



SINCE 2016

SALTO!**STADSBISTRO**

· LIER ·

- ◇ allergie of intolerantie? meld het ons gerust
- ◇ water schenken wij à volonté aan 3€ pp
- ◇ LUNCH (don & vrij) 12h00 - 15h30
DINER (di tot za) 18h00 - 23h30
- ◇ keuken open van 12h00 tot 13h00 en van
18h00 tot 21h00

SNACKS

(al onze gerechten kunnen ook gedeeld worden)

verse vijgen, ansjovis en piment vinaigrette	12
Zeeuwse mosselen met vinaigrette	12
Zeeuwse creuse oesters met sjalotvinaigrette (3 stuks)	12
rilette van makreel	15
selectie ambachtelijke charcuterie	18
zuurdesembrood (300g) met boter.	5

**VOORGERECHTEN**

prei, garnituur remoulade en Dijonaise (v)	20
varkenstong met gerookte paling en mierikswortel	25
terrine van konijn en foie, chutney van Reine Claude pruimen	26
handgesneden tartaar van Holstein rund 'toast kannibaal'	24
(met herfsttruffel + €10)	
(tartaar als hoofdgerecht ,met kropsla en frieten	34)
lauwe kreeftensalade op toast	27

HOOFDGERECHTEN

vol au vent van rode poon en mosselen, venkel, zeekraal en knolselder	36
kalfsworst van nek en zwezerik 'boudin blanc' met cèpes en boerenkool	38

SALTO CLASSICS

◇ CÔTE DE BOEUF 'TXOGITXU' ◇
sauce poivre, kropsla met vinaigrette en verse frietjes
per 2p / 48 pp

◇ COQUELET ESTRAGON ◇
kropsla en verse frietjes
28

aperoBUBBELS
14GIN & TONIC
13BYRRH TONIC
11COCKTAIL
13BÔTAN MOCKTAIL
12

VAN DE TAP:

ALTIJD WELKOM
7

(saison met Lambic en Sauvignac - DOK)

DESSERTfrangipane taartje met Doyenné
peer en kardemom ijs
15verse vijgen, ijs van vijgen en
Beaujolais, amandelcrème
14café glacé
14selectie kazen
16



WIJNEN PER GLAS

Vereinter Schatz weiss - riesling/gr. veltliner - '23 (Arndorfer - Kamptal) wit	7,5/38
Des Sens - 3x grenache, macabeu - '23 (Lampyres - Roussillon) wit	8/40
Oxymoron - muscat, roussanne - '22 (Mas Guallar - Roussillon) orange	8 /40
Asso Di Denari - barbera - 21 (Denari - Piemonte) rosé	8 / 40
Amour Interdit - gamay - '22 (Rostaing-Tayard - Coteaux Lyonnais) rood	8/40
Bandaro - grenache - '22 (Bramaventu - Roussillon) rood	10/50

bieren

13 CRAFT PILSNER

Belgian hop 25cl 4% vol
4

WAAR IS LOCA?

Gentse Pale Ale 33cl 6,5% vol
8

SHOUT STOUT

9 months aged in Laphroaig barrel
33cl 10% vol
8

SEAN ZIJN HAAR LIGT GOED

Hazy IPA 33cl 6% vol
8

REBEL

Kölsch 33cl 4,8% vol
8

ANTON AUS THIOL

Triple NEIPA 33cl 9,9 % vol
10

DOKKIE

sour na IPA 33cl 0,3 % vol
5

- KOFFIE & THEE -

espresso

4

americano

4

cappuccino

5

latte

5

thee

4

Irish coffee

12

AFTER DINNER

coffee negroni

13

espresso martini

12

glas zoete wijn

8

Wijnen per fles

PETITE SEMAINE	48
Grenache Gris/macabeu (Cau Eden FR) kruidig wit	
RIESLING STRASSER WEINBERG	55
Riesling (Arndorfer AU) fris wit	
FLOWERS	58
Sémillon (Bink Wines AUS) juicy wit	
LEIDENSCHAFT	65
Grüner Veltliner/Weissburgunder/chardonnay (Arndorfer AU) vol wit	
COEUR DES HOMMES	47
Gamay (Rostaing Tayard FR) kruidig licht rood	
MESCLA	40
Cinsault/Bourboulenc (Thomas & Chansault FR) sappig fris rood	
CONTRE ATTAQUE	45
Mourvèdre (Lampyres FR) fruitig medium rood	
BARBERA D'ALBA SUPERIORE	45
Barbera (Gianluca Colombo IT) voller fruitig rood	
JUNO	70
Mourvèdre (Cau Eden FR) complex medium rood	
LES PARCELLES	60
Grenache/Syrah (Thomas & Chansault FR) voller rond rood	
NEPRICA	45
Primitivo (Tormaresca IT) vol krachtig rood	
LEIDENSCHAFT	65
Zweigelt (Arndorfer AU) complex fruitig rood	

VOOR EEN UITGEBREIDERE KEUZE AAN
KELDERWIJNEN, VRAAG NAAR
ONZE WIJNKAART

