



noisette

Bistra Bruxelles

noisette

Bistra Bruxelles

Bistra est un concept inédit, dont Bruxelles a le privilège d'accueillir la toute première adresse. Son nom, inspiré de la nature, évoque la légèreté, la fraîcheur et l'air libre. Il suscite des émotions douces et rêveuses, comme une parenthèse apaisante au cœur de la ville.

Plus qu'un restaurant, Bistra est une expérience : un lieu de vie raffiné, pensé pour accueillir chaque instant de la journée.

Notre chef Martin Chasles y déploie son savoir-faire à travers une cuisine fluide et évolutive, qui s'adapte aux heures et aux envies.

Du matin jusqu'à la fin de journée, un flot de suggestions se succède, offrant à chaque visiteur l'opportunité de découvrir de nouvelles créations culinaires, que ce soit pour un moment privé ou un repas d'affaires.

Dans cet espace lumineux et élégant, décoré avec goût, le partage est un choix, jamais une obligation. L'art de la table s'y vit avec souplesse, sans contrainte, dans une atmosphère qui marie discrétion et convivialité.

Bistra devient alors le lieu idéal pour se retrouver, célébrer ou simplement profiter du temps ensemble.



Repas d'affaires :

Du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00

Formule 2 services 45

Formule 3 services 55

Eau & café inclus

Brunch

Samedi & Dimanche de 10 heures à 16 heures



Formules :

Noisette

45

Boissons chaudes et boissons froides... selon vos désirs
Jus de légumes frais ou smoothie végétal plein de peps
Les trésors de notre boulangerie...
Jardin de légumes croquants, mousseline d'artichauts aux herbes fraîches
Deux œufs bio, cuisinés selon vos envies - Sunny side up, mollets, brouillés... Brekkie
crêpe au crumble de sarrasin, graines de chia et lait végétal

La Flamboyante

68

Coupe de Champagne Ruinart Brut
Boissons chaudes et boissons froides... selon vos désirs
Tarama, Blinis de sarrasin
Pain vapeur, fromage frais aux herbes, pommes, céleri et champignons
Œuf au foin, pommes de terre fondantes, Caviar Oscietre
Les trésors de notre boulangerie...
Fromages, confiture maison et pâte à tartiner soyeuse
Cueillette de fruits frais, Granola croquant aux noisettes, cristallisé au miel de
Bruxelles
Gaufre signature

À la Carte

Tarama d'œufs de cabillaud fumé, blinis	10
Œuf Benedict crème d'avocat sabayon léger	18
Œuf au foin, pommes de terre fondantes, Caviar Oscietre	20
Gaufre de pommes de terre, haddock fumé, crème fermière aux œufs de poisson	18
Croissant feuilleté au jambon, comté et moutarde de Pommery	17
Pain vapeur, fromage frais aux herbes, pomme verte, céleri et champignons	17
Pancakes moelleux, crème fouettée et fruits frais de saison	14
Brioche perdue, caramel beurre salé, chocolat fondant et crème montée	15
Gaufre signature	16
Madeleine tiède à la crème de pistache	16
Moelleux chocolat	17
Paris-Brest à la noisette	18
Cake Bistra Noisette	12

noisette

À partir de 7 heures jusqu'à 10 heures 30

La Parisienne

Boissons chaudes et boissons froides... selon vos désirs
Jus de fruits frais pressés
Les trésors de notre boulangerie...
Confiture maison et pâte à tartiner
Fruits frais et coulis maison, granola bio aux noisettes et miel de Bruxelles
Fromages d'ici et d'ailleurs, jambon de Paris

Noisette

Boissons chaudes et boissons froides... selon vos désirs
Jus de légumes frais ou smoothie végétal plein de peps
Les trésors de notre boulangerie...
Jardin de légumes croquants, mousseline d'artichauts aux herbes fraîches
Deux œufs bio, cuisinés selon vos envies - Sunny side up, mollets, brouillés...
Brekkie crêpe au crumble de sarrasin, graines de chia et lait végétal

La Flamboyante

Coupe de Champagne Ruinart Brut
Boissons chaudes et boissons froides... selon vos désirs
Tarama, Blinis de sarrasin
Pain vapeur, fromage frais aux herbes, pommes, céleri et champignons
Œuf au foie, pommes de terre fondantes, Caviar Oscietre
Les trésors de notre boulangerie...
Fromages, confiture maison et pâte à tartiner soyeuse
Cueillette de fruits frais, Granola croquant aux noisettes, cristallisé au miel de Bruxelles
Gaufre signature

38

45

68

noisette





Les œufs gourmands

Croissant feuilleté au jambon, comté et moutarde de Pommery	17
Œuf Bénédicte, crème d'avocat, sabayon léger	18
Œuf à souhait	16
Œuf au foin, pommes de terre fondantes, Caviar Oscière	20
Omelette verte à la spiruline, haricots croquants, brocolis et jeunes pousses d'épinards	18

Les plaisirs salés

Gaufre de pommes de terre, haddock fumé, crème fermière aux œufs de poisson	18
Jardin de légumes croquants, mousseline d'artichaut aux herbes fraîches	17
Pain vapeur, fromage frais aux herbes, pomme verte, céleri et champignons	17

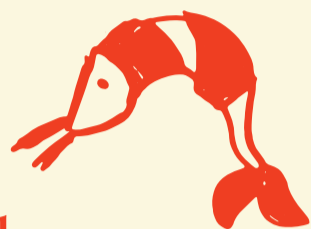
Les délices sucrés

Pancakes moelleux, crème fouettée et fruits frais de saison	14
Crèmeux de chia, lait de coco, framboises et granola maison	12
Brioche perdue, caramel beurre salé, chocolat fondant et crème montée	15
Gaufre signature	16
Cueillette de fruits frais du moment	16

Les Trésors de notre boulangerie

Pains artisanaux au levain, brioches dorées, toasts croustillants, mini-viennoiseries tout juste sorties du four, accompagnés de confitures maison, pâtes à tartiner soyeuses et miel de Bruxelles	15
Baguette au levain, beurre doux et confiture maison	9





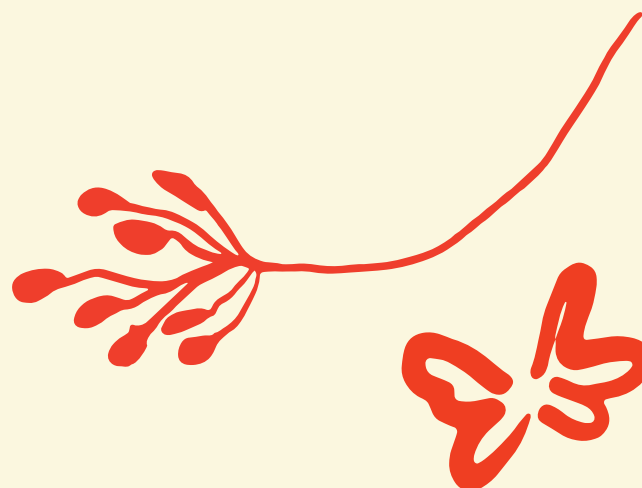
Dès 12 heures et plus... Saveurs à partager... ou pas !

Cromesquis de pois chiches, mayonnaise épicée	9
Croquettes de pomme de terre & hareng	10
Tempura de légumes croustillants, sauce aigre-douce	9
Asperges rôties, sarrasin grillé, œuf cassé et sabayon au vadouvan	18
Gnocchis moelleux aux petits pois, feta, émulsion de cosses parfumée à la verveine	18
Tarte feuilletée croustillante aux légumes de printemps, pesto d'ail des ours	14
Fregola sarda crémeuse, parmesan affiné et champignons	16
Mille-feuille de wagyu A5	25
Selle d'agneau, jus au paprika fumé, oignon farci	34
Poulpe grillé à la flamme, sauce teriyaki et sésame torréfié	30

Desserts

Sélection de fromages affinés	16
Dame blanche gourmande, chocolat chaud maison	14
Fraises fraîches, financier, jus de fraises, shiso et estragon	12
Rhubarbe confite, parfait glacé au chèvre frais, sablé breton	11
Gaufre signature	18





Dès 15 heures et plus... Saveurs à partager... ou pas !

Crêpe Normande	17
Madeleine tiède à la crème de pistache	16
Gaufre signature chantilly	16
Paris-Brest à la noisette	18
Moelleux au chocolat fondant noisette	17
Cake Bistra Noisette	12



Boissons chaudes

Café	7
Espresso	6
Double espresso	8
Café Noisette	8
Cappuccino	8
Cappuccino avec crème pistache ou noisette	10
Café glacé	7
Chocolat chaud	8
Chocolat Signature Bistra servi avec une chantilly maison, grué de cacao & noisette	12
Irish coffee whisky, shot de café, sucre de canne, crème fraîche	16

Lattes

Latte Macchiato	8
Chai Latte	8
Matcha Latte or cold	8
Golden Latte	8

Thés

L'oriental :	8
Thé vert et feuilles de menthes fraîches	

Blanc

Passion des fleurs :	8
Thé blanc, rose, abricot, fruit de la passion	

Vert

Soleil : Thé vert, orange	8
Miss Damman : Thé vert, gingembre, passion, citron vert	8
Bali : Thé vert, litchi, pamplemousse	8
Jasmin : Thé vert, jasmin	8

Noir

Breakfast : Thé noir Ceylan, Darjeeling	8
Earl Grey : Thé noir, bergamotte	8

Infusion

Camomille	8
Verveine	8



Boissons fraîches

Eau plate	7
Eau pétillante	7
Soft Ritchie	6
Cola, Zéro, Lemon & Strawberry, Orange	
Kombucha Rish	7
Original, Basil Smach	
London Essence	7
Indian, Pamplemousse & Romarin, Delicate Ginger, Pomelo & baies	
Limonade Maison	8
Infusion de pêche et basilic, sucre de canne, citron vert	
Lemon Tree	8
Eau pétillante, citron, glaçons	
Thé glacé noisette	8
Thé vert, citron, sirop de litchi	
Thé glacé Héritage	8
Thé menthe fraîche infusé sous vide	

Jus de fruits frais

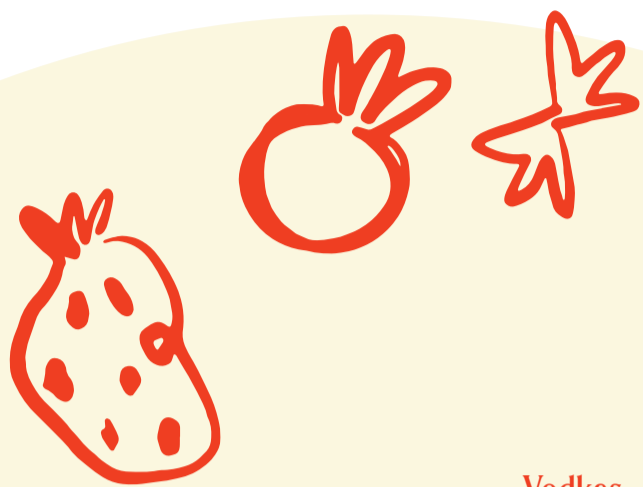
Jus d'Orange pressé	8
Jus de Citron pressé	8
Jus Soleil : orange, carotte, gingembre	12
Jus Red Lips : betterave, pomme, orange	12
Jus All Green :	12
avocat, pomme, concombre, baby épinard	

Shots

Gingerous	5
Gingembre, ananas, curcuma, jus de citron	
Green morning	5
Spirulina, pomme, celeri	
Energy	5
Chia, eau de coco, nectar de goyave	

Milkshakes

Chocolat	12
Fraise	12
Vanille de Madagascar	12
Noisette	12



Apéritifs

Spritz	16
Pastis Henry Bardoin	10
Kir liqueur de pêche	11
Kir liqueur de cassis	11
Kir « Bistra Noisette », Domaine du Mont des Anges 2023 extra brut	16

Gins

Dada Chapel	13
Coper Head black	20
Gin Mare	15
Supplément soft	+3

Wiskies

Thalisker 10y	17
Belgian Owl	22
Hibiki harmony 21	24
Supplément soft	+3

Rhums

Dada "Brhrum"	11
Clairin le Rocher	22
Mont Gay xo	17

Vodkas

Dada Chapel	12
Belvedere	14
Haku vodka	14
Supplément soft	+3

Liqueurs

MM Antverpia limoncello	14
Chartreuse	15
Amaretto Adriatico	11
Djebenah Buna coffee	14

Digestifs

Cognac Delamain Pale & Dry	37
Armagnac Clés des Ducs XO	16
Calvados Château de Breuil 8y	22
Calvados Château de Breuil 15y	35
Calvados Château de Breuil xo	38
Porto Offley Porto Tawny 20y	12

Sakés

Mandarine	16
Kizan sake	15
Kido Daiginjo	18

noisette

Bières

Bertinchamps, blonde, blanche, framboise	7
Brasserie Vandekelder ambrée, cuvée vandekelder	7
Brasserie Vandekelder brune, saison noire	7
Delta IPA, Brussels Beer Project	8
La Fourchette, blonde	7

Cocktails

Pink Lady . Frais, féminin, délicat	20
Gin, bergamote, sirop de gingembre, citron, jus de cranberry & bitter plum	
Apérol Spritz . Amer, classique, pétillant	16
Apérol, prosecco, eau pétillante	
Negroni Blanco . Ambré, amer, élégant	20
Gin, vermouth blanc, aquavit, sirop de champagne	
Expresso Martini . Raffiné, élégant, glamour	18
Vodka, liqueur de café & noisette, expresso	
Blue Lady . Fruité, rafraichissant, pétillant	18
Blue caraçao, gin, jus de citron, sucre de canne	

Mocktails

Pornstar SA . Exotique, doux, ensoleillé	16
Purée de passion, jus d'ananas, noisette d'orgeat	
Summer Twist . Fruité, floral, délicat	16
Infusion de thé, sirop d'amandes et cerise, jus de pomme, citron vert	
Negroni SA . Amer, sophistiqué, équilibré	16
Gin NA, thym, romarin, citron, orange, vermouth NA, thé rouge	
L' Exotique . Onctueux, gourmand, fruité	16
Jus d'ananas, amaretto 0%, sirop d'orgeat, citron vert et lait de coco	
Passion Improbable . Frais, herbacé, acidulé	16
Fruit de la passion frais, sirop de feuille de figuier et de verveine citronnelle, citron vert	

