

1

## BISTRO VERMEERSCH

september - oktober

### MENU 20/9 - 15/10

MAANDAG DINSDAG DONDERDAG VRIJDAG

Door de leerlingen van 5BRK en 6BRK

Velouté van groene tuinkruiden  
met gerookte paling

Entrecote pepersaus of bearnaise  
met rauwe groentjes en frietjes

Dessert: Plattekaastaart met  
frambozencoulis

+ Onze leerlingen voorzien elke  
dag enkele seizoensgebonden  
suggesties.

### MENU 22/9 - 20/10

WOENSDAG

Door de leerlingen van 5TH

3 x Zalm  
tartaar, mousse, warm gerookt

Kabeljauw met tomaat, witte wijn  
en aardappeltorentjes

Entrecote Bordelaise met frisse  
salade en luciferaardappelen

Dessert: Tarte tatin met vanille ijs

+ Onze leerlingen voorzien elke  
dag enkele seizoensgebonden  
suggesties.

Voorgerecht € 2,5 - € 5 // Hoofdgerecht € 10 - € 12 // Dessert € 2 - € 5

2

## BISTRO VERMEERSCH

oktober - november

### MENU 19/10 - 18/11

MAANDAG DINSDAG DONDERDAG VRIJDAG

Door de leerlingen van 5BRK en 6BRK

Roomsoep van pompoen met grijze garnaaltjes

Fazant met witloof, fine champagne pommes fondant en crème van erwt

Kaas: Camembert in een krokant jasje en uienconfituur

+ Onze leerlingen voorzien elke dag enkele seizoensgebonden suggesties.

### MENU 20/10 - 1/12

WOENSDAG

Door de leerlingen van 5TH

3 x Zalm  
tartaar, mousse, warm gerookt

Kabeljauw met tomaat, witte wijn en aardappeltorentjes

Entrecote Bordelaise met frisse salade en luciferaardappelen

Dessert: Tarte tatin met vanille ijs

+ Onze leerlingen voorzien elke dag enkele seizoensgebonden suggesties.

Voorgerecht € 2,5 - € 5 // Hoofdgerecht € 10 - € 12 // Dessert € 2 - € 5

3

## BISTRO VERMEERSCH

november - december

### MENU 22/11 - 10/12

MAANDAG DINSDAG DONDERDAG VRIJDAG

Door de leerlingen van 5BRK en 6BRK

Dubbel getrokken bouillon van fazant met zijn confit

Gebakken wilde eend met stoemp van spruiten

Dessert: Koffie bavarois met karamelsaus

+ Onze leerlingen voorzien elke dag enkele seizoensgebonden suggesties.

### MENU 10/11 - 1/12

WOENSDAG

Door de leerlingen van 5TH

3 x Zalm (tartaar, mousse, warm gerookt)

Kabeljauw met tomaat, witte wijn en aardappeltorentjes

Entrecote Bordelaise met frisse salade en luciferaardappelen

Dessert: Tarte tatin met vanille ijs

+ Onze leerlingen voorzien elke dag enkele seizoensgebonden suggesties.

Voorgerecht € 2,5 - € 5 // Hoofdgerecht € 10 - € 12 // Dessert € 2 - € 5

4

## BISTRO VERMEERSCH

januari - februari

### MENU 10/1 - 14/2

MAANDAG DINSDAG DONDERDAG VRIJDAG

Door de leerlingen van 5BRK en 6BRK

Dry aged entrecote olijvenpoeder  
en fijne mesclun sla

Griet op de graat gebakken  
met risotto

Dessert: Appel fantasie met  
kaneelijs

+ Onze leerlingen voorzien elke  
dag enkele seizoensgebonden  
suggesties.

### MENU 12/1 - 26/1

WOENSDAG

Door de leerlingen van 5TH

Kaas- en/of garnaalkroketteren

Gegrilde zalm, tomaat, broccoli  
en risotto

Kalfsoester met wortel, selder,  
Parijse champignons  
en pommes pont neuf

Dessert: Cème brulée  
vanille/mokka/groene thee

+ Onze leerlingen voorzien elke  
dag enkele seizoensgebonden  
suggesties.

Voorgerecht € 2,5 - € 5 // Hoofdgerecht € 10 - € 12 // Dessert € 2 - € 5



5

## BISTRO VERMEERSCH

februari - maart

### MENU 15/2 - 1/4

MAANDAG DINSDAG DONDERDAG VRIJDAG

Door de leerlingen van 5BRK en 6BRK

Bouillabaise rijkelijk gevuld met vis

Gebakken kalfsfilet d'Anvers groene groenten en rösti aardappelen

Dessert: Gebrande vanillecrème

+ Onze leerlingen voorzien elke dag enkele seizoensgebonden suggesties.

### MENU 9/3 - 30/3

WOENSDAG

Door de leerlingen van 5TH

Kaas- en/of garnaalkroketten

Gegrilde zalm, tomaat, broccoli en risotto

Kalfsoester met wortel, selder, Parijse champignons en pommes pont neuf

Dessert: Cème brulée vanille/mokka/groene thee

+ Onze leerlingen voorzien elke dag enkele seizoensgebonden suggesties.

Voorgerecht € 2,5 - € 5 // Hoofdgerecht € 10 - € 12 // Dessert € 2 - € 5

6

## BISTRO VERMEERSCH

april - mei

### MENU 19/4 - 13/5

MAANDAG DINSDAG DONDERDAG VRIJDAG

Door de leerlingen van 5BRK en 6BRK

Gravlaks zalm hangop  
jonge radijs

Lamsfilet  
geglaceerde groenten

Dessert: Schuim van rood fruit,  
verbena en citroenijs

+ Onze leerlingen voorzien elke  
dag enkele seizoensgebonden  
suggesties.

### MENU 9/3 - 30/3

WOENSDAG

Door de leerlingen van 5TH

Carpaccio van Belgisch wit-blauw  
rund met Pecorino kroketje

Tongfilets met bruisende boter,  
kruidensalade, aardappelkroketjes

Lamsfilet, gegrilde groenten,  
rozemarijnjus, aardappelbolletjes

Dessert: Chocolade fantasie

+ Onze leerlingen voorzien elke  
dag enkele seizoensgebonden  
suggesties.

Voorgerecht € 2,5 - € 5 // Hoofdgerecht € 10 - € 12 // Dessert € 2 - € 5

7

## BISTRO VERMEERSCH

mei - juni

### MENU 19/5 - 17/6

MAANDAG DINSDAG DONDERDAG VRIJDAG

Door de leerlingen van 5BRK en 6BRK

Tartaar van makreel, zeewier,  
crème van koriander,  
gmarineerde knolletjes

Gekonfijte zeebaars  
hollandaisesaus, asperges

Dessert: Ingelegde aardbeien,  
patisseriecrème en anijs

+ Onze leerlingen voorzien elke  
dag enkele seizoensgebonden  
suggesties.

### MENU 18/5 - 8/6

WOENSDAG

Door de leerlingen van 5TH

Carpaccio van Belgisch wit-blauw  
rund met Pecorino kroketje

Tongfilets met bruisende boter,  
kruidensalade, aardappelkroketjes

Lamsfilet, gegrilde groenten,  
rozemarijnjus, aardappelbolletjes

Dessert: Chocolade fantasie

+ Onze leerlingen voorzien elke  
dag enkele seizoensgebonden  
suggesties.

Voorgerecht € 2,5 - € 5 // Hoofdgerecht € 10 - € 12 // Dessert € 2 - € 5