

BISTROLOGY @ CORDA

---



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

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



*Allergenen info*



*English version*



*version française*



## BITES TO SHARE

### IBERICO

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

### TRIANGOLETTI PARMEZAAN ✓

honing

14,00

### GEROOSTERDE BLOEMKOOL ✓

yoghurt, munt, garam masala

15,50

### BONCHON CHICKEN !

kip, chili, sesam, peper

16,50

### ZOETE AARDAPPELFRIETJES ✓

truffelmayo, parmezaan

16,50

### CALAMARES

verse tartaar, citroen, peterselie

17,50

### MINI GARNAALKROKETJES

huisbereide cocktail

10 stuks ~ 18,00

## GIN & TONICS

Angels Premium Gin <i>(fruitig)</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>(alcoholvrij)</i>	~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	13,50
Hendrick's Gin	~ <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	~ <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>met prosecco</i>	11,00
Kirr ~ <i>met witte wijn</i>	9,00
Kirr Royal ~ <i>met 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  ~ <i>Vanille Gin, Campari, Martini Vermouth Rosso</i>	12,50
Black Russian ~ <i>Vodka, Koffielikeur</i>	14,00
Spiced Pear Martini ~ <i>Vodka, St-Germain, Citroen, Suikersiroop</i>	14,00
Dark 'n Stormy ~ <i>Rum, Ginger Beer, Sweet &amp; Sour</i>	14,00
Pornstar Martini ~ <i>Vodka, Vanille, Passievrucht, Limoen, Sweet &amp; Sour, Eiwit</i>	14,00
Old Fashioned ~ <i>Ray Scotch, Benedictus Likeur, Angostura Bitter</i>	14,00
Amaretto Sour ~ <i>Amaretto, Citroen</i>	14,00

## MOCKTAILS

Nogroni ~ <i>Opius Rubedo, Martini Vibrante</i>	12,50
Crazy Red Cheeks ~ <i>Framboos, Violet, Fryns Spice 0.0%</i>	12,50
Passion Mule ~ <i>Passievrucht, Fryns Spice 0.0%</i>	12,50
Dark NO Stormy ~ <i>Opius Nigredo, Limoen, Ginger Beer</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

### CHAMPAGNE

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

### FRANCIACORTA

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

### PROSECCO

	<i>glas</i>	<i>fles</i>
Prosecco Brut	8,00	40,00
Prosecco Rosé	8,00	40,00

### LIMBURGSE MOUSSERENDE WIJN

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



## HUISWIJNEN

	<b>WIT</b>	<i>glas</i>	<i>fles</i>
Huiswijn Wit		6,50	32,50
	<b>ROOD</b>	<i>glas</i>	<i>fles</i>
Huiswijn Rood		6,50	32,50
	<b>ROSÉ</b>	<i>glas</i>	<i>fles</i>
Huiswijn Rosé		6,50	32,50
Miraval Rose Côtes de Provence AOC ~ Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle		9,00	45,00
	<b>ZOET</b>	<i>glas</i>	<i>fles</i>
Huiswijn Zoet		6,80	34,00



## WITTE SUGGESTIEWIJNEN

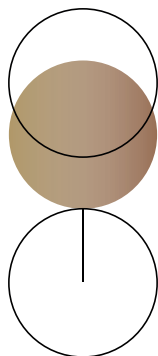
Grüner Sylvaner Trocken ~ Weingut Battenfield Spanier ~ <i>Rheinhessen - Duitsland</i> ~ <i>100% Grüner Sylvaner</i>	<i>glas ~ 8,80</i>	<i>fles ~ 44,00</i>
Békaa 'B'Qa de Marsyas' ~ Château Marsyas ~ <i>Vallée de la Békaa - Libanon</i> ~ <i>80% Sauvignon, 20% Chardonnay</i>	<i>glas ~ 9,00</i>	<i>fles ~ 45,00</i>
Tresaille ~ Dom. Des Béroles ~ <i>Val de Loire ~ Frankrijk</i> ~ <i>100% Tressaillier</i>	<i>glas ~ 10,80</i>	<i>fles ~ 54,00</i>
L'Abeille de Fieuzal ~ Pessac-Léognan ~ <i>Bordeaux ~ Frankrijk</i> ~ <i>50% Semillon, 50% Sauvignon</i>	<i>glas ~ 10,80</i>	<i>fles ~ 54,00</i>
Chardonnay ~ Jermann ~ <i>Venezia Giulia ~ Italië</i> ~ <i>100% Chardonnay</i>	<i>glas ~ 12,00</i>	<i>fles ~ 60,00</i>
Sancerre ~ Dom. Vacheron ~ <i>Loire ~ Frankrijk</i> ~ <i>100% Sauvignon</i>	<i>glas ~ 14,20</i>	<i>fles ~ 71,00</i>
Pouilly-Fuissé 'Les Vieilles Vignes' ~ Dom. J. Saumaize ~ <i>Bourgogne ~ Frankrijk</i> ~ <i>100% Chardonnay</i>	<i>glas ~ 14,50</i>	<i>fles ~ 72,50</i>
Sauvignon Blanc 'Piere' ~ Vie di Romans ~ <i>Friuli ~ Italië</i> ~ <i>100% Sauvignon Blanc</i>	<i>glas ~ 15,80</i>	<i>fles ~ 79,00</i>





## RODE SUGGESTIEWIJNEN

Terrasses du Larzac 'Les Carlines' ~ Mas Haut-Buis ~ <i>Languedoc-Roussillon ~ Frankrijk</i> ~ 45% Grenache, 40% Syrah, 15% Carignan	glas ~ 9,40	fles ~ 47,00
Cahors 'Les Escures' ~ Mas del Périé ~ <i>Sud Ouest ~ Frankrijk</i> ~ 100% Malbec	glas ~ 10,20	fles ~ 51,00
'Rouge de Baccari' ~ Dom. de Baccari ~ <i>Meknès ~ Marokko</i> ~ 60% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah	glas ~ 10,20	fles ~ 51,00
Juan Gil ,18 Meses ~ 'Blue Label' ~ <i>Jumilla ~ Spanje</i> ~ 100% Monastrell	glas ~ 13,80	fles ~ 69,00
'Margaux' La Dame d'Angludet ~ Château d'Angludet ~ <i>Bordeaux ~ Frankrijk</i> ~ 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot	glas ~ 13,80	fles ~ 69,00
Alba de Domus ~ Clos Quebrada de Macul ~ <i>Upper Maipo Valley ~ Chili</i> ~ 89% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 3% Merlot, 3% Petit Verdot	glas ~ 14,00	fles ~ 70,00
Venezia Giulia 'Rivarossa' ~ Mario Schiopetto ~ <i>Veneto ~ Italië</i> ~ 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon	glas ~ 14,20	fles ~ 71,00



## **DRANKENFORMULES**

*enkel gangbaar met onze menu's, formules per persoon*

### **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*

## 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

## SALADE

### CAESAR SALADE

kip belle Flamande, geroosterd slahart, ei, pamezaan, graanmosterd, cordaatjes  
24,50

### THAI BEEF SALADE

runds, gember, sojascheuten, komkommer, koriander, rucola, cashew  
26,00

### VEGAN THAI SALADE V

no chicken chunks, gember, sojascheuten, komkommer, koriander, rucola, cashew  
26,00

### BURRATA V

pompoen, veldsla, cashew, oude balsamico  
26,00

*Supplement serranoham ~ 7,50*

### SALADE GEITENKAAS V

peer, veldsla, witloof, veenbessen, noten, honing  
27,00

### SALADE NIÇOISE

gegrilde tonijn, ansjovis, ei, tomaat, fijne boontjes, rode ui, olijven, aardappel  
32,50

## RAMENSOEP

met noedels, oosterse groentjes, ei, katsuobushi

### VEGGIE V

19,50

### KIP

24,00

### BUIKSPEK

26,00

### GAMBA

3 stuks ~ 32,00

## ITALIAANS

### SPAGHETTI AGLIO E OLIO V

olijfolie, knoflook, peperoncino, peterselie

19,00

### SPAGHETTI RAGOUT

kalfsgehakt, tomaat, fijne groentjes

19,00

### RISOTTO V

tartufo, paddenstoelen

24,00

### MEZZELUNE ALLA CAPRESE V

tomaat, zuiderse groentjes

24,50

### BAULETTI BAROLLO

runds, pompoencrème, gekarameliseerde rode ui, rodewijnsaus

26,00

### OVEN AUBERGINE V

yoghurt, limoen, tomatenvinaigrette, honing, burrata, bieslook

28,00

### LINGUINE VONGOLE

kerstomaatjes, witte wijn, peterselie

28,50

### LINGUINE SCAMPI

kerstomaat, sjalot, look, piment

29,00

### PACCHERI ZEEVRUCHTEN

inktvis, scampi, vongole, mosselen, gamba

32,00

### LINGUINE KREEFT

halve kreeft, tomaat, bisque, sjalot

36,00



*Truffel is ook verkrijgbaar als supplement bij elk gerecht*

*Truffel ~ 3 gr ~ 10,00*

## VOORGERECHTEN

*koud*

### **CARPACCIO VAN PEER**

graanmosterd, blauwe kaas, rucola, noten

21,00

### **CARPACCIO OSSENHAAS**

truffelmayo, beukenzwam, rucola, parmezaan

24,00

### **MI-CUIT ZALM**

venkel, pomelmoes, dille, roze peper vinaigrette

24,00

### **TARTAAR VAN KALF**

duxelle van champignons, dashi, sesam, pastinaakchips

25,00

### **VITELLO TONNATO**

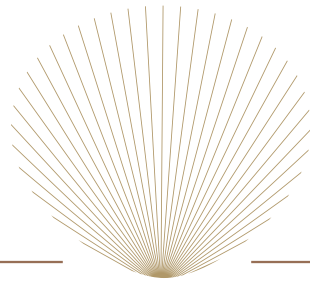
traaggegaarde kalfsmuis, tonijnmayo, kappertjes, rucola, tonijn

26,00

### **KAVIAAR** ~ 10 gr

Oscietra, blini, zure room

32,00



## **OESTERS**

*van de Oesterij*

### **NATUUR of VINAIGRETTE**

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

## VOORGERECHTEN

*warm*

### KAASKROKET V

Parmezaanse kaas, citroen, mousseline, peterselie

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

### GARNAALKROKET

peterselie, citroenmayo, bisque, garnaltjes

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

### ESCARGOTS

klassiek met kruidenboter

10 stuks ~ 19,00

### BUIKSPEK

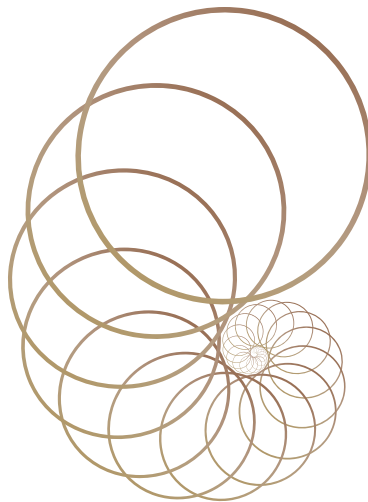
coquille, peterseliewortel, rode kool, XO jus

27,00

### SCAMPI

lookboter, tomaat, sjalot, lente-ui

7 stuks ~ 26,50



**FIBONACCI**

1,61803399

## VISGERECHTEN

### SNOEKBAARS

linzen, spinazie, gerookte room, basilicumolie

33,00

### BOUILLABAISSE 'HET CORDAAT'

zeevruchten, fish of the day, rouille, toast

35,00

### ZEETONG MEUNIÈRE

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

49,00



### EUROPESE KREEFT

± 600 gram

#### KREEFT BELLE-VUE

ei, tomaat, kropsla, cocktail

57,00

#### GEGRILDE KREEFT

warme groentjes, spaghetti aglio e olio

57,00



## VLEESGERECHTEN

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

kip belle flamande, balletjes, mousseline, kropsla, tomaat, witloof, frietjes  
26,00

### **VOL-AU-VENT 'HET CORDAAT'**

kip belle flamande, balletjes, mousseline, zwezeriken, garnalen, frietjes  
35,00

### **WAGYUBURGER**

brioche, sla, tomaat, coleslaw, zwarte look/pepermayo, frietjes  
26,00

### **STEAK TARTAAR**

*Wit-Blauw ~ handgesneden*

witloof, granny smith, mosterd, ui, kappertjes, frietjes  
27,50

### **NR 32**

présa iberico, wokgroentjes, zoetzuur, noedels  
28,00

### **PIEPKUIKEN UIT DE OVEN**

erwten, dragonsaus, frietjes  
28,00



*Vraag naar onze vegetarische opties.*



## 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.*

*Al deze gerechten worden geserveerd met een seizoensgebonden selectie van warme groentjes*

---

### *vis*

#### **ZEEBAARS**

*op zijn geheel*

32,00

#### **TONIJNFILET**

*soja-sesam*

33,00

#### **GAMBA**

*8/12*

5 stuks ~ 38,00

---

### *salades*

kropsla, tomaat, witloof, dressing	4,00
witloofsalade	5,00
gebakken paddenstoelen	8,00
warme groentjes	8,00
tomaat, sjalot, olijfolie	4,00
zeewier, sojasalade, kropsla, dressing	6,00



## 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.*

*Al deze gerechten worden geserveerd met een seizoensgebonden selectie van warme groentjes*

---

### *vlees*

---

#### **LADY FLANK STEAK**

*Wagyu*  
180 gr ~ 29,00

#### **SWISS BROWN**

*Ierland*  
graangevoerd ~ ribeye  
34,00

#### **FILET PUR**

*België ~ Bremberghoeve*  
grasgevoerd ~ blanc bleu  
39,00

#### **CHATEAUBRIAND**

*België*  
grasgevoerd ~ blanc bleu  
2 personen ~ 59,00

#### **STEAK**

*België ~ Bremberghoeve*  
grasgevoerd ~ blanc bleu  
27,00

#### **CÔTE À L'OS**

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

---

### *sauzen*

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

### *aardappel- en pastabereidingen*

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

## KAAS

### SELECTIE VAN BELGISCHE KAZEN

brioche, confituur, noten

20,00

*suggestie van de chef*

Van Zellers Porto

*white or ruby*

9,50

## 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

### CRUMBLE VAN PEER

rozijnen, kaneel, vanille-ijs

14,00

### MOELLEUX AU CHOCOLAT

framboos, vanille-ijs

17,50

### CRÊPE SUZETTE

appelsien, Grand Marnier, ijs

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

## 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
Espresso 43	14,00

## RUM

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 &amp; smokey</i>	20,00
Kingsbarns Balcomie <i>~ matured in sherry butts</i>	21,00
Belgian Owl Intense <i>~ terroir fruity</i>	26,00

## BIEREN

### *van 't vat*

Cristal ~ 25cl 3,50



### *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 ~ *witbier* 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 Blond 4,90

Grimbergen Bruin 4,90

Fourchette ~ *blond, tripel* 5,20

Monk's Café ~ *grand cru, oud bruin* 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
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
Ginger Ale	4,80
Ginger Beer	4,80
Raspberry & Rhubarb	4,80



## KOFFIE

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

---

### *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, Rozenbottel of Kruidentuin</i>	

---

### *Verse thee*

---

Verse Muntthee	4,90
Verse Gemberthee	4,90

HET  
CORdAAT  
BISTROLOGY @ CORDA