnier, glace

20,00

BERTA

Amaretto di Berta	9,50
Berta Amaro d'Erbe	9,50
Sambuca di Anise Berta	9,50
Grappa Villa Prato Reserva 40°	10,00
Grappa Elisi 43°	14,00

GRAPPA

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

DIGESTIFS

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

RHUM

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

VODKA

42 Below	8,00
Grey Goose	9,00

COGNAC

Hennessy VS	9,00
Hennessy XO	23,00

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
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

BIÈRES

au fût

Cristal ~ 25cl 3,50



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 ~ *bière blanche* 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
Westmalle Brun 4,90
Westmalle Tripel 5,20
Duvel 4,90
Omer 4,90
Grimbergen Blonde 4,90
Grimbergen Brun 4,90
Fourchette ~ *blonde, tripel* 5,20
Monk's Café ~ *grand cru, vieux brun* 5,20
Geuze Oud Beersel ~ 37,5cl 7,50
Kriek 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
Perrier	3,80

JUS DE FRUITS

Minute Maid Orange	3,80
Minute Maid Pomme	3,80
Jus de Tomates	5,60
Jus d'orange frais Nature	6,50

BOISSONS FRAÎCHES

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
Ginger Ale	4,80
Ginger Beer	4,80
Raspberry & Rhubarb	4,80



CAFÉ

Café Espresso	3,90
Decaféiné	3,90
Moka	3,90
Moka Double	4,10
Moka Cappuccino <i>~ lait cuit à la vapeur crème fouettée</i>	4,20
Cappuccino <i>~ lait cuit à la vapeur crème fouettée</i>	4,20
Café au Lait	4,20
Latte Macchiato	4,20

avec un truc en plus

Café de Hasselt ~ <i>genièvre</i>	8,50
Irish Coffee ~ <i>whisky</i>	12,50
French Coffee ~ <i>cognac</i>	12,50
Café italien ~ <i>amaretto</i>	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 ~ Lemongrass, Camomille, Ortie, Linden, Rose musquée ou Jardin d'herbes aromatiques	3,90

Thé frais

Thé à la Menthe fraîche	4,90
Thé au Gingembre frais	4,90

HET
CORdAAT
BISTROLOGY @ CORDA