

# Delicatessen

## LUNCH

dinsdag - zondag  
12:00 tot 16:00 uur

## APÉRO

dinsdag - zaterdag  
bij de borrel  
hapjes van het huis  
15:00 tot 17:00 uur

## GIN&TONIC

dinsdag - zondag  
12:00 tot 17:00 uur  
voor maar 7,5

## HAUT VIN

dinsdag - zondag tot 17.00  
6 glaasjes wijn met  
een plateau hapjes 29,5 p.p.  
bij voorkeur op reservering

## DINER

dinsdag - zaterdag  
17:30 tot 21:00 uur

## APÉRITIFS

CAVA BRUT 6,0

BELLAMINI 6,0  
crème de pêche & cava

CAMPARI SPRITZ 8,0  
campari, cava & sinaasappel

PASTIS 5,0  
ricard, water en ijs

FLOC 5,0  
floc de gascogne blanc & limoen

PORT 4,0  
niepoort ruby, tawny, white

SHERRY 4,0  
manzanilla, oloroso

VERMOUTH 5,0  
mancino amaranto

♡ NOS FAVORIS DU MOMENT

## BURRATA

met room gevulde mozzarellabol, hazelnoot-rucolapesto,  
2 soorten charcuterie en brood \_\_\_\_\_ 16,5

## CHARCUTERIE

RILLETES DU MOMENT ♡  
boterzacht smeersel van in ganzenvet gekonfijt vlees \_\_\_\_\_ 7,5

AMBACHTELIJKE PATÉ  
wij vertellen u graag de smaak van de dag \_\_\_\_\_ 9,5

BRANDT & LEVIE  
ambachtelijke worst uit Amsterdam, diverse smaken \_\_\_\_\_ 6,5

TARTUFO & PARMIGIANO  
dungesneden truffelworst met snippers parmezaan \_\_\_\_\_ 8,0

COPPA DI PARMA  
gekruide Italiaanse ham \_\_\_\_\_ 7,5

## FROMAGES

per 70 gram

BOERENOPLEG  
smeuïg oud | Nederland | koe \_\_\_\_\_ 6,5

CREMEUX DE BOURGOGNE  
witkorst, extra romig | Bourgogne | koe \_\_\_\_\_ 7,5

REBLOCHON  
gewassen korst | Haut-Savoie | koe \_\_\_\_\_ 7,5

ST. AGUR  
extra romig blauwader | Auvergne | koe \_\_\_\_\_ 7,5

CAMEMBERT FLAMBÉ (125 gram) ♡  
warme camembert, aan tafel geflambeerd \_\_\_\_\_ 8,5

## LES AUTRES

THON & PAPADUMS  
tonijncrème met papadums \_\_\_\_\_ 8,5

IBERICO RIBS (150 gram) ♡  
in PX-sherry langzaam gegaard Iberico-ribvlees  
met toevoeging van gerookte paprika, komijn en knoflook \_\_\_\_\_ 11,5  
oversmolten met blauwaderkaas \_\_\_\_\_ 12,5

PANZEROTTINI  
Italiaanse beignets met een zachte  
vulling van tomaat en mozzarella \_\_\_\_\_ 6,5

BITTERBALLEN  
ambachtelijke rundvleesbitterballen met truffelmayonaise \_\_\_\_\_ 7,0

BOSPADDENSTOELNKROKETJES \_\_\_\_\_ 8,5

## SOUPES

BELLAMI'S BISQUE  
langoustinebisque afgemaakt met cognac en  
vers geslagen room \_\_\_\_\_ 9,5

SOUPE DU MOMENT \_\_\_\_\_ 8,5

## PETITS PLATS

voor- en tussengerechten

ESCARGOTS  
wijngaardslakken naar Bourgogne recept  
met rode wijnjus \_\_\_\_\_ 11,5

CHAMPIGNONS FLAMBÉ  
in roomboter gebakken champignons en venkelworst,  
oversmolten met gorgonzola, aan tafel geflambeerd \_\_\_\_\_ 10,5

COCHON & CHOUCROUTE  
langzaam gegaard buikspek gelakt met kalfsjus  
geserveerd op lauwwarme zuurkool met beurre blanc \_\_\_\_\_ 13,5

TERRINE DE POISSON  
klassieke visterrine met een farce van kabeljauw  
en groene kruiden, gerookte zalm en pluksla \_\_\_\_\_ 13,5

CHEESECAKE (v)  
hartige cheesecake van geitenkaas en mascarpone  
met kandij-pecannotenbodem en gepocheerde peer \_\_\_\_\_ 12,5

## BISTRO PLATS

hoofdgerechten

HACHIS PARMENTIER  
ovensotel met klassiek draadjessvlees,  
kalfsjus & aardappelpuree \_\_\_\_\_ 18,5  
met eendenlever en cognac \_\_\_\_\_ 22,5

AGNEAU  
langzaam gegaarde lamsprocureur,  
met bonencassoulet en eigen jus met butterscotch \_\_\_\_\_ 24,5

ENTRECÔTE  
lendebeefstuk van simmentalerrund (200 gram)  
met saus van kalfsjus, katenspek, sjalot en fenegriek \_\_\_\_\_ 29,5  
met eendenlever en cognac \_\_\_\_\_ 33,5

CHICON (v)  
ovensotel van witlof, truffel, bechamel en gruyère,  
met gebakken aardappelpuree \_\_\_\_\_ 18,5

CAESAR SALAD  
suikersla, biologisch ei en parmezaanse kaas (v) \_\_\_\_\_ 13,5  
met gebakken kiphaasjes \_\_\_\_\_ 15,5  
met een bol burrata (v) \_\_\_\_\_ 16,5

# Diner

## • DU MOMENT •

POISSON  
vis of schaal/schelpdierengerecht  
van het moment

PLAT  
vleesgerecht van het moment

DESSERT  
dessert van het moment

HUITRES  
oesters van het moment (per 3)

## SUPPLEMENTS

POMMES FRITES 4,0  
met truffelmayonaise

SALADE MESCLUN 4,0

## DESSERTS - ETC.

PIED DOUX 8,5  
bokkepoet gevuld met  
rumrozijsencreme,  
met chocoladesaus en vanilleroomijs

RÊVE CHOCOLAT 9,0  
crème van pure chocolade  
met gezouten karamel

COUPE POIRE 8,5  
stoofperensorbet en besfruit,  
overgoten met rode dessertwijn

FRIANDISES 6,5  
zoetheid voor bij uw koffie of thee

.....

FROMAGES 11,5  
selectie van  
binnen- en buitenlandse kazen