

STIEL

BISTRO & BAR

11.30 – 22.00
DAGELIJKS – EVERY DAY

LUNCH

11:30 – 17:00

DINNER

12:00 – 22:00

DRINKS

24/7

ROOM SERVICE CHARGE FOOD: €7.50
ROOM SERVICE CHARGE DRINKS: €5.00

BREAKFAST: €24.50 P.P

MA-VR / MO-FR

6:00 – 10:30

ZA-ZO / SAT-SUN

7:00 – 11:30

ROOMSERVICE SUPPLEMENT ONTBIJT/ BREAKFAST: €10.00

U KAN ROOM SERVICE BESTELLEN DOOR HET NUMMER 14 IN TE TOETSEN.
YOU CAN ORDER ROOM SERVICE BY DIALING NUMBER 14.

LUNCH

Onze lunchgerechten kunt u bestellen van 11:30 uur tot 17:00 uur.

You can order our lunch dishes from 11:30 A.M till 5:00 P.M.

- BROODJE RUNDERCARPACCIO | BEEF CARPACCIO SANDWICH** € 14.50
Truffelmayonaise - pijnboompitten - Parmezaanse kaas - rucola - zongedroogde tomaatjes
Truffle mayonnaise - pine nuts - Parmesan cheese - rocket salad - sundried tomatoes
- CLUB SANDWICH** € 14.50
Gerookte kip - bacon - mesclun - ei - tomaat
Smoked chicken - bacon - mesclun - egg - tomato
- AVOCADO PESTO SANDWICH** € 14.50
Ei - tomaat - rucola - lente ui
Egg - tomato - rocket salad - spring onion
- BROODJE GEROOKTE ZALM | SMOKED SALMON SANDWICH** € 15.50
Rode ui - kruidenkaas - rucola
Red onion - herb cheese - rocket salad
- CROQUE** € 9.50
Ham - kaas - wit of bruin getoast brood
Ham - cheese - white or brown toasted bread
Supplement: dubbel / double € 4.00
- UITSMIJTER HAM & KAAS | STRAMMER MAX HAM & CHEESE** € 15.50
Wit of bruin brood
White or brown bread
- OMELET** € 12.50
Brood en één extra topping: ham/ jonge kaas/ champignons
Bread and one extra topping: ham/ cheese/ mushrooms € 2.00
- KROKETTEN | CROQUETTES** € 16.50
Ragout van rundsvlees - mosterd - seizoensslaasje - wit of bruin brood
Beef ragout - mustard - seasonal salad - white or brown bread
- KAASKROKETTEN | CHEESE CROQUETTES** € 16.50
Gefrituurde peterselie - kaas - citroen - seizoensslaasje
Fried parsley - cheese - lemon - seasonal salad
- CAESAR SALAD** € 16.50
Romeinse sla - croutons - Parmezaanse kaas - kerstomaten - caesar dressing
Cos lettuce - croutons - Parmesan cheese - cherry tomatoes - caesar dressing
Supplement: kip - spek / chicken - bacon € 4.00
- SALADE NIÇOISE** € 20.50
Verse tonijn - ansjovis - ei - boontjes - kerstomaten - rucola - honing-mosterd dressing
Fresh tuna - anchovies - egg - beans - cherry tomatoes - rocket salad - honey mustard dressing

SUGGESTIONS

STARTERS

FRANSE UIENSOEP | FRENCH ONION SOUP

Bladerdeeg - brood
Puff pastry - bread

€ 11.00

CARPACCIO VAN FLESPOMPOEN | CARPACCIO OF BUTTERNUT SQUASH

Gemarineerde druiven - geitenkaas - pompoenpitten
Marinated grapes - goat cheese - pumpkin seeds

€ 17.50

COQUILLES À LA NAGE | SCALLOPS À LA NAGE

Saffraan
Saffron

€ 24.50

MAIN COURSE

PASTA POMODORO

Tagliatelle - burrata - verse tomaten - basilicum
Tagliatelle - burrata - fresh tomatoes - basil

€ 24.50

GROENE KRUIDEN RISOTTO | GREEN HERB RISOTTO

Tarbot - gegrilde groenten - beurre blanc
Turbot - grilled vegetables - beurre blanc

€ 38.50



*Vegetarisch te bestellen zonder tarbot en beurre blanc
Can be ordered vegetarian without turbot and beurre blanc*

€ 23.50

EENDENBORST | DUCK BREAST

Porto-druivensaus - gegrilde groenten - aardappelkroketten
Porto grape sauce - grilled vegetables - potato croquettes

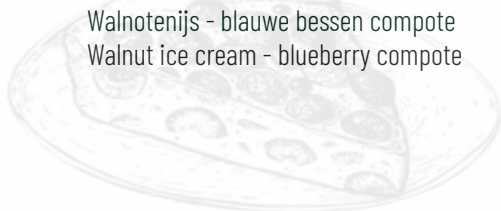
€ 29.00

DESSERT

CLAFOUTIS VAN BLAUWE BESSEN | CLAFOUTIS OF BLUEBERRIES

Walnotenijs - blauwe bessen compote
Walnut ice cream - blueberry compote

€ 15.00



CLASSICS

STARTERS

TOMATENSOEP | TOMATO SOUP

€ 9.50

Mini gehaktballetjes - tomaten concassé - kruidenroom

Mini meatballs - tomato concassé - herb cream

Option: 🌿

GARNAALKROKETTEN | SHRIMP CROQUETTES

€ 19.50

Gefrituurde peterselie - Hollandse garnalen - citroen - seizoensslaetje

Fried parsley - Dutch shrimps - lemon - seasonal salad

RUNDERCARPACCIO | BEEF CARPACCIO

€ 19.50

Rucola - pijnboompitten - Parmezaanse kaas - truffelmayonaise

Rocket salad - pine nuts - Parmesan cheese - truffle mayonnaise

🌿 **BURRATA**

€ 19.50

Tomaatjes - pijnboompitten - basilicum - balsamico

Tomatoes - pine nuts - basil - balsamic

🌿 **CAESAR SALAD**

€ 16.50

Romeinse sla - croutons - Parmezaanse kaas - kerstomaten - caesar dressing

Cos lettuce - croutons - Parmesan cheese - cherry tomatoes - caesar dressing

Supplement: kip - spek / chicken - bacon

€ 4.00

SALADE NIÇOISE

€ 20.50

Verse tonijn - ansjovis - ei - boontjes - kerstomaten - rucola - honing-mosterd dressing

Fresh tuna - anchovies - egg - beans - cherry tomatoes - rocket salad - honey mustard dressing

BURGERS

Altijd inbegrepen friet, mayonaise en ketchup
Always included fries, mayonnaise and ketchup

SMOKEY BACON BURGER

€ 22.50

Burger - sla - tomaat - augurk - spek - smokey BBQ saus - burger bun

Burger - lettuce - tomato - pickle - bacon - smokey BBQ sauce - burger bun

Supplement: kaas / cheese

€ 2.00

🌿 **LOADED VEGAN BURGER**

€ 22.50

Plant aardige burger - aubergine - courgette - rode ui - burger bun

Plant based burger - eggplant - zucchini - red onion - burger bun

CRISPY CHICKEN BURGER

€ 22.50

Gepaneerde kipfilet - sla - Dallas saus - burger bun

Breaded chicken breast - lettuce - Dallas sauce - burger bun

CLASSICS

MAIN COURSES

- THAI CURRY** € 22.50
Kokos - cashewnoten - limoen - rijst
Coconut - cashew nut - lime - rice
Supplement: scampi € 7.00
- ZALM | SALMON** € 26.50
Bearnaisesaus - krieltjes - seizoensgroenten
Bearnaise sauce - baby potatoes - seasonal vegetables
- SLIPTONG | SOLE** € 29.50
2 stuks - botersaus - friet - mayonaise - seizoensgroenten
2 pieces - butter sauce - fries - mayonnaise - seasonal vegetables
- VOL AU VENT** € 24.50
Bladerdeeghapje - ragout van kip en champignons - kalfsgehaktballetjes - friet
Puff pastry - chicken and mushroom ragout - veal meat balls - fries
- SCHNITZEL** € 24.50
Varkensvlees - stroganoffsaus - friet - mayonaise - seizoensgroenten
Pork meat - stroganoff sauce - fries - mayonnaise - seasonal vegetables
- BELGISCHE RUNDERSTOVERIJ DE KONINCK | BELGIAN BEEF STEW DE KONINCK** € 24.50
Friet - mayonaise - seizoensgroenten - huisrecept gemaakt met De Koninck bier
Fries - mayonnaise - seasonal vegetables - homemade recipe with Belgian De Koninck beer

ARGENTINIAN STEAK SELECTION

- RUMPSTEAK** € 27.00
FILET PUR € 35.00
RIBEYE € 37.50
- Inbegrepen friet, mayonaise en seizoensgroenten
Including fries, mayonnaise and seasonal vegetables
- Saus keuze: bearnaise/ champignon/ pepersaus
Sauce choice: béarnaise/ mushroom/ pepper sauce

DESSERTS

- DAME BLANCHE** € 10.50
Vanille ijs - chocoladesaus - slagroom
Vanilla ice cream - chocolate sauce - whipped cream
- VANILLE CRÈME BRULÉE** € 11.50
- CHOCOLADE MOELLEUX | CHOCOLATE LAVA CAKE** € 11.50
- CHEESECAKE** € 12.00
Frambozen compot
Raspberry compot

DRINKS

WATER

33cl/75cl

WATER PLAT € 3.50/€ 6.00

Still

WATER BRUISEND € 3.50/€ 6.00

Sparkling

SOFT

COCA COLA € 3.70

Regular

Zero

SPRITE € 3.70

FANTA € 3.70

Orange

Cassis

CHOCOMEL € 3.70

FUZE TEA € 3.70

Green tea mango

Black sparkling

SCHWEPES GINGER ALE € 3.70

SCHWEPES BITTER LEMON € 3.70

SCHWEPES PREMIUM € 4.50

Touch of lime

Gingerbeer & chili

Orange blossom & lavender

RED BULL € 5.50

TEA

TEA € 3.70

English breakfast

Fruity camomile

Green dragon lung ching

Moroccan mint

Rooibos cream orange

Earl grey

Lemon fresh

Rosy rose hip

Sweet berries

FRESH GINGER TEA € 5.50

FRESH MINT TEA € 5.50

JUICE

VERSE JUS D'ORANGE € 5.50

MINUTE MAID € 3.70

Tomatensap

Appelsap

COFFEE & HOT CHOCO

COFFEE € 3.70

ESPRESSO € 3.70

DUBBELE ESPRESSO € 4.20

ESPRESSO MACCHIATO € 4.20

CAPPUCCINO € 4.20

LATTE MACCHIATO € 5.00

Extra flavour: caramel,
hazelnut, vanilla € 1.00

WARME CHOCOMELK € 5.00

Slagroom / whipped cream € 1.00

SPECIAL COFFEE

FRENCH € 12.50

Grand Marnier

ITALIAN € 12.50

Amaretto

IRISH € 12.50

Whisky

SPANISH € 12.50

Licor 43

APPLE PIE

Till 17h

APPELTAART € 6.00

Slagroom / whipped cream € 1.00

WINES

BUBBLES



CAVA BRUT	€ 8.00 € 39.50
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL DEMI (0.375)	€ 45.00
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	€ 87.50
VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE BRUT	€ 97.50
RUINART BLANC DE BLANCS	€ 155.00
RUINART ROSÉ	€ 155.00

WHITE

M-SELECTION CHARDONNAY	€ 6.50 € 29.50
Deze wijn is rond en vol van smaak. Hij is te combineren met wit vlees en visgerechten, maar ook lekker als aperitief.	
M-SELECTION SAUVIGNON BLANC	€ 6.50 € 29.50
Een levendige witte wijn en elegant van smaak. Hij is te combineren met visgerechten en schaal- en schelpdieren.	
M-SELECTION MOELLEUX	€ 6.50 € 29.50
De zoete smaak van de moelleux heeft tonen van geel fruit en geeft het gehele jaar door een zomers gevoel.	
LUNA DE ANA BIANCO VERDEJO	€ 7.50 € 37.50
Een typische Verdejo uit het Spaanse Rueda. Verwacht tropische tonen van limoen, grapefruitschil, maar ook groene tonen van venkel en kruidigheid.	
CECILIA BERETTA PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE	€ 8.50 € 42.50
Een echte Italiaan met zijn frisse elegantie en strogele kleur. De Pinot Grigio is een sierlijke witte wijn uit Venetië. Hij is te combineren met gevogelte en vis.	
SONSIERRA TEMPRANILLO BLANCO	€ 42.50
Een unieke witte wijn uit Spanje. Naast zijn uitlopende aroma's van tropische vruchten en steenfruit is hij zeer expressief in de neus en fris.	
VIA CARITATIS LUX BLANC	€ 45.00
Een elegante wijn uit de Rhônevalleimet met een blend van Clairette en Roussanne. Hij onthult een zeer delicate en complexe geur, met lichte toetsen van zoet wit fruit, munt en zoethout.	
BOURGOGNE VIELLES VIGNES DOMAINE DE ROCHEBIN	€ 57.50
Deze Chardonnay is zuiver in de neus met aroma's van grapefruit en hazelnoot. Afwisselend met minerale en roomboter geuren.	
SANCERRE BLANC DOMAINE J. DE VILLEBOIS	€ 60.00
Deze Sancerre heeft subtiele aroma's van rijpe citrus, exotisch fruit en kruisbes. Hij heeft een soepele, ronde smaak en een frisse afdronk met uitstekende aromatische complexiteit.	
CHÂTEAUNEUF DU PAPE CHÂTEU DE VAUDIEU BLANC	€ 80.00
Een Franse witte wijn, krachtig met een lekkere frisheid. Hij is te combineren met varkensvlees, gevogelte en vis.	
CHABLIS PREMIER CRU VAILLON DANIEL-ETIENNE DEFAIX	€ 90.00
Deze Premier Cru heeft aroma's van rijpe citrus, bijenwas, perzik en gedroogde witte bloemen gevolgd door een overvloedige en satijnachtige smaak met levendige zuren en brede afdronk.	

WINES

ROSE



M-SELECTION ROSE

€ 6.50 € 29.50

Een prachtige rosé met aroma's van rood fruit. Hij is te combineren met lichte gerechten.

WHISPERING ANGEL

€ 57.50

Een frisse en lichte rosé. Net zo romantisch als de Provence waar het vandaan komt.

RED

M-SELECTION MERLOT

€ 6.50 € 29.50

Deze wijn met aroma's van zwarte bessen is perfect te combineren met gegrilde gerechten en kazen.

M-SELECTION CABARNET SAUVIGNON

€ 6.50 € 29.50

Een aantrekkelijke wijn met aroma's van zwart fruit en tonen van zwarte pepers. Hij is te combineren met rood vlees en gestoofde gerechten.

CANTINA ZACCAGNINI

€ 8.50 € 42.50

Een rode wijn met tonen van zwarte bessen, bloemen, tabak, teer, likeur en een vleugje rook. Goed te combineren met al onze vleesgerechten.

MARQUÉS DE CÁCERES EXCELLENS C. ESPECIAL CRIANZA

€ 8.50 € 42.50

Deze fantastische Rioja wijn vergist op roestvrij staal met lang schilcontact. Hierdoor krijgt hij kleur, kracht en tannine. Na 14 maanden te rijpen is hij te combineren met pasta en vlees.

ESK VALLEY ESTATE MARLBOROUGH PINOT NOIR

€ 42.50

Deze wijn is complex en elegant. Bekend voor zijn frisse en goede zuren, rode kersen, lekker sap en ook wat hout. Je combineert hem het best met rood vlees of wild.

CHÂTEAU VIEUX COUTELIN SAINT ESTEPHE

€ 55.00

Rode wijn met gedroogde pruim en zwart fruit karakteriseren het aroma, maar ook vanille door de houtrijping. Aan te raden bij onze vleesgerechten.

CHATEAU PEYMOUTON SAINT EMILION GRAND CRU

€ 60.00

Deze Bordeaux met een blend van Merlot, Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon geeft impressies van gesneden rode vruchten. Men kan ook een frisheid van het terroir en wat kalkachtige, zoutige toetsen ontdekken, een perfect gebalanceerde wijn dus.

CASAJÚS SELECCIÓN

€ 62.50

Casajús selección is een wijn gemaakt van Tempranillo druiven die 12 maanden rijpen in eikenhouten vaten. Aroma's van rijp zwart fruit, hintes van rozemarijn, tijm en vanille.

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO

€ 62.50

Elegante, dieprode wijn met een scala aan fruittonen en een knipoog naar vanille.

PALAGETTO ROSSO DI MONTALCINO BELLARINA

€ 65.00

Een helder robijnrode wijn met de geur van violetjes. Goede combinatie met gevogelte en vleesgerechten.

VERRAZZANO CHIANTI CLASSICO RISERVA

€ 75.00

Deze wijn uit Italië heeft een mooie concentratie en een intens robijnrode kleur. Perfect te combineren met gevogelte en vleesgerechten.

CHÂTEAUNEUF DU PAPE CHÂTEU DE VAUDIEU

€ 80.00

Deze prachtig uitgebalanceerde rode wijn blijft verrassend en sluit goed aan bij grillgerechten.

BEER/COCKTAIL



Our preferred partner

BOTTLED BEER

WESTMALLE DUBBEL	€ 5.50
WESTMALLE TRIPEL	€ 6.00
LA TRAPPE QUADRUPEL	€ 6.50
LEFFE BRUIN	€ 5.50
VEDETT EXTRA WHITE	€ 5.50
VEDETT IPA	€ 6.00
TRIPLE D'ANVERS	€ 5.50
CORNET OAKED BLOND	€ 6.00
DUVEL	€ 5.50
LA CHOUFFE	€ 5.50
STELLA 0%	€ 3.80
LEFFE BLOND 0%	€ 5.50

FRUIT BEER

KRIEK BELLE-VUE EXTRA	€ 5.00
RODENBACH FRUITAGE	€ 5.50
HOEGAARDEN ROSÉE	€ 5.00

NON ALCOHOL

VIRGIN MOJITO	€ 9.00
Sprite - fresh mint - lime - cane sugar	
VIRGIN STRAWBERRY MOJITO	€ 9.00
Sprite - fresh mint - lime - cane sugar - strawberries	
BLOODY SUNRISE	€ 9.00
Fresh orange juice - lemon juice - grenadine - cane sugar - mint	
VIRGIN COPPERHEAD	€ 10.00
Non alcoholic gin - tonic	

DRAFT BEER

PILS STELLA ARTOIS 25CL	€ 3.80
PILS STELLA ARTOIS 50CL	€ 6.70
BOLLEKE DE KONINCK 25CL	€ 5.00
LEFFE BLOND 33CL	€ 5.50
TRIPLE KARMELIET 33CL	€ 6.00

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	€ 10.50
Aperol - Cava - sparkling water	
PORNSTAR MARTINI	€ 13.50
42 Below Vodka - passion fruit juice - lime juice	
LONG ISLAND ICED TEA	€ 14.50
Gin - tequila - vodka - rum - cointreau - lemon juice - cola	
Make it Premium: Supplement Grey Goose	€ 5.00
MOJITO	€ 12.50
Bacardi Carta Blanca - fresh mint - lime - cane sugar - sparkling water	
STRAWBERRY MOJITO	€ 13.50
Bacardi Carta Blanca - fresh mint - lime - cane sugar - strawberry - sparkling water	
WHISKY SOUR	€ 13.50
Dewar's whisky - lime - lemon	
CUBA LIBRE	€ 13.50
Bacardi Añejo Cuarto - lime - cola	
MOSCOW MULE	€ 13.50
Eristoff Vodka - ginger beer - lime	
Make it a Henly: Supplement Hennessy VS	€ 3.00
Make it Premium: Supplement Grey Goose	€ 5.00
PIÑA COLADA	€ 13.50
Bacardi Caribbean Spiced - coconut juice - whipped cream - pineapple juice	

APEROS

LIQUEUR

6 cl

MALIBU	€ 6.50
PASSOA	€ 6.50
CAMPARI	€ 6.50
TIA MARIA	€ 6.50
RICARD PASTIS DE MARSEILLE	€ 6.50
SAMBUCA LUXARDO	€ 7.50
LICOR 43	€ 7.50
BAILEYS	€ 7.50
AMARETTO DISARONNO	€ 7.50
LIMONCELLO LUXARDO	€ 7.50
JÄGERMEISTER	€ 7.50
COINTREAU	€ 7.50
GRAND MARNIER	€ 7.50
GRAPPA	€ 7.50

GIN

6 cl

BOMBAY SAPPHIRE	€ 8.50
BOMBAY BRAMBLE	€ 9.00
BOMBAY CITRON PRESSÉ	€ 9.00
ARDUENNA GIN	€ 12.50
HENDRICKS	€ 12.50
COPPERHEAD ANTWERP	€ 13.00
COPPERHEAD BLACK BATCH	€ 14.00
MONKEY 47	€ 14.00
TOUCAN GIN	€ 12.50

RUM

6 cl

BACARDI CARTA BLANCA	€ 7.50
BACARDI AÑEJO CUATRO	€ 8.50
MOUNT GAY ECLIPSE RUM	€ 9.50
BACARDI CARRIBEAN SPICED	€ 10.00
BACARDI RESERVA OCHO	€ 10.50
SANTA TERESA	€ 16.00

WHISKEY

6 cl

WILLIAM LAWSON'S	€ 7.50
JOHNNIE WALKER RED LABEL	€ 7.50
JAMESON	€ 7.50
JACK DANIELS	€ 8.00
DEWAR'S 12 YRS	€ 10.00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€ 11.00
ABERFELDY 12 YRS	€ 13.50
CRAIGELLACHIE 13 YRS	€ 16.50
ROYAL BRACKLA 12 YRS	€ 17.00
OBAN 14 YRS	€ 18.50
THE BALVENIE 12 YRS	€ 19.00
CHIVAS REGAL 18 YRS	€ 20.00

VERMOUTH/PORT

8 cl

MARTINI BIANCO	€ 6.00
MARTINI ROSSO	€ 6.00
SHERRY MEDIUM	€ 6.00
WHITE PORT	€ 6.00
RUBY PORT	€ 6.00
TAWNY PORT	€ 8.50
SAO PEDRO DAS AGUIAS 10 YEARS	€ 12.00

SPIRITS

6 cl

ERISTOFF VODKA	€ 7.50
BELVEDERE PURE VODKA	€ 14.00
GREY GOOSE VODKA	€ 15.00
TEQUILA CAZADORES	€ 9.00
PATRON TEQUILA SILVER	€ 15.00
BOLS JONGE JENEVER	€ 7.00
BOULARD CALVADOS	€ 8.50
HENNESSY VS	€ 9.50
HENNESSY XO	€ 30.00



**ERVAAR EEN ONVERGETELIJKE CULINAIRE
BELEVENIS BIJ BISTRO STIEL!**

Zondagsbrunch
Elke zondag van 13:00 tot 15:30

Live Cooking
Elke vrijdag en zaterdag van 17:30 tot 22:00

Voor een snelle, maar verrukkelijke maaltijd bent
u altijd welkom in onze gezellige bistro.

BEKIJK ONZE ARRANGEMENTEN OP WWW.VANDERVALKANTWERPEN.BE