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

Boissons chaudes et boissons froides... selon vos désirs
Jus de légumes frais ou jus détox
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 Deutz ou Mimosa
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 Bénédicte, crème d'avocat et sabayon léger	18
Œuf au foin, pommes de terre fondantes, Caviar Oscietre	20
Croissant feuilleté au jambon, comté et moutarde de Pommery	17
Gaufre de pommes de terre, haddock fumé, crème fermière aux œufs de poisson	18
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
Moelleux chocolat	17
Madeleine tiède à la crème de pistache	16
Paris-Brest à la noisette	18
Cake Bistra Noisette	12

noisette

À partir de 7 heures
jusqu'à 10 heures 30

La Parisienne — 38

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 — 45

Boissons chaudes et boissons froides... selon vos désirs
Jus de légumes frais ou jus détox
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 Deutz ou Mimosa
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 Osciètre
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

Les œufs gourmands

Œuf Bénedicte, crème d'avocat, sabayon léger	18
Œuf à souhait	16
Œuf au foin, pommes de terre fondantes, Caviar Oscietre	20
Omelette verte à la spiruline, haricots croquants, brocolis et jeunes pousses d'épinards	18

Les plaisirs salés

Croissant feuilleté au jambon, comté et moutarde de Pommery	17
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

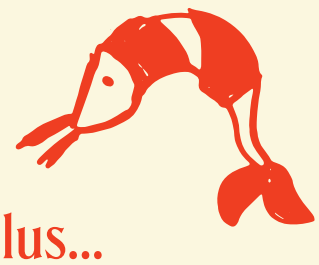
Les délices sucrés

Pancakes moelleux, crème fouettée et fruits frais de saison	14
Crémeux 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

noisette



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

Artichauts frits, gel de sauge, yaourt frais à la menthe	12
Cromesquis de shiitaké	9
Croquettes de moules marinières	10
Chou-fleur rôti, amande fumée	18
Tartelette aux champignons jaunes oeuf confit, truffe	18
Gnocchi de pommes de terre beurre monté, Toro	20
Encornet farci haddock, volaille, sauce béarnaise	28
Bœuf Wagyu, Chimichurri	38
Ravioles de veau citron confit, épinards	32
Maigre, chou pointu étuvé, beurre blanc	30

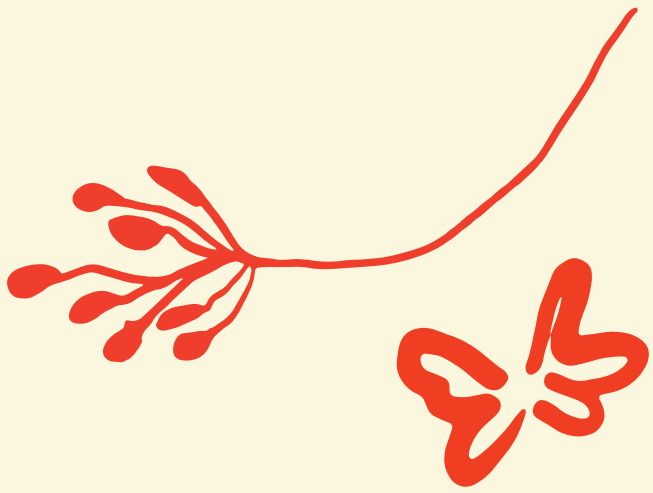




Desserts

Sélection de fromages affinés	16
Dame blanche gourmande chocolat chaud maison	14
Cheesecake	12
Entremets chocolat & cacahuète	14
Gaufre signature	16

noisette



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

Crêpe Normande	17
Madeleine tièdе 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 : Thé vert et feuilles de menthes fraîches	8

Blanc

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

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

noisette



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 fraiche 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

noisette

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

noisette