BAR VIN Wijnbistro

OPEN

woe • do • vrij • za : 18u-23u
zo : 14u-23u
ma • di : gesloten

Privé-events • Groepen 7/7 mogelijk
Ontdek ook onze event kalender

Vraag naar onze allergenen informatie bij de verantwoordelijke indien u allergisch bent voor bepaalde allergenen. Wij verwerken alle allergene voedingsmiddelen en daarvan kunnen sporen ongewild in onze andere bereidingen terechtkomen. Daardoor kunnen we nooit 100% garantie bieden op allergeenvrij gerechten. De samenstellingen van onze gerechten en producten kunnen ook veranderen

BETAALMOGELIJKHEDEN
Cash • Bancontact
Kredietkaarten +3% transactiekosten

menu onder voorbehoud van
prijswijzigingen en typfouten

BAR VIN Wijnbistro
Grote Markt 52 · 2260 Westerlo

WWW.BARVIN.BE

Waar heb je vandaag zin in?

Scan mij

BAR VIN Wijnbistro
Grote Markt 52 · Westerlo

WIJNCOCKTAILS

BIANCO • 10
Chardonnay – Appel – Limoen – Munt

GINGER • 10
Pinot Gris – Gemberbier – Basilicum

ROSITO • 10
Grenache – Limoen – Munt

TINTO • 10
Merlot – Sinaasappel – Citrus

APEROL SPRITZ • 10
Sparkling wine – Apérol – Sinaasappel

LIMONCELLO SPRITZ • 10
Sparkling wine – Limoncello – Citroen

COCKTAILS

MOJITO • 14
Limoen –Munt – Suiker – Koolzuur

WHISKEY SOUR • 14
Whiskey – Citrus – Bitter

AMARETTO SOUR • 14
Amaretto – Citrus – Bitter

NEGRONI • 14
Campari – Vermouth – Gin – Sinaas – Koffie infuus

MOSCOW MULE • 14
Vodka – Citrus – Gemberbier

LAZY RED CHEEKS • 14
Vodka - Framboos – Violet – Citrus

PORNSTAR MARTINI • 14
Vodka – Vanille – Passievrucht – Citrus

SPIRITS

MM ANTVERPIA COLLECTION
By Toby Alderweireld

MM GIN & TONIC • 14

MM AMARETTO • 13

MM PASTIS • 13

MM RUM • 13

BIER

FOURCHETTE 7,5% • 5,5
VEDETT PILS 5,2% • 4
VICARIS TRIPEL/GEUZE 7% • 6,5
KASTEELBIER ROUGE 8% • 6
CHIMAY BLAUW 9% • 6

MOCKTAILS

BONHEUR ROSE 0% • 10
Rozemarijn – Tijm – Zacht & Complex

APEROL SPRITZ 0% • 9
Sinaasappel – Tonic

LIMONCELLO SPRITZ 0% • 9
Citrus – Tonic

MARGARITA *0% • 9*
Limoen – Citrus – Botanische Kruiden

VIRGIN MOJITO *0% • 10*
Limoen –Munt – Suiker – Koolzuur

LAZY RED CHEEKS 0% • 10
Framboos – Violet – Citrus

PASSION LIME 0% • 12
Passievrucht – Mango – Limoen - Citrus

SPICY PEACH VANILLA 0% • 12
Perzik – Waterkefir - Vanille – Gember - Appelsien

BERRY BLOSSOM 0% • 12
Framboos – Zwarte bes – Elderflower – Bitter

BIER 0%

VICARIS NANO 0,3% • 5,5
Happy Blond

VICARIS ROSSO 0% • 5,5
Fruitbier Kers

HOME MADE

HOME MADE ICE TEA • 5

FRIS

PLAT WATER • 3
PLAT WATER 0,5L • 6
BRUISWATER • 3
BRUISWATER 0,5L • 6
FRITZ-KOLA • 3,5
FRITZ-KOLA ZERO • 3,5
FRITZ LIMONADE ORANGE • 3,5
FRITZ LIMONADE LEMON • 3,5
FRITZ BIO APPELSAP • 3,5
FRITZ BIO RABARBER • 3,5
SCHWEPPES TONIC • 3,5
SCHWEPPES AGRUM • 3,5

BY THE GLASS / BOTTLE

LAAT JE GERUST BEGELEIDEN
DOOR ONS MET LEUKE, VERRASSENDE
STIJLEN VAN WIJNEN

SPARKLING

HUISCAVA • 7 / 36
Macabeo, Parellada, Xarel.Lo (1022) – winkel 10,45

CHAMPAGNE BRUT NATURE • 13 / 75
ZERO DOSAGE DRAPPIER – winkel 42,95
Champagne – Frankrijk
Pinot Noir (1023)

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS • 14 / 80
GRAND CRU PERTOIS-MORISET
Champagne – Frankrijk – winkel 42,4
Chardonnay (1020)

WHITE

HUISWIJN WIT • 6 / 30
Chardonnay (2047A) – winkel 8

HUISWIJN WIT • 6 / 30
Sauvignon (2047B) – winkel 7,75

ENCRUZADO BRANCO TITULAR • 10 / 50
CAMINHOS CRUZADOS – winkel 17,5
Portugal – Dao
Encruzado (2090)

TREUVE DOC LANGHE MALVIRA • 12 / 64
Italië – Langhe - – winkel 24
Arneis, Chardonnay, Sauvignon Blanc (2091)

CROZES HERMITAGE BLANC • 16 / 77
DOMAINE ALAIN GRAILLOT – winkel 49,19
Frankrijk– Côtes du Rhône
Marsanne, Roussanne (2098)

BOURGOGNE BLANC • 14 / 70
DOMAINE RENE LEQUIN-COLIN – winkel 22,75
Frankrijk – Bourgogne, Santenay
Chardonnay (2092)

ROSE

HUISWIJN ROSE • 6,5 / 32
Grenache – winkel 7,5 (3006)

SWEET

COTEAUX DU LAYON ST AUBIN • 9 / 47
DOMAINE DES FORGES – winkel 16,15
Frankrijk - Loire
Chenin Blanc (2096)

MOSCATO D'ASTI DOCG • 9 / 45
CA'DEL BAIO – winkel 12,75
Piëmonte – Noord-Italië
Moscato (2041)

PORTO SMITH WOODHOUSE • *7 / 60*
LODGE RESERVE SINCE 1784 – winkel 17,05
Portugal – Douro
Touriga Nacional & Franca, Tinta Barroca-Roriz-Cão (4088)

RED

HUISWIJN ROOD • 6 / 30
Merlot – Cabernet Sauvignon (4046) – winkel 7,85

SPÄTBURGUNDER DRY HERXHEIMER • 12 / 64
HONIGSACK PFALZ WEINGUT PETRI – winkel 16,5
Duitsland - Pfalz
Spätburgunder (4112)

RESERVA TINTO TITULAR DAO • 10 / 50
CAMINHOS CRUZADOS – winkel 17,5
Portugal – Dao
Alfrocheiro, Tinta Roriz, Touriga Nacional (4111)

RIBERA DEL DUERO DO VENDIMIA '20 • 18 / 90
TR3SMANO – winkel 43,4
Spanje – Ribera Del Duero
Tempranillo (4115)

SAN GIU ROSSO IGT CALABRIA • 14 / 70
MARIO BRUNI – winkel 21,15
Italië – Calabrië
Cabernet Sauvignon, Magliocco, Syrah (4113)

ARRANGEMENTEN

DEGUSTATIE WITTE WIJN VD MAAND • 28
4 x witte wijn in 1/2 hoeveelheid (niet huiswijn)

DEGUSTATIE RODE WIJN VD MAAND • 30
4 x rode wijn in 1/2 hoeveelheid (niet huiswijn)

DEGUSTATIE WIT & ROOD • 58
4 x witte + 4x rode wijn in ½ hoev. (niet huiswijn)

ALLE BITES, GERECHTEN en SIDES worden aan tafel geserveerd **OM TE DELEN - Sharing is Caring**

Van zodra een gerecht klaar is, wordt dat aan tafel gebracht. **Bij individuele keuze, komen de gerechten wellicht niet allemaal samen op tafel !**

BAR BITES

Doorlopend tot 21u30

OYSTERS AU GRATIN (min. 2 stuks) • 14
Fijne Champagnesaus – Zeekraal ° Extra Oester 6 /Stuk

FLAMED SHRIMP DIM SUM (6 stuks) • 22
Garnalen Dumlings - Hoisin – Sriracha – Crispy Rice

IBERICO KROKETJES (5 Stuks) • 15
Iberico Vleeskroketjes - Citroen-Pepermayo -Peterselie

LET'S MEAT (min. 2 pers.) • 14 p.p.
Charcuterie & Vleesdelicatessen van het moment met Bijpassende Garnituren en Grissini

BREAD & UMAMI WHIP • 14
Warme Desem Paulusbol – Geklopte Misoboter & Chiliolie - Hummus & Thaïse Kruidenolie

TACO'S PULLED CHICKEN (4 stuks) • 22
Smokey BBQ – Mango – Habanero Peper – Guacamole

GLAZED CHICKEN SATAY (5 stuks) • 19
Gemarineerde Kipdijsaté – Ketjap Glaze – Sesam

SPRING ROLLS VEGGIE • 14
Mini Groenten Loempia's – Sweet Chili Saus (10 Stuks)

ARANCINI CAPRESE (6 Stuks) • 15
Risottoballetjes Mozaralla Tomaat – Basilicum - Mayo

FLEUR DE CAMEMBERT • 22
Tijm – Rozemarijn – Honing – Heerlijk Breekbrood

SWEET POTATO FRIES • 13
Truffelmayo – Fijn zeezout - Parmesan

POTATO WEDGES BRAVA SAUS • 8
Kruidenkorst – Pittige Brava Saus – Aïoli

NACHO'S MET TOPPING • 13
Cheddar – Rode Ui – Guacamole – Zure Room

\+ CHILI CON CARNE • +5
Rundsvlees – Kidneybonen – Maïs – Rode Paprika

BISTRO SIDES

BISTRO GERECHTEN

Doorlopend tot 21u30

RUBY GOAT CHEESE • *24*
Gegrilde Rode Biet – Bloedsinaasappel - Pancetta – Noten • Kan veggie zonder Pancetta

SALMON TOKYO STYLE • 27
Noorse Gerookte Zalm - Yuzu - Kewpie – Pickled Onions – Rösti - Wasabi Crunch – Frisse Salade

STEAK TARTAAR • MEDIUM 24 LARGE 30
Rundvlees - Gepofte Rijst - Bieslook Crème – Room

CARPACCIO RUND • 24
Truffelolie – Balsamico - Grana Padano – Pijnboompit – Gemarineerde tomaat – Rucola

GARNAAL KROKETTEN (2 Stuks) • 20
Tartaar – Gefruite Peterselie – Citroen - Mizuna

WILD KROKETTEN (2 Stuks) • 20
Hertenkalf & Oesterzwam – Veenbessenmayo - Mizuna

Mogelijk tussen 18u-21u30

LOBSTER
Vanaf 13 november terug op het menu

GAMBA DIABOLIQUE • 33
Grote Gepelde Gamba's (5 stuks) – Lichtpikante Tomatenroomsaus – Frisse Salade

RAVIOLONI TARTUFO & FUNGHI • 32
Mix Bospaddenstoelen – Citroen-Tijmboter – Parmesan

RUNDSTEAK • 29
Rund – Frisse Salade met saus naar keuze: Pepersaus, Champignonsaus of Vleesjus

FAZANT ROYALE • 35
Gestoofd Witloof – Gestoofde Winterpeen – Graanmosterdsaus – Pompoenpitten – incl. Pompoenpuree

HERT CRANBERRY WILDJUS • 35
Rode Kool – Gegrilde Schorseneren, Gele Biet, Rode Ui

BROOD & BOTER *Ciabatta – Ongezouten Boter* • 5

FRIETJES • 4
Supplement Mayo (Truffel of Look of Citroen) /Portie • 2

AARDAPPELKROKETTEN (7 stuks) • 6

WEDGES MET AÏOLI • 6

NOVEMBER 2026
BISTRO SHARING MENU
3-4-5 GANGEN

Mogelijk tussen 18u-21u30
ENKEL PER TWEE PERSONEN EN
PER VOLLEDIGE TAFEL DEZELFDE KEUZE

CIABATTA BROOD MET BOTER

SALMON TOKYO STYLE *
Noorse Gerookte Zalm - Yuzu - Kewpie – Pickled Onions – Rösti - Wasabi Crunch – Frisse Salade

OF

RUBY GOAT CHEESE *
Gegrilde Rode Biet – Bloedsinaasappel - Pancetta – Noten
Kan veggie zonder Pancetta

RAVIOLONI TARTUFO & FUNGHI **
Mix Bospaddenstoelen – Citroen-Tijmboter – Parmesan
(Bij 3 of 4 gangen met deze keuze: incl. extra brood)

OF

FAZANT ROYALE **
Gestoofd Witloof – Gestoofde Winterpeen – Graanmosterdsaus – incl. Pompoenpuree

---

NOVEMBER TARTELETTE *(2x)*
Krokante bodem – Appel - Peer – Smeuige Vanillecrème
OF KAAS *ipv zoet als Dessert + 8 per pers.*

3 Gangen · 42 pp
4 Gangen · 55 pp (het andere * gerecht extra)
5 Gangen · 70 pp (het andere ** gerecht extra)

WIJNARRANGEMENTEN MENU
(kan individueel gekozen worden, niet verplicht voor ganse tafel)

AANGEPASTE WIJN(EN)
OF AANGEPAST NON-ALCOHOLISCH
OF COMBINATIE
Elke gang 1 glas passende wijn + 0,5L water
Of elke gang 1 glas passend NA + 0,5L water
3 gangen: 42 pp • 4 gangen : 54 pp • 5 gangen : 66pp

BOB ARRANGEMENT
Elke gang 1/2 glas passende wijn + 0,5L water
3 gangen: 30 pp • 4 gangen : 38 pp • 5 gangen : 46pp

WIJNEN A LA CARTE
Steeds mogelijk,
we adviseren u graag

CHEESE BITE
Enkel 20u tot 21u30

KAASBORD • 18
Verschillende soorten Kaas, Chutney, Brioche Toast

WE DON'T SHARE SWEET BITES
Enkel 20u tot 21u30

DAME BLANCHE • 11
Vanilleijs – Huisgemaakte Chocoladesaus

CREME BRÛLÉE • 10
Bourbon Vanille

MOELLEUX AU CHOCOLATE • 12
Vanilleijs – Caramel - Crunch

NOVEMBER TARTELETTE • 11
Krokante bodem – Appel - Peer – Smeuige Vanillecrème

SUPPLEMENT SLAGROOM • 1

WARME DRANKEN
Enkel verkrijgbaar na bites/gerechten.
Bedankt voor je begrip.

THEE • 4
Keuze uit ruim assortiment aan tafel
**Suppl. Verse Munt of Verse Gember • 0,50*

Single origin coffee van Brazilië, 100% Arabica bonen

KOFFIE • 4

DECA KOFFIE • 4

ESPRESSO • 4

DOPPIO • 4

CAPUCCINO • 4,5

KOFFIE VERKEERD • 4,5

LATTE MACCHIATO • 4,5

ITALIAN COFFEE • 7,5
Amaretto

IRISH COFFEE • 7,5
Whisky