

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
klassieke wijngaardslakken naar Bourgogne recept
met rode wijnjus _____ 11,5

CROQUETTE
kroket van draadjesvlees en oude kaas,
met zoetzure komkommer en Dijon mosterdmayonaise _____ 11,5

SCAMPI AU PASTIS
grote gepelde garnalen afgeblust met romige pastissaus _____ 12,5

COQUILLES SAINT-JACQUES
krokantje met rauwe coquilles, vijgen, wasabi,
en dressing van vanille en citrus, _____ 13,5

CÈPES & CHAMPIGNONS SAUTÉS (v)
gebakken eekhorntjesbrood en bospaddenstoelen
in een kruidenroomsaus geserveerd met toast _____ 12,5

BISTRO PLATS

hoofdgerechten

HACHIS PARMENTIER
ovensotel met klassiek draadjesvlees,
truffeljus & aardappelpuree _____ 18,5
met gebakken eendenlever en cognac _____ 22,5

PALERON DE VEAU
langzaam gegaarde kalfssukade met morbier,
parelgortrisotto en bietenjus _____ 24,5

RISOTTO (v)
risotto van parelgort en pompoen met burrata, pesto,
geroosterde pompoenpitten en selderij-olie _____ 18,5

TOURNEDOS
haasbiefstuk van simmentalerrund (200 gram)
met pommes gratin en jus van cantharellen en rode wijn _____ 32,5

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

POMMES FRITES met truffelmayonaise (v) _____ 4,0

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)

DESSERTS - ETC.

POIRE BELLE HÉLÈNE 8,5
in specerijensiroop gepocheerde
peren met vanilleroomijs
en warme chocoladesaus

PAVLOVA 8,5
taartje van eiwitschuim
met vers fruit, vanilleroomijs
en bosvruchtenroom

MOUSSE AU CHOCOLAT 9,0
pure chocolademousse

CANTUCCINI & VIN SANTO 8,5
toscaanse amandelkoekjes
met een glaasje
vin Santo om te dippen

FRIANDISES 6,5
zoetheid voor bij uw koffie of thee

.....

FROMAGES 11,5
selectie van

binnen- en buitenlandse kazen