



Welkom bij Bistro Babo

Onze zaak is vernoemd naar Babo, de grootmoeder van onze kinderen — een echt familiemens met een hart van goud. Ze is niet alleen onze inspiratie, maar ook onze gezellige buur, want ze woont gewoon om de hoek in het Elysia Park. Haar naam voelt voor ons als thuiskomen, en dat gevoel willen we graag doorgeven.

Allergenen



Wij voorzien één rekening per tafel.

Wij nemen maximum vier verschillende hoofdgerechten per tafel op.

SUGGESTIES

VOORGERECHT

Millefeuille van gelakt buikspek

€17

traag gegaard buikspek - avocado - aardpeer

HOOFDGERECHT

Skrei

€32

Dugléré - puree - grijze garnaal - mini venkel - aardpeer

Lomo rack

€31

topvarkensvlees Duroc de batallé - witloof - koolraapterrine

NAGERECHT

Citroentaartje “maison”

€13

zanddeeg - citroencrème - merengue

Bent u allergisch of intolerant voor bepaalde levensmiddelen, meld het ons.

Wij willen u graag informeren over de mogelijke aanwezigheid van allergenen in onze producten / bereidingen.

GIN

oud edegem gin tonic - pink pepper tonic	€ 14
faim gin tonic - lavender tonic	€ 14
bar bell gin tonic - premium tonic	€ 14
gin tanqueray n.a. 0% - premium tonic	€ 12

MOCKTAILS

spicy ginger healthy - gember - soda	€ 7
strawberry mint aardbei - soda - munt	€ 7
not so pornstar martini 0%	€ 10
passievrucht - vanille - limoen	
mock mule gember - limoen - chili	€ 10
gin tanqueray 0% - premium tonic	€ 12
big tom tomatensap	€ 4,9
crodino rosso - premium tonic	€ 10

COCKTAILS

elixir babo - pink pepper tonic	€ 14
pornstar martini	€ 14
vodka - passievrucht - vanille - limoen	
mojito limoen - munt - witte rum - soda	€ 14
dark n stormy rum - limoen - ginger beer	€ 12
moscow mule vodka - limoen - ginger beer	€ 12
lazy red vodka - frambozen - limoen - violet	€ 14
negroni campari - gin - rode vermouth	€ 12
aperol spritz aperol - cava - soda	€ 10

APERITIEVEN

ELIXIR BABO - pink pepper tonic	€ 14
sherry dry	€ 6
rode porto (tawny)	€ 6
witte porto	€ 6
pineau de charentes	€ 6
campari	€ 6
campari orange / tonic	€ 9,3
kirr	€ 7,5
kirr royale (cava)	€ 8,5
martini wit / rood	€ 7
ricard	€ 7
crodino rosso - premium tonic	€ 10
gin tonic Oud Edegem / Faim / Bar Bell	€ 14

WIJNEN PER GLAS 15 cl

CAVA:

Bella Mistala, Macabeo - Chardonnay, Spanje	€ 6,5
---	-------

ROOD:

Le Red, Grenache - Syrah, Frankrijk	€ 5
Lumberjack, Viognier - Syrah, Zuid-Afrika	€ 6

WIT:

Comino dei Prati, Garganega, Italië	€ 5
Claudette, Rousanne - Marsanne, Frankrijk	€ 6

ROSÉ:

R d'Anvers, Cinsault - Grenache Noir, Frankrijk	€ 6
---	-----

FRISDRANK

san pellegrino panna (25cl / 0,5L / 1L)	€ 3,4 / €6,5 / € 9
san pellegrino (25cl / 0,5L / 1L)	€ 3,4 / €6,5 / €9
coca cola / zero	€ 3,4
fanta orange	€ 3,4
sprite	€ 3,4
fuze tea lemon / peach	€ 3,4
jarr kombucha BIO: ginger-lemon	€ 5
schweppes agrum zero	€ 3,5
schweppes tonic	€ 3,5
schweppes tonic pink pepper / ginger beer / lavender	€ 4,5
minute maid appel / appelsien	€ 3,4
big tom tomatensap	€ 4,9
bionina pomegranate BIO	€ 3,8
pomton (pompelmoessap - tonic)	€ 6,5
tennisbal (appelsiensap - tonic)	€ 6,5
koude cécémel	€ 3,6

BIEREN / VAT

stella artois - 25cl/33cl	€ 3,4/€4,1
karmeliet - 25 cl	€4,3
vedett white - 33cl	€ 4
chouffe blond - 33 cl	€ 4,6
de koninck bolleke - 25 cl	€ 3,8

BIEREN FLES

triple d'anvers	€5
st. hubertus tripel	€ 5,2
duvel	€ 4,9
omer	€ 5
maredsous bruin 8°	€ 5
orval	€ 5,7
liefmans fruitesse	€ 3,9
liefmans fruitesse 0%	€ 3,9
carlsberg 0%	€ 3,5
chouffe 0%	€ 4,6
vicaris nano 0% - blond - glutenvrij	€ 4,7

STERKE DRANKEN

5 cl

bacardi	€ 7
havana club especial	€ 8,5
vodka	€ 7
jameson	€ 7
jack daniels	€ 7
bols jonge / oude jenever	€ 4,5

DIGESTIEVEN

5 cl

ELIXIR BABO, uit Edegem	€ 8,5
talisker Skye	€ 11
cognac	€ 9
calvados	€ 9
amaretto	€ 7

DIGESTIEVEN

5 cl

ELIXIR BABO, uit Edegem	€ 8,5
limoncello	€ 8
baileys	€ 7
cointreau	€ 7
grand marnier	€ 7
licor 43	€ 7

WARME DRANKEN

koffie	€ 3,4
deca	€ 3,4
espresso	€ 3,4
dubbele espresso	€ 4,3
koffie verkeerd / latte macchiato	€ 4,1
cappuccino (melk / slagroom)	€ 4,1
flat white	€ 5,3
latte hazelnoot, caramel of speculoos	€ 4,3
warme chocolademelk	€ 3,9
warme chocolademelk met slagroom	€ 4,9
verse muntthee / gemberthee	€ 4,5
Irish – French – Italian – Edegemse (Elixir) coffee	€ 13
verwen koffie - fijne zoetigheden - advocaat - slagroom	€ 12,5
thee “café couture”	€ 3,6
• superior earl grey - zwarte thee • organic english breakfast - zwarte thee • wicked rooibos - kruiden thee • sexy pomegranate - granaatappel & rode vruchten • sencha lemon - groene thee • chill chamomile - kamille thee • ginger freshness - gember - munt - lemongrass	

MENU BABO

vitello tonnato

kalfsmuis - tonijnsaus - kappertjes - aardappelkrokant

of

verse garnaalkroketten “’tWerftje”

gefrituurde peterselie

varkenswangetjes

bordelaisesaus - brunoise groentjes

of

dorade - hollandaise - bimi - gebrande prei

dame blanche - chocoladesaus

of

Elixir “Babo”

€ 52

Bent u allergisch of intolerant voor bepaalde levensmiddelen, meld het ons.

Wij willen u graag informeren over de mogelijke aanwezigheid van allergenen in onze producten / bereidingen.

APERO - TO SHARE

- bordje handgesneden Duroc ham “Batalle El Unico” € 15
- verse garnaalkroket (1st) “’tWerftje” uit het vuistje € 8
- kaaskroket (1st) uit het vuistje € 7
- oude kaaspuntjes - mosterd - Amsterdamse ui € 11
- stoofvleeskroketjes (4st) - pickles mayo - opgelegde mosterdzaadjes € 14
- nacho's € 10
 - zure room - home made chipotle salsa - avocado
- huisgemaakte foccacia met dips: € 10
 - potje frisse citroenaioli - harissa mayo
- calamares (gefrituurde rabas - inktvisreepjes) - tartaar € 12
- sticky spare ribs - 100 gegaarde Duroc varken spare ribs € 17
 - teriyaki crunch - harissa mayonaise
- croque uit het vuistje € 8
- portie brood + boter € 3

VOORGERECHTEN

- carpaccio gerijpte entrecôte - 22d gerijpt en gerookt € 18
 - brouwerstoast - parmezaan - picklesmayo - mosterdzaad
- vitello tonnato - kalfsmuis - tonijnsaus - kappertjes € 18
- handgesneden ‘Japanse’ steak tartaar € 17
 - tomatenbouillon - sake - sesam - wasabi
- kaaskroketten “oude kaas” - gefrituurde peterselie € 14
- verse garnaalkroketten “’tWerftje” - gefrituurde peterselie € 17
- duo kaas- en garnaalkroket - gefrituurde peterselie € 16
- **scampi “Babo”** (5st) - getomateerde garnalenbisque - Ricard € 16
- ravioli pompoen - salieboter - pecannoot - burrata € 16
- houtgerookte Noorse zalm - mierikswortel - avocadocrème € 17
 - kruiden crumble
- dagsoep € 7

Bent u allergisch of intolerant voor bepaalde levensmiddelen, meld het ons.

Wij willen u graag informeren over de mogelijke aanwezigheid van allergenen in onze producten / bereidingen.

HOOFDGERECHTEN

- **chefs favorite: meat lovers** - per 2 personen - 750 gr € 44/pp
entrecôte: Xavoria
kwaliteitsselectie van onze slager
heerlijk stuk rundsvlees voor vleesliefhebbers.
- **biefstuk** € 26
filet mignon
Tip van de chef: bordelaisesaus (rode wijnsaus - boter - sjalot) + € 4
- **Ierse filet pur** € 39
graangevoederde ossenhaas
- **handgesneden steak tartaar** € 26
klassiek bereid - dragonmayo - mosterdzaad - cress
- **halve kip “Belle Flamande”** € 24
versneden, borst & bil in eigen jus
- **vol au vent** € 28
hollandaise - ballekes - champignons
- **sliptongetjes “meunière”** € 29
kappertjes - citroen - peterselie

bij bovenstaande hoofdgerechten inbegrepen keuze uit één portie:

kropsla - witloofsla - frisse salade
verse frietjes - verse kroketjes - puree

supplement sauzen:

peperroom € 3

champignonsaus € 3

bordelaisesaus (rode wijnsaus - boter - sjalot) € 4

bearnaise € 4

mayonaise € 1

ketchup € 1

Bent u allergisch of intolerant voor bepaalde levensmiddelen, meld het ons.

Wij willen u graag informeren over de mogelijke aanwezigheid van allergenen in onze producten / bereidingen.

HOOFDGERECHTEN

- **varkenswangetjes** € 32
bordelaisesaus - groenten brunoise
- **dorade filet** € 29
zuiderse tomatensaus - courgette- basilicumolie - bimi
- **chicken burger BLT** € 23
gefrituurde kip - cheddar - crispy bacon - huisgemaakte burgersaus
- **zalmhaas** € 29
hollandaise - dille olie - prei - bimi
- **scampi “Babo”** € 27
getomateerde garnalenbisque - Ricard
- **fried “no-chicken” burger (veggie)** € 23

bij bovenstaande hoofdgerechten inbegrepen keuze uit één portie:
verse frietjes - verse kroketjes - puree

- **tagliatelle arrabiata (veggie)** € 24
tomaat - gegrilde groenten - burrata
- **ravioli pompoen (veggie)** € 26
courgette - stracciatella - bimi - pecannoot - basilicum olie

SALADES

- **salade chèvre - geitenkaas - granaatappel - zoete mosterd** € 25
- **gelakte kip - teriyaki - avocado - bimi - gember -** € 26
harissa mayo
- **burrata salade - tomaat - courgette** € 23
- **Chefs steak salad - truffelcrème - parmesan - salsa** € 28

wordt geserveerd met één portie brood

LUNCH TOT 17 UUR

- toast avocado: € 19
avocado - spiegelei - groene kruiden - yoghurt
- Babo's uitsmijter: € 18
beenham - oude kaas- spiegelei
- toast kannibaal: € 25
handgesneden tartaar - mosterdsla - gepofte kappertjes
- croque Babo - cheddar & beenham - slagarnituur
(enkel/dubbel) €12/€18
- croque Madame - cheddar & beenham - slagarnituur -
spiegelei
(enkel/dubbel) € 15/€21
- kaaskroketten met slagarnituur € 19
- verse garnaalkroketten "t Werftje" met slagarnituur € 21
- duo kaas- en garnaalkroket met slagarnituur € 20

ONZE KLEINE MENSJES

- kipfilet - appelmoes - frietjes € 14
- videe met frietjes € 16
- kids steak en frietjes € 19
- curryworst en frietjes € 10
- pasta - tomaat - ballekes € 13
- garnaalkroket en frietjes € 12
- kaaskroket en frietjes € 11
- chicken fingers en frietjes € 11

SUPPLEMENTEN

- mayonaise of ketchup € 1
- peperroom / champignonsaus € 3
- bearnaise / bordelaisesaus € 4
- verse frietjes / verse kroketten / puree € 4

Bent u allergisch of intolerant voor bepaalde levensmiddelen, meld het ons.

Wij willen u graag informeren over de mogelijke aanwezigheid van allergenen in onze producten / bereidingen.

DESSERT

- **tompouce “Babo”** € 13
feuilleté - crème patissière - appelsien
- **dame blanche** € 13
huisgemaakt vanille roomijs - chocolade saus
- **coupe vanille** € 11
- **coupe mokka - caramel** € 11
- **zanddeeg “tiramisu style”** € 10
mascarponemousse - chocolade zanddeegkoekje -
espresso crumble
- **sorbet van prosecco en perzik** € 13
elixir BABO - citroen
- **crème brûlée - framboos - karamelchocolade** € 11
- **coupe warme krieken - vanille roomijs** € 13
- **kleine zonde: bolletje yoghurt ijs - amarena - slagroom** € 7,5
- **Weense apfelstrudel** € 8
+ bolletje ijs € 3
+ slagroom € 1,5
- **kinderijsje Babo (2 bollen vanille ijs)** € 8
- **Italian / Irish / Edegemse coffee** € 13
- **supplement slagroom** € 1,5
- **verwenkoffie - fijne zoetigheden - advocaat - slagroom** € 12,5

WAFELS & PANNENKOEKEN

14 UUR TOT 18 UUR

- verse Brusselse wafel met bloedsuiker € 6,5
- verse pannenkoeken (2st.) met bruine suiker € 6,5
 - + siroop € 0,50
 - + bolletje ijs € 3
 - + chocolade saus € 2,5
 - + slagroom € 1,5
 - + warme krieken € 4,5

Bent u allergisch of intolerant voor bepaalde levensmiddelen, meld het ons.

Wij willen u graag informeren over de mogelijke aanwezigheid van allergenen in onze producten / bereidingen.

WIJ VERWELKOMEN U OOK GRAAG IN ONZE
ANDERE ZAKEN

Faim

Restaurant & Culinaire Shop
Prins Boudewijnlaan 24 – 2550 Kontich
restaurantfaim.be
uithaalfaim.be

Oud Edegem

Foodbar
Kontichstraat 29 - 2650 Edegem
oudedegem.be

Bar Bell

Healthy Family Restaurant
Kattenbroek 3 – 2650 Edegem
bar-bell.be

Markt

Elke **dinsdagochtend** op de markt van Edegem:
heerlijke en kant-en-klare maaltijden!