

# INTERIEUR BISTRO

Welcome to Interieur Bistro!

An hybrid between a restaurant and a design exhibition, between a garden and a living room, **DesignMarketo's Freshly Cut** concept provides a perfect environment for food and design products to be enjoyed and experienced as they should be: with friends, with wine, with interesting conversation in an inspiring environment of fresh herbs, marble sheets, hanging plants, and a greenhouse!

Thanks for coming, and enjoy your meal!

**15 - 28 OCTOBER - 1<sup>ST</sup> FLOOR  
BUDA FABRIEK - KORTRIJK  
T+32 (0)471 763 177  
INFO@TRAITEUR-DEYLGAT.BE**

# MENU

**V** vegetarian

**S** specialties

## SATURDAY 20 OCTOBER

### TO EAT

large small

Stew of pigs cheek with chicory salad and roast potatoes 22,80€ 14,80€  
Stoofpotje van varkenswang, witloofsalade en gefrituurde aardappellen  
*Cassolete de joues de porc, salade d'endives et pommes frites*

Tart of sardines with cream of shallots and leaves of rocket 19,80€ 12,90€  
Taartje van sardines met crème van sjalotten en rucola  
*Tartelette de sardines à la crème d'échalotes et de roquette*

Toast with wild mushrooms and garden herbs **V** 16,80€ 11,50€  
Toast van bospaddestoelen met tuinkruiden  
*Toast aux champignons des bois aux fines herbes*

Tartar of waguy onglet with a fresh salad **S** 20,20€ 12,80€  
Tartare van waguy onglet met frisse salade  
*Tartare d'onglet waguy et salade fraiche*

### TO DRINK

glass

#### Beers

Omer (traditional blond 8%) 2,50 €  
Oud bruin Vanderghinste (ancient West Flanders brown tripel 5,5%) 3,00 €

#### White wines

Château Pascaud blanc Bordeaux / Sauvignon-Sémillon / 2010 4,00€  
Les Romains, Languedoc / Chardonnay-Viognier / 2011 4,00€  
Grâce des Anges "blanc" / Grenache-Roussanne / 2011 4,00€

#### Red Wines

Rasteau A. Jaume, Côtes du Rhône / Grenache / 2010 5,00€  
Castello delle Regine / "rosso di Podernovo" / 2009 5,25€  
Château Castigno, Secret des Dieux / Syrah, Grenache / 2008 5,50€

Check the blackboards for more suggestions, wines & deserts

# MENU

**V** vegetarian

**S** specialties

## SUNDAY 21 OCTOBER

### TO EAT

large small

Fillet of venison, apple, quince and dauphine potatoes Filet van hertenkalf, appel, kweepeer en dauphine aardappel <i>Filet de faon, pomme, coing et pommes dauphine</i>	34,80€	22,10€
Scallops with leeks, butternut and juice of mussels St.-Jacobsvruchten met prei en butternut, gebonden mosseljus <i>Noix de Saint-Jacques, poireaux et courge butternut, émulsion de moules</i>	29,50€	21,80€
Parsley risotto with deep fried onion <b>V</b> Peterselie risotto met gefrituurde ajuin <i>Risotto de persil aux oignons frits</i>	14,80€	10,80€
Fine egg pasta with Bouchot mussels and pimento <b>S</b> Fijne eierpasta met Bouchot mosselen en pigment <i>Délicates pâtes aux œufs, moules bouchot et piment</i>	16,90€	10,50€

### TO DRINK

glass

#### Beers

Omer (traditional blond 8%)	2,50 €
Oud bruin Vanderghinste (ancient West Flanders brown tripel 5,5%)	3,00 €

#### White wines

Château Pascaud blanc Bordeaux / Sauvignon-Sémillon / 2010	4,00€
Les Romains, Languedoc / Chardonnay-Viognier / 2011	4,00€
Grâce des Anges "blanc" / Grenache-Roussanne / 2011	4,00€

#### Red Wines

Rasteau A. Jaume, Côtes du Rhône / Grenache / 2010	5,00€
Castello delle Regine / "rosso di Podernovo" / 2009	5,25€
Château Castigno, Secret des Dieux / Syrah, Grenache / 2008	5,50€

Check the blackboards for more suggestions, wines & deserts

# MENU

**V** vegetarian

**S** specialties

## MONDAY 22 OCTOBER

### TO EAT

large small

Entrecote of veal with shallots and chicory, red wine sauce Kalfristuk met sjalot en gebakken witloof, rode wijnsaus <i>Côte de veau aux échalotes et endives braisées, sauce vigneronne</i>	36,80€	27,80€
Fillet of turbot with freshly peeled shrimps and mashed potatoes Wit van grietbot met versgepelde garnalen en mousseline van aardappel <i>Blanc de barbue, crevettes et mousseline de pommes de terre</i>	32,90€	24,30€
Cream of celeriac with wild mushrooms <b>V</b> Crème van knolselder met bospaddestoelen <i>Crème de céleri-rave aux champignons des bois</i>	14,80€	10,80€
Jacket potato with freshly peeled shrimps and chives <b>S</b> Aardappel uit de oven met versgepelde garnalen en bieslook <i>Pomme de terre farcie aux crevettes et à la ciboulette</i>	22,80€	14,80€

### TO DRINK

glass

#### Beers

Omer (traditional blond 8%)	2,50 €
Oud bruin Vanderghinste (ancient West Flanders brown tripel 5,5%)	3,00 €

#### White wines

Château Pascaud blanc Bordeaux / Sauvignon-Sémillon / 2010	4,00€
Les Romains, Languedoc / Chardonnay-Viognier / 2011	4,00€
Grâce des Anges "blanc" / Grenache-Roussanne / 2011	4,00€

#### Red Wines

Rasteau A. Jaume, Côtes du Rhône / Grenache / 2010	5,00€
Castello delle Regine / "rosso di Podernovo" / 2009	5,25€
Château Castigno, Secret des Dieux / Syrah, Grenache / 2008	5,50€

Check the blackboards for more suggestions, wines & deserts

# MENU

**V** vegetarian

**S** specialties

## TUESDAY 23 OCTOBER

TO EAT	large	small
Chicken in red wine with gratin dauphinois and mixed salad Coq au vin met gratin dauphinois en gemengde salade <i>Coq au vin, gratin dauphinois et salade mixte</i>	22,80€	13,60€
Cod with spinach and blanched butter Kabeljauw met spinazie, blanke boter <i>Cabillaud sur épinards, beurre blanc</i>	28,50€	21,50€
Couscous salad with cream of red pepper <b>V</b> Couscoussalde met creme van rode paprika <i>Salade de couscous, crème de poivrons rouges</i>	12,90€	9,30€
Eels in green sauce <b>S</b> Paling in 't groen <i>Anguilles au vert</i>	30,80€	22,60€

### TO DRINK glass

---

#### Beers

Omer (traditional blond 8%)	2,50 €
Oud bruin Vanderghinste (ancient West Flanders brown tripel 5,5%)	3,00 €

#### White wines

Château Pascaud blanc Bordeaux / Sauvignon-Sémillon / 2010	4,00€
Les Romains, Languedoc / Chardonnay-Viognier / 2011	4,00€
Grâce des Anges "blanc" / Grenache-Roussanne / 2011	4,00€

#### Red Wines

Rasteau A. Jaume, Côtes du Rhône / Grenache / 2010	5,00€
Castello delle Regine / "rosso di Podernovo" / 2009	5,25€
Château Castigno, Secret des Dieux / Syrah, Grenache / 2008	5,50€

---

Check the blackboards for more suggestions, wines & deserts

# MENU

**V** vegetarian

**S** specialties

## WEDNESDAY 24 OCTOBER

### TO EAT

large small

Breast of pheasant with chicory, Champagne sauce and finely cut chips Wit van fazant met witloof, Champagnesaus en fijne frietjes <i>Poitrine de faisan aux endives, sauce fine Champagne et fines frites</i>	36,90€	31,50€
Tail of langoustine cooked with green herbs, potato and truffle Langoustinestaartjes kortgebakken met groene kruiden, aardappel en truffel <i>Queues d'écrevisses rissolées aux épices vertes, pommes de terre et truffe</i>	39,80€	30,90€
Gratin of chicory and potato <b>V</b> Gratin van witloof en aardappel <i>Gratin d'endives et de pommes de terre</i>	12,90€	9,80€
Toast with smoked eel and avocado <b>S</b> Toast met gerookte paling en avocado <i>Toast aux anguilles fumées et à l'avocat</i>	28,90€	20,60€

### TO DRINK

glass

#### Beers

Omer (traditional blond 8%)	2,50 €
Oud bruin Vanderghinste (ancient West Flanders brown tripel 5,5%)	3,00 €

#### White wines

Château Pascaud blanc Bordeaux / Sauvignon-Sémillon / 2010	4,00€
Les Romains, Languedoc / Chardonnay-Viognier / 2011	4,00€
Grâce des Anges "blanc" / Grenache-Roussanne / 2011	4,00€

#### Red Wines

Rasteau A. Jaume, Côtes du Rhône / Grenache / 2010	5,00€
Castello delle Regine / "rosso di Podernovo" / 2009	5,25€
Château Castigno, Secret des Dieux / Syrah, Grenache / 2008	5,50€

Check the blackboards for more suggestions, wines & deserts

# MENU

**V** vegetarian

**S** specialties

## THURSDAY 25 OCTOBER

TO EAT	large	small
Rib eye with béarnaise sauce and chips Ribeye met béarnaise saus, gemengde sla en frietjes <i>Ribeye sauce béarnaise, salade mixte et pommes frites</i>	36,90€	22,90€
Thai curry of scampi with basmati rice Thaise curry van scampis, basmatirijst <i>Curry thaï de scampis, riz basmati</i>	20,80€	12,60€
Vegetable lasagna <b>V</b> Lasagne van groenten <i>Lasagnes végétariennes</i>	13,90€	10,10€
Dover sole in the Ostend way <b>S</b> Noordzeetong op Oostendse wijze <i>Sole à l'Ostendaise</i>	38,50€	29,70€

### TO DRINK

glass

#### Beers

Omer (traditional blond 8%)	2,50 €
Oud bruin Vanderghinste (ancient West Flanders brown tripel 5,5%)	3,00 €

#### White wines

Château Pascaud blanc Bordeaux / Sauvignon-Sémillon / 2010	4,00€
Les Romains, Languedoc / Chardonnay-Viognier / 2011	4,00€
Grâce des Anges "blanc" / Grenache-Roussanne / 2011	4,00€

#### Red Wines

Rasteau A. Jaume, Côtes du Rhône / Grenache / 2010	5,00€
Castello delle Regine / "rosso di Podernovo" / 2009	5,25€
Château Castigno, Secret des Dieux / Syrah, Grenache / 2008	5,50€

Check the blackboards for more suggestions, wines & deserts



# MENU

**V** vegetarian

**S** specialties

## FRIDAY 26 OCTOBER

TO EAT	large	small
Onglet of wagyu with shallot and black garlic Onglet van wagyu met sjalot en zwarte look <i>Onglet waguy à l'échalote et à l'ail noir</i>	32,90€	24,20€
Fillets of Dover sole with real tartar sauce Zeetongreepjes met echte tartaresaus <i>Filets de sole à la véritable sauce tartare</i>	32,50€	23,50€
Miso soup with vegetables <b>V</b> Miso soep met knolgroenten <i>Soupe miso aux légumes</i>	10,80€	9,20€
Home made hare pate with onion chutney <b>S</b> In huis gemaakte hazenpastei met uienkonfijt <i>Pâté de lièvre maison, confit d'oignon</i>	14,80€	10,20€

### TO DRINK

glass

#### Beers

Omer (traditional blond 8%)	2,50 €
Oud bruin Vanderghinste (ancient West Flanders brown tripel 5,5%)	3,00 €

#### White wines

Château Pascaud blanc Bordeaux / Sauvignon-Sémillon / 2010	4,00€
Les Romains, Languedoc / Chardonnay-Viognier / 2011	4,00€
Grâce des Anges "blanc" / Grenache-Roussanne / 2011	4,00€

#### Red Wines

Rasteau A. Jaume, Côtes du Rhône / Grenache / 2010	5,00€
Castello delle Regine / "rosso di Podernovo" / 2009	5,25€
Château Castigno, Secret des Dieux / Syrah, Grenache / 2008	5,50€

Check the blackboards for more suggestions, wines & deserts



# MENU

**V** vegetarian

**S** specialties

## SATURDAY 27 OCTOBER

TO EAT	large	small
Blanquette of veal with winter vegetables Blanquette van kalfsvlees met wintergroentjes <i>Blanquette de veau, bouquetière de légumes d'hiver</i>	29,90€	20,70€
Fried turbot fillets with cream of parsley and herb oil Gebakken grietfilet met peterseliecrème en kruidenolie <i>Barbue grillé, crème de persil et huile de fines herbes</i>	32,90€	27,20€
Quinoa with vegetables <b>V</b> Quinoa met groentjes <i>Quinoa aux légumes</i>	12,60€	9,80€
½ dozen of oysters with champagne sauce <b>S</b> ½ dozijn oester met garnituur <i>½ douzaine d'huîtres</i>	18,60€	

### TO DRINK glass

#### Beers

Omer (traditional blond 8%)	2,50 €
Oud bruin Vanderghinste (ancient West Flanders brown tripel 5,5%)	3,00 €

#### White wines

Château Pascaud blanc Bordeaux / Sauvignon-Sémillon / 2010	4,00€
Les Romains, Languedoc / Chardonnay-Viognier / 2011	4,00€
Grâce des Anges "blanc" / Grenache-Roussanne / 2011	4,00€

#### Red Wines

Rasteau A. Jaume, Côtes du Rhône / Grenache / 2010	5,00€
Castello delle Regine / "rosso di Podernovo" / 2009	5,25€
Château Castigno, Secret des Dieux / Syrah, Grenache / 2008	5,50€

Check the blackboards for more suggestions, wines & deserts

# MENU

**V** vegetarian

**S** specialities

## SUNDAY 28 OCTOBER

TO EAT	large	small
Vol au vent of cockerel from Mechelen and sweet breads, mashed potatoes Vol au vent van Mechelse koekoek en zwezerik, aardappelmousseline <i>Vol-au-vent de Coucou de Malines et de ris de veau, mousseline de pommes de terre</i>	30,90€	22,20€
Grilled scallops with mussels and celeriac cream Gegrilde sint-jacbsvruchten met mosseltjes en knolselder velouté <i>Velouté de céleri-rave aux noix de Saint-Jacques grillées et aux moules</i>	29,80€	19,80€
Tarte tatin of chicory <b>V</b> Tarte tatin van witloof <i>Tarte tatin d'endives</i>	12,80€	10,20€
Stew of venison with small onions and <b>S</b> mushrooms Stoofpotje van hertenkalf met ajuintjes en paddestoelen <i>Cassolette de faon aux petits oignons et aux champignons</i>	30,80€	21,50€

## TO DRINK glass

### Beers

Omer (traditional blond 8%)	2,50 €
Oud bruin Vanderghinste (ancient West Flanders brown tripel 5,5%)	3,00 €

### White wines

Château Pascaud blanc Bordeaux / Sauvignon-Sémillon / 2010	4,00€
Les Romains, Languedoc / Chardonnay-Viognier / 2011	4,00€
Grâce des Anges "blanc" / Grenache-Roussanne / 2011	4,00€

### Red Wines

Rasteau A. Jaume, Côtes du Rhône / Grenache / 2010	5,00€
Castello delle Regine / "rosso di Podernovo" / 2009	5,25€
Château Castigno, Secret des Dieux / Syrah, Grenache / 2008	5,50€

Check the blackboards for more suggestions, wines & deserts