

BISTRO
BAR
BEAUNE



BISTRO BAR BEAUNE

Synoniem voor de reis. Een reis door de tijd en de reis naar het zuiden. Rust hier onderweg. Blijf maar reis. Doordrenkt met het Bourgondische leven, waar ze klassiekers eren en gewoonten doorbreken. Waar ogenblikken en jaargetijden het zicht veranderen.

Sta stil en reis.

DÉJEUNER / DÎNER

ENTRÉES • STARTERS

GROENE OLIJVEN • gemarineerd in dragonolie •
GREEN OLIVES, marinated in tarragon oil • **4,50**

64° EI • met mierikswortel en nori • 64° EGG, with
horseradish and nori • **3,00 1st • (Supplement Oscietre**
kaviaar • Supplement Oscietre caviar • 35,00 10gr)

OESTERS • met citroen en sjalotvinaigrette • OYSTERS,
with lemon and shallot vinaigrette • **3,20 1st • 18,00 6st**

CHARCUTERIE • drie soorten, wisselend assortiment •
CHARCUTERIE, three types, varying assortment • **15,00**

BOERENPATÉ • huisgemaakt, met zuurdesem en
wisselende chutney • FARMER'S PÂTÉ, homemade, with
sourdough and changing chutney • **10,00**

GARNALENCOCKTAIL • Hollandse garnalen met
groene appel en gerookte paprika • SHRIMP
COCKTAIL, Dutch shrimps with green apple and smoked
bell pepper • **14,50**

'PETIT CROISSANT' • gevuld met eiersalade en truffel •
'PETIT CROISSANT' filled with egg salad and truffel
• **12,50**

PLATS • DISHES • 13,50

GERECHTEN TER GROOTTE VAN EEN TUSSENGERECHT

'DRY AGED WORTEL' • met yoghurt, duindoornbes en
dragon • 'DRY AGED CARROT', with yoghurt,
sea buckthorn berry and tarragon

KOOLRABI DIMSUM • met shiitake en tamarinde •
KOHLRABI DIMSUM, with shiitake and tamarind

UI 'MARTIN' CONSOMMÉ • met comté kaas, lavas en
knoflookcrunch • ONION 'MARTIN' CONSOMMÉ,
with Comté cheese, lovage and garlic crunch

GEMARINEERDE ZALM • met dille, komkommer en
karnemelk • MARINATED SALMON, with dill, cucumber
and buttermilk

ZEEBAARS CEVICHE • met pompoen, groene peper en
vadouvan • SEA BASS CEVICHE, with pumpkin,
green pepper and vadouvan

STEAK TARTAAR • met gekonfijte eidooier en sjalot •
STEAK TARTARE, with candied egg yolk and shallot

CARPACCIO • met oude Remeker, jenegriek en basilicum •
CARPACCIO, with old Remeker, jenugreek and basil

GEBAKKEN BLOEMKOOL • met Pierre Robert crème
en Taggia olijven • BAKED CAULIFLOWER, with Pierre
Robert cream and Taggia olives

SPITSKOOL VAN DE BBQ • met salsa verde en
mierikswortelcrème • BBQ POINTED CABBAGE,
with salsa verde and horseradish cream

KABELJAUW • met courgette, kerrie en palingsaus •
COD, with zucchini, curry and eel sauce

EENDENBORST • met Amarene kersen, pistache en
balsamico jus • DUCK BREAST, with Amarene cherry,
pistachio and balsamic gravy

RON'S FAMOUS SPARERIBS • zonder bot met
huisgemaakte sambal • RON'S FAMOUS SPARE RIBS,
boneless with homemade sambal

SUPPLEMENTEN • SUPPLEMENTS

Verse truffel • Fresh truffel • 10,-
Oscietre kaviaar • Oscietre caviar • 35,00 10gr

PLATS • DISHES • 18,50

GERECHTEN TER GROOTTE VAN EEN TUSSENGERECHT

NEDERLANDSE YELLOWTAIL • op krokante pizza met kreeftenketchup • DUTCH YELLOWTAIL, on crispy pizza with lobster ketchup

OCTOPUS • met brioche, chorizo en piment • OCTOPUS, with brioche, chorizo and allspice

GELAKTE KALFSZWEZERIK • met hazelnoten en gerookte crème fraîche • LACQUERED VEAL SWEETBREADS, with hazelnuts and smoked fresh cream

GEKONFIJTE LAMSNEK • met aubergine, gepofte boekweit en rozemarijn jus • CONFIT LAMB NECK, with eggplant, puffed buckwheat and rosemary gravy

KING BOLEET • met morille, epoisses en waterkers • KING BOLETE, with morel, epoisses and watercress

FRIETEN • met kruidenmayonaise en oude kaas • FRIES, with herb mayonnaise and aged cheese • 5,00

SPÉCIALITÉS • SPECIALS

DE DAGVANGST, WILD- EN VLEESSPECIALS WORDEN GESERVEERD MET FRIETEN EN KROPSLA • The catch of the day, game and meat specials are served with fries and lettuce

BOUILLABAISE • provençaalse vissoep met schaal- en schelpdieren • BOUILLABAISE, provencal fish soup with shellfish • 24,50

LANGOUSTINE • met vanille/sinaasappel beurre blanc en zilte groentjes • LANGOUSTINE, with vanilla/orange beurre blanc and salty vegetables • 27,50

DAGVANGST • altijd vers en in het seizoen • dagprijs • DAILY CATCH, always fresh and in season • daily price

CÔTE DE BOEUF • met bearnaisesaus en rode wijnjus, +/- 600 gram • CÔTE DE BOEUF, with bearnaise sauce and red wine gravy +/- 600 gram • 65,00

CHATEAU BRIAND • met bearnaisesaus en rode wijnjus +/- 400 gram • CHATEAU BRIAND, with bearnaise sauce and red wine gravy +/- 400 gram • 75,00

WILDSPECIAL • altijd vers en in het seizoen • dagprijs • GAME SPECIAL, always fresh and in season • daily price

DESSERTS • 9,50

MACARON • met frambozen en vlierbloesem • MACARON, with raspberries and elderflower

TARTE TARTIN • van ananas met rozemarijn ijs • TARTE TARTIN, of pineapple with rosemary ice cream

SURPRISE EITJE • met rabarber, geitenyoghurt en munt • SURPRISE EGG, with rhubarb, goat yogurt and mint

DESSERT TO SHARE • emmertje vers gedraaid roomijs met zoete garnituren • DESERT TO SHARE, bucket freshly made ice cream with sweet garnishes • 16,00

KAZEN keuze uit drie of vijf, vraag naar ons assortiment • CHEESES, choice of three or five cheeses, ask for our assortment • 10,00 3st • 16,00 5st

VIN

MOUSSEREND •

CAVA RESERVA BRUT NATURE / PARÉS BALTA / CATALUNYA, SPANJE <i>Rijp fruit, brioche, citrus, zachte mousse</i>	8,00 • 48,00	SEKT BLANC DE NOIRS BRUT EKTHAUS BURKHARDTSCHÜR / FRANKEN, DUITSLAND <i>Ziltig, roodfruit, frisse appel, levendige zuurgraad</i>	• 70,00
CRÉMANT DE BOURGOGNE / DOMAINE AMIOT / FRANKRIJK <i>Witte bloemen, rijp fruit, lichte mousse</i>	9,00 • 54,00	CHAMPAGNE BRUT / BARONS DE ROTHSCHILD / FRANKRIJK <i>Rijp fruit, peer, rijk aan mousse. Strakke afdrank</i>	• 100,00
CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU 'CONVERSATION' / J.L. VERGNON / FRANKRIJK <i>Complex, mineraliteit, ronde afdrank</i>	13,50 • 80,00	DOM PERIGNON / 2010 VINTAGE CHAMPAGNE / FRANKRIJK <i>When you know, you know...</i>	• 300,00
MERGELLAND BLANC DE BLANCS / WIJNGAARDSBERG / LIMBURG, NEDERLAND <i>Citrus, rijpe appel, brioche, frisse zuren</i>	• 60,00		

WIT • OPEN WIJNEN

'CATARRATTO' / CANTINE SETTESOLI / SICILIË, ITALIË <i>Wit fruit, weidenbloemen, pepertje</i>	5,00 • 25,00	TREBBIANO / CANTINA DI SCANSANO / TOSCANE, ITALIË <i>Florale tonen, bergemot, vol maar fris, tikje mineraliteit</i>	7,00 • 35,00
SAUVIGNON BLANC / CONNOISSEUR / GASCOGNE, FRANKRIJK <i>Citrus, vers gras, kruidig, zachte afdrank</i>	6,00 • 30,00	WEISSBURGUNDER TROCKEN / HEES / NAHE, DUITSLAND <i>Finesserijke aroma's, peer, noot, klassieke mineraliteit, mooie zuren</i>	7,50 • 37,50
VIURA RIOJA BLANCO / OSTATU / LE RIOJA, SPANJE <i>Rijpe appel, fris soepel, zachte afdrank</i>	6,50 • 32,50	GRÜNER VELTLINER RESERVE 'JOE' / DOCKNER / KREMSTAL, OOSTENRIJK <i>Vol fruitig, mineraliteit, subtiel hout</i>	8,00 • 40,00
'ALIGVÁROM' / NYAKAS / ETYEK-BUDA, HONGARIJE <i>Intens, hoge fruitige aroma's, volle smaak</i>	7,00 • 35,00	ALIGOTÉ / BOURGOGNE BOUZERON 'LES BOUILLOTES' / 2017 / DOMAINE AMIOT, FRANKRIJK <i>Romige stijl, rijpe appels, citrus, sjiek hout</i>	10,00 • 50,00

WIT

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE 'GREGORIS' / FATTORI / VENETO, ITALIË <i>Hooi, noten, elegant, zacht</i>	• 30,00	RIESLING TROCKEN AUENER HÖHE / HEES / NAHE, DUITSLAND <i>Intens, complex, petrol, mineraliteit</i>	• 47,50
GELBER MUSKATELLER KITZECK-SAUSAL WOHLMUTH / STEIERMARK, OOSTENRIJK <i>Fijne nootmuskaat, vlierbloesem, wit tropisch fruit</i>	• 37,00	VOUVRAY 'ARPEMENT' / DOMAINE SÉBASTIEN BRUNET / LOIRE, FRANKRIJK <i>Aromatisch, aardse tonen, strakdroog</i>	• 50,00
ROERO ARNEIS / GIACOMO BARBERO / PIËMONTE, ITALIË <i>Wit fruit, verse kruiden, witte bloemen, mineraliteit</i>	• 37,50	BOURGOGNE BLANC / VINCENT ET SOPHIE MOREY / BOURGOGNE, FRANKRIJK <i>Rokerig, meloen, mineraal, subtiele toast</i>	• 50,00
VERDEJO 'CARRASVIÑAS' BARRICA' / FÉLIX LORENZO CACHAZO / RUEDA, SPANJE <i>Dik tropisch fruit, kruidig, getoast hout, boterig</i>	• 38,00	'LES PERRIÈRES' / ARNOUX PÈRE ET FILS / COTE DE BEAUNE, FRANKRIJK <i>Wit fruit, bloemig, mineraliteit, lange afdrank</i>	• 55,00
CHARDONNAY CLASSIC / PMC / BURGENLAND, OOSTENRIJK <i>Rijpe papaja, geroosterde aroma's complexe romigheid</i>	• 40,00	SAINT-JOSEPH BLANC / DOMAINE MONIER PERRÉOL / 2019 / RHÔNE, FRANKRIJK <i>Krachtige aroma's, rijp gedroogd fruit, mooie zuren</i>	• 70,00
ALBARINO RÍAS BAIXAS / LAGAR DE CERVERA / GALICIA, SPANJE <i>Rijpe abrikozen, ananas, ziltigheid, sappig</i>	• 42,00	FERMENTACIÓN LENTA / XIMÉNEZ-SPÍNOLA / 2019 / ANDALUCÍA, SPANJE <i>Complex, aromatisch, rijpfruit, vol hout. Niet je alledaagse glas wijn</i>	• 75,00
SOAVE CLASSICO 'MONTE CARBONARE' / SUAVIA / VENETO, ITALIË <i>Vol tropisch fruit, rokerig turf, verfijnde zuren</i>	• 45,00	CHABLIS / LAURENT TRIBUT / 2019 / BOURGOGNE, FRANKRIJK <i>Rijpe citrus, strak, ziltig, veel spanning en mineraliteit</i>	• 80,00
SANCERRE / DOMAINE JEAN PAUL BALLAND / LOIRE, FRANKRIJK <i>Florale tonen, buxus, wit fruit, citrus</i>	• 45,00	CHÂTEAU CARBONNIEUX / FAMILLE PERRIN / 2017 / BORDEAUX, FRANKRIJK <i>Exotisch fruit, toast, zuiver, eiken,</i>	• 110,00
JUHFAK 'ARANYHEGY' / TORNAI / NAGY-SOMLÓ, HONGARIJE <i>Honing, hars, volle aroma's, lange afdrank</i>	• 45,00	MEURSAULT 'LES TESSONS' / MICHEL BOUZEREAU ET FILS / 2019 / BOURGOGNE, FRANKRIJK <i>Rijk, krachtig, verfijnde aroma's</i>	• 150,00
LANGHE BIANCO / PARUSSO / PIËMONTE, ITALIË <i>Zuiver, fris, sappig tropisch fruit, mineralig</i>	• 45,00	GRÜNER VELTLINER 'M' SMARAGD / F.X. PICHLER / 2019 / WARCHAU, OOSTENRIJK <i>Wit tropisch fruit, rokerig, zeer rijk aan honing</i>	• 170,00
GRÜNER VELTLINER 'THAL' / HIEDLER / KAMPTAL, OOSTENRIJK <i>Rijp wit fruit, kruidigheid, elegant</i>	• 49,00	CHASSAGNE-MONTRACHET IER CRU 'LES CAILLERETS' / DOMAINE AMIOT / 2018 / BOURGOGNE, FRANKRIJK <i>Prachtige aroma's, elegante smaak, complex</i>	• 185,00
MERGELLAND CHARDONNAY / WIJNGAARDSBERG / LIMBURG, NEDERLAND <i>Vettige fruittonen, subtiel hout, kruisbes, tropisch fruit</i>	• 49,00	ALTO ADIGE LR / COLTERENZIO / 2017 / TRENTO-ALTO ADIGE, ITALIË <i>Fruiting bouquet, vol en krachtig, lange afronk</i>	• 200,00

ROSÉ • (OPEN) WIJNEN

BARBEBELLE ROSÉ/CHÂTEAU BARBEBELLE/PROVENCE, FRANKRIJK <i>Zuiver, bloemig, rijp bosfruit, strak droog</i>	7,00 • 35,00	ROSÉ 'SIBYLLE'/GÉRARD BOULAY/ SANCERRE, FRANKRIJK <i>Aardbei, kersen, mineraal en ziltig</i>	• 50,00
ROSADO/GRAMONA MART/ CATULUNA, SPANJE <i>Rijpe perzik, fris rood fruit, meloen, roze peper</i>	• 40,00		

ROOD • OPEN WIJNEN

MERLOT/TERRANA WINES/ TRENTINO-ALTO ADIGE, ITALIË <i>Zwarte kers, salmiak, kruidigheid, vanille</i>	5,00 • 25,00	ZWEIGELT 'HEIDEBODEN CLASSIC'/ PMC/BURGENLAND, OOSTENRIJK <i>Sappig, rood fruit, zacht, fraai hout</i>	7,00 • 35,00
'SANGIOVESE'/CANTINA DI SCANSANO/TOSCANE, ITALIË <i>Rond fruitig, kruidig, zacht</i>	6,00 • 30,00	SPÄTBURGUNDER/STERN/ PFALZ, DUITSLAND <i>Elegant, kruidig, bosbessen, kersen, fraai hout</i>	7,50 • 37,50
GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN/CUVEE PIERRE MIALHE/CHATEAU VIEUX PARC /LANGUEDOC, FRANKRIJK <i>Cacao, vol roodfruit, kruidigheid, zachte tannine</i>	6,00 • 30,00	SAINT-EMILION/CHÂTEAU LA CROIX LA BASTIENNE/ BORDEAUX, FRANKRIJK <i>Rijp rood fruit, bessenaroma's, vleugje eiken</i>	8,00 • 40,00
YECLA MONASTRELL BARRICA/ CONSENTIDO/MURCIA, SPANJE <i>Zwarte bessen, vijgen, pruimen, pittig, rijpe tannine</i>	6,50 • 32,50	CABERNET FRANC 'LA FOLIE'/CHÂTEAU YVONNE/LOIRE, FRANKRIJK <i>Rijp donker fruit, elegant, sappig, soepele tannines</i>	10,00 • 50,00

ROOD •

ZWEIGELT/ÍNK/JUDITH BECK/ BURGERLAND, OOSTENRIJK <i>Sappig, specerijen, zachte tannine</i>	• 35,00	DORNFELDER 'IM HOLZFASS GEREIFT'/ STERN/PFALZ, DUITSLAND <i>Explosief, cassis, wilde bes, volle houttoets</i>	• 42,50
PRIMITIVO/CAIAFFA/PUGLIA, ITALIË <i>Donker fruit, krachtig, zwoel</i>	• 35,00	GARNACHA PENEDÈS 'INDIGENA'/ PARÉS BALTÀ/CATALUNYA/SPANJE <i>Florale tonen, romig, specerijen, donker rood fruit</i>	• 45,00
ST. LAURENT/UMATHUM/ BURGENLAND, OOSTENRIJK <i>Kruidig, vlezig, rijpe tannine, sappig rood fruit</i>	• 38,00	RIOJA RESERVA 'VIÑA ALBERDI'/ LA RIOJA ALTA/LA RIOJA, SPANJE <i>Klassiek, vanille, zacht hout, rijp rood fruit, sappige afdrank</i>	• 50,00
'BARBERA D'ALBA'/ GIACOSA FRATELLI/ PIËMONTE, ITALIË <i>Aards, leer, rood fruit, hout</i>	• 40,00		

ROOD

MERGELLAND PINOT NOIR/ WIJNGAARDSBERG/ LIMBURG, NEDERLAND <i>Framboos, amandel, houtaroma's, mooi bouquet</i>	• 50,00	SANGIOVESE/MASSA VECCHIA/2016/ TOSCANE, ITALIË <i>Welkom in the new world of wine. Proef, ervaar en deel...</i>	• 90,00
ROSSO DI MONTALCINO/ PIETROSO/ TOSCANE, ITALIË <i>Verrijnd, kersen, aromatisch, zachte afdronk</i>	• 55,00	SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ /CHÂTEAU JEAN FAURE/2018/ BORDEAUX, FRANKRIJK <i>Zeer chique, rijp fruit, zwarte bes, cassis, kruidig, prachtig houtgebruik</i>	• 125,00
'CUVÉE SIMONE'/DOMAINE AMIOT/ BOURGOGNE, FRANKRIJK <i>Elegante fruittonen, kersen, rokerig, chocolade, rijpe tannine</i>	• 55,00	BAROLO BRUNATE/ENZO BOGLIETTI/ 2015/PIËMONTE, ITALIE <i>Tonen van rozen, donker fruit, specerijen, viooltjes</i>	• 160,00
SAINT-JOSEPH 'TRADITION'/DOMAINE MONIER PERRÉOL/RHONE, FRANKRIJK <i>Diep donkerrood, zwarte peper, kruiden, zwarte bes</i>	• 65,00	CAMARTINA IGT/QUERCIABELLA/ 2016 /TOSCANE, ITALIE <i>Intens fruit, volle warme smaak, eiken, vanille</i>	• 200,00
POMEROL/CHÂTEAU L'EVÊCHÉ/2016/ BORDEAUX, FRANKRIJK <i>Eiken, tabak, sappig, kruiden</i>	• 70,00	PREMIER CRU 'LES VIGNES-RONDES' /DOMAINE CONFURON-COTETIDOT/ 2017/BOURGOGNE, FRANKRIJK <i>Rijk, intens, fruitge aroma's, zachte houttonen</i>	• 250,00
SPÄTBURGUNDER KLINGENBERGER/ 2019/FÜRST/FRANKEN, DUITSLAND <i>Zeer elegant, rood fruit, zijdezachte afdronk</i>	• 85,00	CHÂTEAU MONTROSE/ 2012/ BORDEAUX, FRANKRIJK <i>Klassieker, dieproud fruit, zacht eiken, milde tannine</i>	• 270,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA 'RUALN'/CORTE SANT'ALDA/2016/ VENETO, ITALIË <i>Gedroogd rijp rood fruit, mineraliteit, verrijnde zuren, vol</i>	• 85,00	RIBERA DEL DUERO 'EL PICÓN'/PAGO DE LOS CAPELLANES/2015/CASTILLA Y LEÓN, SPANJE <i>Sjiek hout, kaneel, tabak, complex, eindeloze afdronk</i>	• 300,00

DESSERT

NECTAR PEDRO XIMENEZ SHERRY/ JEREZ DE LA FRONTERA, SPANJE <i>Zoete sherry met de smaak van rozijnen en zongedroogde vijgen. Lekker bij kaas</i>	6,50 •	BEERENAUSLESE 'CUVÉE' KRACHER/ BURGENLAND, OOSTENRIJK <i>Steenvruchten, mandarijn, citrus met elegante zuren. Lekker bij een fris dessert</i>	7,00 •
CHÂTEAU SIMON SAUTERNES/ BORDEAUX, FRANKRIJK <i>Rijp gekonfijt fruit, honing en vanille. Als dessertwijn bij een zoet dessert</i>	8,00 •	GUY PINARD 'PINEAU DES CHARANTES BLANC', CHARANTE, FRANKRIJK <i>Versterkte wijn, gemaakt met ¼ cognac. Lekker als aperitief, maar ook waanzinnig in combinatie met kaas</i>	7,50 •



*Fotoserie Expositie
Bistrobar Beaune:
Fabio Jansen.*

Sta stil en reis.



*Fotoserie Expositie
Bistrobar Beaune:
Fabio Jansen.*

Sta stil en reis.



*Fotoserie Expositie
Bistrobar Beaune:
Fabio Jansen.*

Sta stil en reis.



*Fotoserie Expositie
Bistrobar Beaune:
Fabio Jansen.*

Sta stil en reis.

Bistrobarbeaune.nl
Info@bistrobarbeaune.nl
Facebook.com/bistrobarbeaune
Instagram bistrobarbeaune

Reis ook eens naar
Bistrobar Berlin en
Bistrobar Bankoh.
*Kijk op **bistrobars.nl***

