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.

GIN

OUD EDEGEM GIN TONIC - pink pepper tonic	€ 15
FAIM GIN TONIC - basil & sicilian lemon tonic	€ 15
BAR BELL GIN TONIC - touch of lime tonic	€ 15

MOCKTAILS

TANQUERAY 0% - alcoholvrije spirit - indian tonic	€ 14
SPICY GINGER healthy - gember - soda	€ 7
STRAWBERRY MINT aardbei - soda - munt	€ 7
NOT SO PORNSTAR MARTINI 0% passievrucht - vanille - limoen	€ 11
MOCK MULE gember - limoen	€ 11
BIG TOM TOMATENSAP	€ 4,9
CRODINO ROSSO tonic / orange	€ 11

COCKTAILS

ELIXIR BABO - pink pepper tonic	€ 15
PORNSTAR MARTINI vodka - passievrucht - vanille -limoen	€ 14
MOJITO limoen - munt - rum - soda	€ 14
DARK n STORMY rum - limoen - ginger beer	€ 13
MOSCOW MULE vodka - limoen - ginger beer	€ 13
LAZY RED vodka - frambozen - limoen - violet	€ 14
NEGRONI campari - gin- rode vermouth	€ 13
APEROL SPRITZ aperol - cava - soda	€ 10

APERITIEVEN / STERKE DRANKEN

sherry dry	€ 6
rode porto (tawny)	€ 6
witte porto	€ 6
pineau de charentes	€ 6
campari	€ 7
campari orange / tonic	€ 10,5
kirr	€ 7,5
kirr royale (cava)	€ 9
martini wit / rood	€ 7
ricard	€ 7
crodino rosso - tonic /orange	€ 11
bacardi	€ 8
havana club especial	€ 9
vodka	€ 8
jameson	€ 8
jack daniels	€ 8
bols jonge / oude jenever	€ 5

WIJNEN PER GLAS

CAVA:
Bella Mistala, Macabeo - Chardonnay, Spanje — € 6,5

ROOD: — **15cl / 50cl**
Fontarèche, Merlot , Frankrijk — € 5 / € 16,5
Lumberjack, Viognier - Syrah, Zuid-Afrika — € 6 / € 19,5

WIT:
Comino dei Prati, Garganega, Italië — € 5 / € 16,5
Rare, Chardonnay - Viognier, Frankrijk — € 6 / € 19,5

ROSÉ:
R d'Anvers, Cinsault - Grenache Noir, Frankrijk — € 6 / € 19,5

MENU BABO

toast kannibaal

brioche - rundstartaar - dragonmayo - mosterdzaad

of

garnaalkroket "'tWerftje"

gefrituurde peterselie

optie: 2 ipv 1 garnaalkroket supplement +€7

---

varkenswangetjes

bordelaisesaus - brunoise groentjes

of

kabeljauw

mousselinesaus - prei - wortel - spinazie

---

dame blanche - chocoladesaus

of

bordje fijne zoetigheden

of

Elixir "Babo"

€ 49

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 serranoham € 10
- mini garnaalkroketjes (6st.) - cocktailsaus € 18
- bordje kaas - jong belegen € 10
- bitterballen (6st.) - pickles mayo € 12
- nacho's
  zure room - chipotle salsa - avocado € 14
- rundstartaar to share - foccacia - truffelmayo - parmesan € 14
- calamares (gefrituurde rabas - inktvisreepjes) - tartaar € 12
- falafel balletjes - yoghurtdip € 12
- croque uit het vuistje € 8
- portie gemarineerde olijven € 5
- portie brood + boter € 3

VOORGERECHTEN

- vitello tonnato - kalfsfilet - tonijnsaus - kappertjes € 18
- handgesneden frisse steak tartaar - dragonmayo - mosterdzaad € 17
- **scampi "Babo"** - getomateerde garnalenbisque - Ricard € 16
- ravioli Napoletana - burrata - limoen - tomaat € 16
- bordje gerookte Noorse zalm - mierikswortel - avocadocrème - kruiden crumble € 17
- dagsoep € 7

1st. / 2st.

- kaaskroket "oude kaas" € 7 / € 14
- garnaalkroket "'tWerftje" € 8,5 / € 17
- duo kaas- en garnaalkroket € 15,5
  kroketjes worden geserveerd met een citroentje en gefrituurde peterselie

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

- **biefstuk** € 26
  filet mignon
  Tip van de chef: bordelaisesaus (rode wijnsaus - boter - sjalot) *+ € 4*
- **filet pur** € 39
  graangevoederde ossenhaas
- **handgesneden steak tartaar klassiek bereid** € 27
  dragonmayo - mosterdzaad - cress
- **piepkuiken** € 28
  heel piepkuiken - gevlinderd - eigen jus
- **vol-au-vent** € 28
  hollandaise - ballekes - champignons
- **sliptongetjes "meunière"** € 32
  kappertjes - citroen - peterselie

bij bovenstaande hoofdgerechten inbegrepen keuze
uit slaatje en aardappelgerecht:
kropsla - witloofsla - frisse salade
verse frietjes - verse kroketjes - puree

supplement sauzen:

peperroom € 3
champignonsaus € 3
bordelaisesaus (rode wijnsaus - boter - sjalot) € 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

- **handgesneden steak tartaar Piemontese** €28
  truffelcrème - parmesan - rucola - olijf
- **varkenswangetjes** € 32
  bordelaisesaus - groenten brunoise - wortelcrème
- **kabeljauw** € 32
  mousselinesaus - prei - wortel - spinazie
- **chicken burger BLT** € 23
  gefrituurde kip - cheddar - crispy bacon - huisgemaakte burgersaus
- **scampi "Babo"** € 27
  getomateerde garnalenbisque - Ricard

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

- **ravioli Napoletana** € 26
  tomaat - limoen - burrata - spinazie - basilicum olie
- **pasta al ragu** € 24
  traaggegaarde rundsstoverij - tomaat - parmesan
- **curry gourmand** (stoverij)
  zoete aardappel - pompoen - wortelen - boon
  - chicken € 27
  - falafel balletjes € 26
  - scampi € 28

SALADES

- salade chèvre - geitenkaas - granaatappel - zoete mosterd € 25
- gelakte kip - teriyaki - avocado - boontje - gember - harissa mayo € 26
- salade burrata & tomaat € 23
- steak tagliata - truffelcrème - parmesan - ruccola € 28
- salade scampi € 28
  granny smith - avocado - spinazie - kerriedressing

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.

LUNCH *TOT 17 UUR*

- toast avocado: € 19
  avocado - spiegelei - groene kruiden - yoghurt
  supplement gerookte zalm + €8
- Babo's uitsmijter: € 18
  beenham - oude kaas- spiegelei
- toast kannibaal: € 25
  handgesneden tartaar - mosterdsla - gepofte kappertjes
- croque Babo - cheddar & beenham - slagarnituur € 12/€ 18 *(enkel/dubbel)*
- 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
- 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 / ketchup € 1
- peperroom / champignonsaus € 3
- 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 - appelsien - framboos - citroen
- dame blanche € 13
  huisgemaakt vanille roomijs - chocolade saus
- coupe vanille € 11
- coupe mokka - caramel € 11
- zanddeeg 'tiramisu style' - mascarponemousse - chocolade zanddeegkoekje - espresso crumble € 10
- zomerse sorbet van framboos € 9
- crème brûlée - framboos € 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 € 14
- verwenkoffie - fijne zoetigheden - advocaat - slagroom € 12,5
- supplement slagroom € 1,5

WAFELS & PANNENKOEKEN

14UUR TOT 18 UUR

verse Brusselse wafel met bloemsuiker € 6,5

verse pannenkoeken (2st.) met bruine suiker € 7,5

+ siroop € 0,50
+ bolletje ijs € 3
+ chocoladesaus € 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.

MOUSSERENDE WIJNEN

CAVA: € 32

Bella Mistala, Macabeo - Chardonnay, Spanje
Strogele kleur met groene nuances. Levendige, persistente en delicate parel. De neus is stuivend met hints van witte vruchten en citrus fruit. Een zweempje brioche maakt het geheel compleet.

CHAMPAGNE:

Autréau Brut, Premier Cru 0,75L € 79

Autréau Brut, Premier Cru 0,375L € 40

Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay
Het familiedomein Autréau bestaat sinds 1670. Het ligt in Champillon en is 35ha groot. De diversiteit van zowel Premier als Grand Crus percelen stelt hen in staat om hoogwaardige Champagnes te produceren. .

ROSE WIJN

R D'ANVERS, CINSAULT - GRENACHE NOIR, FRANKRIJK € 29

R D'Anvers is het resultaat van een nauwe samenwerking tussen ons en de wijnboer in het Zuid-Franse Sommières. Samen ontwikkelden we een wijn die precies weergeeft wat wij belangrijk vinden: elegantie, doordrinkbaarheid en karakter.
Deze unieke blend van Cinsault en Grenache Noir charmeert met delicate aroma's van rood fruit – vooral aardbei en kers – en een soepel, fris en licht profiel dat bij elk moment past.

Een wijn met een verhaal, die enkel geschonken wordt in onze horecazaken (Bistro Babo, Restaurant Faim, Oud Edegem en Bar Bell).

WITTE WIJN

COMINO DEI PRATI, GARGANEGA, ITALIË € 24

Lichte, strogele kleur met groene reflectie. Exotische vruchten, een vleugje snoep en een fijn streepje citrus. Luchtige stijl die de zon van het zuiden verbindt met de elegantie en frisheid van het noorden. Mooie, evenwichtige stijl met medium body en afdronk.

RARE, CHARDONNAY - VIOGNIER, FRANKRIJK € 29

Elegant en aromatisch, met geuren van rijpe perzik, abrikoos en witte bloemen, aangevuld met subtiele tonen van citrus en een vleugje vanille. De Chardonnay zorgt voor een mooie structuur en frisse toetsen, terwijl de Viognier een zachte, volle afdronk geeft.

LURTON, TERRES FUMÉES, SAUVIGNON BLANC, FRANKRIJK € 32

Frisse en expressieve Sauvignon Blanc

BODEGAS CASTRO MARTIN, ALBARINO, SPANJE € 39

Pure en minerale wijn met aroma's van wit fruit, citrus en een subtiele ziltigheid.

QUINTA DE GOMARIZ, VINHO VERDE, LOUREIRO, PORTUGAL € 33

Loureiro is afgeleid van laurier omwille van zijn licht kruidig en aromatische karakter. Verbena, peper en citrustoetsen. Een klein vleugje honing rondt het geheel wat af. Zo verfrissend als een koele bui op een bloedhete zomerdag!

WITTE WIJN

CHABLIS ''ALAIN GEOFFROY'', CHARDONNAY, FRANKRIJK € 48

Prachtige minerale Chardonnay met fruitige aroma's van citrusfruit. De smaak is fris en rond met rokerige tonen. Volle minerale afdronk.

RIPA DORII, VERDEJO, SPANJE € 32

Complexe aroma's van venkel, vers gehakt hout en balsamico. De smaak zit boordevol vers fruit met zilte accenten. Mooie ronde afdronk met het typische Verdejo bittertje.

POUILLY FUMÉ "LA CROIX GRIMAULT'', SAUVIGNON BLANC, FRANKRIJK € 48

Een bloemige, elegante en intense neus. De smaak is fris en mineraal met een bijzondere vuursteen terroir. De afdronk is eveneens mineraal.

RODE WIJN

FONTARÈCHE, MERLOT, FRANKRIJK € 24

De wijn kleurt mooi violette in het glas en vertoont fijne aroma's van rijpe cassis en een vleugje kruiden. In de mond is de wijn rond, zacht en sappig met mooi versmolten tannines die zorgen voor een aangename structuur.

LUMBERJACK, VIOGNIER - SYRAH, ZUID-AFRIKA € 29

Een elegante rode wijn met aroma's van rode bessen, zoethout en een zijdezachte structuur. Een schitterende en evenwichtige combinatie van shiraz, grenache en viognier die zorgt voor het ideale evenwicht tussen fruitigheid, kruidigheid en aciditeit.

RODE WIJN

CASTELLO DI VERDUNO, BARBERA D'ALBA, ITALIË € 48
Soepele en verkwikkende rode wijn met aroma's van rood fruit en kruiden

ZENSA, PRIMITIVO, ITALIË € 30
Volle en soepele genereuze wijn uit Puglia met aroma's van rijpe kersen en pruimen. Deels gerijpt in Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten.

LALANDE DE POMEROL, CHÂTEAU DES MOINES, MERLOT - CABERNET SAUVIGNON - CABERNET FRANC - MALBEC, FRANKRIJK € 48 / 0,75L € 28 / 0,37L
Rijkelijke donkerrode kleur. De neus is expressief met frisse tonen van klein zwart fruit (kersen en zwarte bes) en accenten van peper en zoethout. De smaak is vol met zachte tannines en een licht gerookt karakter.

UGGIANO, CHIANTI CLASSICO, SANGIOVESE - CANAIOLO, ITALIË € 38
Diepe robijnrode kleur. Het geurige boeket wordt gedomineerd door viooltjes, kersen en bramen. De wijn is harmonieus en droog. De zachte tannines en de gematigde zuren dragen bij aan de structuur van deze Toscaanse parel.

ONTAÑÓN, RIOJA CRIANZA, TEMPRANILLO - GARNACHA, SPANJE € 35
De wijn heeft een volle en krachtige smaak met tonen van rijp rood fruit, pruimen en hout. De afdronk is lang en aangenaam, met tonen van kruiden en tabak.

FRISDRANK

san pellegrino panna (25cl / 0,75L)	€ 3,6 / € 9
san pellegrino (25cl / 0,75L)	€ 3,6 / € 9
coca cola / zero	€ 3,6
fanta orange	€ 3,6
sprite	€ 3,6
fuze tea lemon / peach	€ 3,6
schweppes agrum zero	€ 3,8
schweppes tonic	€ 3,8
schweppes tonic pink pepper / ginger beer / basil & sicilian lemon / touch of lime	€ 4,5
minute maid appel / appelsien	€ 3,6
big tom tomatensap	€ 4,9
bionina pomegranate BIO	€ 3,9
pomton (pompelmoessap - tonic)	€ 6,9
tennisbal (appelsiensap - tonic)	€ 6,9
koude cécémel	€ 3,8

BIEREN

VAT

stella artois - 25cl/33cl	€ 3,6 / €4,5
triple d'Anvers - 25 cl	€ 4,3
vedett white - 33cl	€ 4,2
chouffe blond - 33 cl	€ 4,8
de koninck bolleke - 25 cl	€ 4

FLES

triple karmeliet	€ 5
st. hubertus tripel	€ 5,2
duvel	€ 5,1
omer	€ 5
westmalle dubbel	€ 5,4
orval	€ 5,7
liefmans fruitesse	€ 4,1
liefmans fruitesse 0%	€ 4,1
carlsberg 0%	€ 3,7
chouffe 0%	€ 4,9
vicaris nano 0% (glutenvrij)	€ 4,9

DIGESTIEVEN

	5 cl
ELIXIR BABO, uit Edegem	€ 8,5
talisker Skye	€ 11
cognac	€ 9
calvados	€ 10
amaretto	€ 8
limoncello	€ 9
baileys	€ 8
cointreau	€ 8
grand marnier	€ 8
licor 43	€ 8

WARME DRANKEN

koffie	€ 3,6
deca	€ 3,6
espresso	€ 3,6
dubbele espresso	€ 4,5
koffie verkeerd / latte macchiato	€ 4,3
cappuccino (melk / slagroom)	€ 4,3
flat white	€ 5,5
latte hazelnoot, caramel of speculoos	€ 4,5
warme chocolademelk	€ 4,1
warme chocolademelk met slagroom	€ 5,1
verse muntthee / gemberthee	€ 4,7
Irish – French – Italian - Edegemse (Elixir) coffee	€ 14
verwenkoffie - fijne zoetigheden - advocaat - slagroom	€ 12,5
thee “café couture”	€ 3,8

- 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

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 in David Lloyd

Kattenbroek 3 – 2650 Edegem

bar-bell.be

Markt

Elke **dinsdagochtend** op de markt van Edegem:

heerlijke en kant-en-klare maaltijden!