



BR.

Menu de fleurs



Entrée

Asperges Limbourgeoises avec saumon fumé

Herbes vertes . vinaigrette aux agrumes



Plat de résistance

Escalope de veau

Asperges Limbourgeoises . fève . pommes château



Dessert

Rhubarbe

Rhubarbe . pistache . chocolat blanc . miel de fleurs



55 € par personne



 [bistro.richard](https://www.instagram.com/bistro.richard)

 [bistrorichard.ordingen](https://www.facebook.com/bistrorichard.ordingen)

bistro richard



BR.

Bienvenue au Bistro Richard, qui se trouve dans la splendide cour intérieure du Kasteel van Ordingen, en plein milieu des innombrables vergers d'Haspengouw. Notre chef mitonne des classiques de bistrot aux accents régionaux, toujours saupoudrés d'une subtile touche personnelle. Découvrez les généreuses saveurs de produits frais du jour de notre menu, du pain fermier artisanal au vol-au-vent classique, en passant par les filets de sole meunière et le steak tartare haché à la main. Notre nom, Bistro Richard, est un hommage au châtelain. Vous serez envahi par la riche histoire de ce lieu authentique, tout en savourant une agréable compagnie dans un intérieur au style indéniable. Laissez-vous tenter par le gin premium Kasteel van Ordingen, distillé avec notre propre récolte de poires.

Partagez vos dégustations sur les réseaux sociaux:

#bistorichard

#kasteelvanordingen

menu **Richard**

Entrée

Croquette de crevette

Persil frit . citron

ou

Steak tartare

Bouef blanc-bleu .

légumes en pickles

Plat de résistance

Bar

Sauce vin blanc .

asperges vertes . purée aux fines herbes

ou

Steak Haspengouw

Crème de carottes . salade . frites .

sauce au choix

Dessert

Dame blanche ou crème brûlée

€ 49.50 par personne

Suggestions

Entrée

Asperges Limbourgeoises avec
saumon fumé

Herbes vertes . vinaigrette aux agrumes

€ 19.90

Asperges Limbourgeoises

"à la flamande"

Beurre . ferme oeuf . persil

*(inclusif pommes château, croquettes ou
purée au plat de résistance)*

Entrée: € 18.00

Plat de résistance: € 24.90

Asperges Limbourgeoises

dans la sauce mousseline

64° ferm oeuf . épinard

*(inclusif pommes château, croquettes ou
purée au plat de résistance)*

Entrée: € 18.50

Plat de résistance: € 25.90

Plat de résistance

Escalope de veau

Asperges Limbourgeoises . jus de veau . fève

*(inclusif pommes château, croquettes ou
purée)*

€ 32.00

Dessert

Rhubarbe

Pistache . chocolat blanc . miel de fleurs

€ 12.50

Entrées

Carpaccio de boeuf € 18.00
Parmesan . roquette . huile d'olive . pignons de pin

Croquette de fromage **v** € 16.00
Parmesan . citron . persil frit . tartare

Croquette de crevette € 21.00
Citron . persil frit . sauce cocktail

Duo de croquettes au fromage
et crevette € 18.00
Citron . persil frit . parmesan

Tartare de thon € 21.00
Ponzu . radis . échalote

Burrata **v** € 19.00
Tomate . échalote . pesto

Pour les enfants jusque 12 ans

Fricandelle accompagnée des frites € 8.50

Vol-au-vent accompagnée des frites € 12.50

Filet de poulet, compote et frites € 12.50

Spaghetti bolognaise € 9.50

Nuggets de poulet et frites € 12.50

+ € 3.00 supplément salade

Classiques

Vol-au-vent € 21.00
Poulet . boulettes . champignons . biscuits pâte feuilletée

Carbonade € 22.00
Bouef blanc-blue . sirop . oignon

Filet de sole meunière € 22.00
Citron . beurre

Steak tartare haché à la main € 21.50
Boeuf blanc-blue . câpres . échalote

Scampis 9 pièces € 23.00
à la sauce tomate

*Ces plats sont servis avec une garniture de saison.
+ € 3.00 supplément salade*

Avec ces plats, vous avez le choix entre:

Frites € 3.00

Croquettes € 3.00

Purée € 3.00

Pâtes € 3.00

v Végétarien

Vous êtes allergique à certains ingrédients?

Demandez des informations supplémentaires à

l'équipe. La composition de nos plats peut varier.

Une contamination croisée est possible.

Viande

Steak Haspengouw	250 g	€ 22.00
Filet pur Haspengouw	250 g	€ 39.00
Presa Iberico	250 g	€ 20.50
Filet de "Belle Flamande"	220 g	€ 17.00

Ces plats sont servis avec une garniture de saison.

+ € 3.00 supplément légumes chauds

Avec ces plats, vous avez le choix entre:

Frites	€ 3.00
Croquettes	€ 3.00
Purée	€ 3.00
Pâtes	€ 3.00

Sauce au poivre	€ 3.00
Sauce aux champignons	€ 3.00
Sauce béarnaise fraîche	€ 3.00
Sauce Stroganoff	€ 3.00
Beurre persillé	€ 3.00

Poisson

Bar	220 g	€ 23.50
Thon	220 g	€ 25.00
Gamba 8/12	4 pièces	€ 28.00

Ces plats sont servis avec une garniture de saison.

+ € 3.00 supplément légumes chauds

Avec ces plats, vous avez le choix entre:

Frites	€ 3.00
Croquettes	€ 3.00
Purée	€ 3.00
Pâtes	€ 3.00

Desserts

Dame blanche	€ 10.50
Glace enfant	€ 6.00
Moelleux au chocolat	€ 12.50
<i>Glace au cuberdon . coulis des fruits rouges</i>	
Crème brûlée	€ 8.00
Café glacé	€ 9.00

Mousse au chocolat	€ 8.00
--------------------	--------

Eton Mess poire Richard	€ 12.50
<i>Crème . meringue . mascarpone</i>	

Tarte Tatin	€ 12.00
-------------	---------

Tarte aux pommes, accompagnée de sa glace au caramel salé

Crêpes de 14 heures à 17 heures

Crêpes	2 pièces	€ 8.00
--------	----------	--------

Sucre blanc, blond ou brune . confiture, sirop ou Nutella

Crêpes mikado	€ 11.50
---------------	---------

Crêpe enfant	1 pièce	€ 5.50
--------------	---------	--------

Sucre blanc, blond ou brune . confiture, sirop ou Nutella

1 addition par table. A partir de 8 personnes, nous demandons de limiter à 4 plats, afin d'éviter les temps d'attente trop longs et de rendre le repas aussi agréable que possible pour vous et vos invités.

Snacks & bouchées à partager

Boulettes panées 8 pièces € 16.50

Services avec de la moutarde "De Ster"

Fromages affiné de la région **V** € 12.50

Petits oignons . cornichon

Huîtres creuses 3 pièces € 9.50

6 pièces € 18.00

12 pièces € 36.00

Houmous sur pain naan **V** € 12.00

Pois chiches . grenade . huile de sésame

Planche garnie 18 pièces € 16.00

Nachos **V** € 15.00

Chips tortilla . guacamole . cheddar . crème aigre

+ € 3.50 supplément porc effloché

Bruschetta **V** 4 pièces € 14.50

Tomate . mozzarella de bufflonne

Soupe

Soupe tomate € 6.00

Boulettes de viande . crème . ciboulette

Soupe du jour € 6.00

Selon l'inspiration du chef

Croques jusque 17 heures

Croque monsieur € 11.00

Pain fermier . Jambon Breydel . fromage affiné . salade

Croque madame € 14.00

Pain fermier . Jambon Breydel . fromage affiné .

oeuf sur le plat

Croque **Haspengouw** € 16.00

Pain fermier . brie . Sirop "Loonse stroop" . poire Richard . noix

Pasta

Spaghetti bolognaise € 16.00

Ravioles au ricotta et épinards **V** € 18.50

Sauce tomate . courgette grillée . burrata . huile d'olive

Spaghetti vongole € 24.00

Palourdes . échalotte . huile d'olive

Orecchiette **V** € 16.00

Sauce tomate . basilic

+ € 3.00 supplément burrata

Salads

Salade César € 22.50

Poulet Belle Flamande . Salade Romaine . oeuf .

parmesan . croûtons

Salade de scampi 7 pièces € 23.50

Scampi . mangue . salade . wakamé . vinaigrette au yaourt

Salade au fromage de chèvre **V** € 20.50

Quinoa . betterave rouge . framboise . salade sucrine

Burgers

Burger **Richard** € 24.00

Boeuf blanc-bleu . cornichon . salade . lard . cheddar .

tomate . oignon frit . frites

Burger de poulet € 21.50

Poulet . salade de chou . cornichon . tomate . mayonnaise

au poivre . frites

Burger végétarien **V** € 20.00

Burger de betterave rouge . courgette . aubergine . tomate

. houmous

Spirits

Rhum Captain Morgan	€ 10.00
Bacardi blanc / brun	€ 10.00
Vodka Ketel One	€ 10.00
Amaretto	€ 8.00
Baileys	€ 8.00
Calvados	€ 10.00
Cointreau	€ 9.00

Digestifs

Cognac Réserve de Jean	€ 12.50
Napoléon Drouet	€ 12.50
Glenfiddich 12 y	€ 10.00
Grand Marnier	€ 9.00
Limoncello	€ 8.00
Sambuca	€ 9.00

Vin

Vin blanc de la maison	€ 6.00 / € 30.00
Vin rouge de la maison	€ 6.00 / € 30.00
Vin rosé de la maison	€ 6.00 / € 30.00

Vin mousseux Belge

Blanc des Noirs 'Bizjoe' Brut Nature	€ 10.00 /
<i>Domaine Cuvelier</i>	€ 50.00

Champagne

Champagne Louis Casters	€ 15.00 / € 65.00
<i>Pinot Meunier</i>	
Champagne Louis Casters	€ 75.00
<i>Rosé / Blanc de Blanc</i>	
Champagne Ruinart Blanc de Blanc	€ 125.00



Sodas

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	€ 3.00
Eau plate Acqua Panna 0,25 l	€ 3.00
Eau pétillante San Pellegrino 0,25 l	€ 3.00
Eau plate Acqua Panna 1 l	€ 9.00
Eau pétillante San Pellegrino 1 l	€ 9.00
Ice tea	€ 3.00
Fanta	€ 3.00
Sprite	€ 3.00
Tönissteiner Orange	€ 3.50
Tönissteiner Citroen	€ 3.50
Tönissteiner Fruit mix	€ 3.50
Fever Tree Indian Tonic	€ 4.00
Fever Tree Mediterranean Tonic	€ 4.00
Jus de pomme Pipo	€ 3.00
Jus d'orange frais	€ 6.00
Cécémel	€ 3.00

Boissons chaudes

Café / Café décaféiné	€ 3.00
Espresso	€ 3.00
Espresso Doppio	€ 5.00
Cappuccino	€ 3.50
Latte macchiato	€ 3.50
Italian coffee	€ 8.50
Irish coffee	€ 8.50
Thé	€ 3.00
Thé à la menthe fraîche	€ 4.00
Thé au gingembre frais	€ 4.00
Chocolat chaud	€ 3.50

+ € 1.00 supplément crème fraîche

Bières à la bouteille

Vedett White	€ 3.00
Leffe Blonde / Brun	€ 4.50
Duvel	€ 4.50
Maredsous Brune / Triple	€ 5.00
La Chouffe Blonde / Cerise	€ 4.50
Sint Bernardus Abt 12	€ 5.00

Bières du fût

Stella Artois	€ 3.00
Tripel Karmeliet	€ 4.50

Bières régionales

Wilderen Goud	€ 4.50
Wilderen Kriek	€ 4.00
Wilderen Cuvée Clarisse	€ 5.50
Wilderen Kannunik	€ 5.00
Haspengouwse Tripel	€ 5.00

0,0%

Leffe 0,0%	€ 4.50
Stella 0,0%	€ 3.00
Liefmans 0,0%	€ 4.00
Crodino 0,0%	€ 4.00
Gordon Gin-Tonic 0,0%	€ 11.00

Apéritif

Pineau des Charentes	€ 9.00
Porto blanc / rouge	€ 8.00
Martini blanc / rouge	€ 8.00
Campari	€ 9.00
Campari Orange	€ 12.00
Sherry Dry	€ 8.00
Aperol Spritz	€ 11.00
Kirr	€ 9.00
Kirr Royal	€ 14.00
Ricard	€ 8.00
Picon white wine	€ 9.50

Gin

Kasteel van Ordingen Premium Gin	€ 13.50
Hendrickx Gin	€ 15.00
Gordons Gin	€ 11.00

Tous les gin-tonic sont servis avec du Fever.