

# Delicatessen

## LUNCH

donderdag - zaterdag  
12:00 tot 16:00 uur

## APÉRO

donderdag - zaterdag  
bij de borrel  
hapje van het huis  
15:00 tot 17:00 uur

## GIN&TONIC

donderdag - zaterdag  
12:00 tot 17:00 uur  
voor maar 7,5

## DINER

dinsdag - zaterdag  
17:30 tot 21:00 uur

## APÉRITIFS

CHAMPAGNE BRUT 11,0  
Tribaut Schloesser

CAVA BRUT 6,0  
d'Arciac

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  
ruby, tawny, white

SHERRY 4,0  
manzanilla, oloroso

VERMOUTH 5,0  
mancino amaranto

VERMOUTH 6,5  
mancino chinato

♥ NOS FAVORIS DU MOMENT

## 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 \_\_\_\_\_ 7,0

FOIE GRAS D'OIE ♥  
plak ganzenlever met in marc de gewürztraminer  
gewelde rozijnen \_\_\_\_\_ 18,5

TARTUFO & PARMIGIANO  
dungeneden truffelworst met snippers parmezaan \_\_\_\_ 8,5

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

## FROMAGES

GOOISCHE PIKANTE (75 gram)  
smeuige oude kaas | Nederland | koe \_\_\_\_\_ 6,5

CHÈVRE & MIEL (80 gram)  
honinggeitenkaas met warme appelkaneelflapjes \_\_\_\_ 9,0

LA TARTUFAIA (100 gram) ♥  
truffelroomkaas | Italië | schaap \_\_\_\_\_ 9,5

CABRALES (75 gram)  
blauwader | Spanje | koe, schaap, geit \_\_\_\_\_ 7,5

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

## BURRATA

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

## LES AUTRES

CAVIAR (20 gram)  
Anna Dutch Gold, Nederlandse kaviaar van steur,  
met blini's en zure room \_\_\_\_\_ 32,5

IBERICO RIBS (150 gram) ♥  
in PX-sherry langzaam geeraard Iberico-ribvlees  
met toevoeging van gerookte paprika en komijn \_\_\_\_\_ 12,5

BITTERBALLEN (6 stuks)  
rundvleesbitterballen met truffelmayonaise \_\_\_\_\_ 7,0

BOSPADDENSTOELNKROKETJES (6 stuks)  
met hazelnotenmayonaise \_\_\_\_\_ 8,5

## SOUPES

BELLAMI'S BISQUE  
langoustinebisque afgemaakt met cognac en  
vers geslagen room \_\_\_\_\_ 10,0

SOUPE DU MOMENT \_\_\_\_\_ 9,0

## PETITS PLATS

voor- en tussengerechten

ESCARGOTS  
wijngaardslakken naar Bourgogne recept  
met rode wijnjus \_\_\_\_\_ 12,5

BOUDIN NOIR & CHÈVRE  
gebakken bloedworst en appel met geitenkaas,  
en specerijentijmsiroop \_\_\_\_\_ 14,5

SAUMON & RUSSE  
tranches licht gerookte zalm met klassieke Russische  
aardappelsalade en citroenmayonaise \_\_\_\_\_ 13,5

PINTADE CONFIT  
gekonfijte parelhoenfilet met jus van koffie en morilles,  
afgemaakt met pecannoten \_\_\_\_\_ 14,5  
met geschroeide eendenlever \_\_\_\_\_ 18,5

FONDUE DE TOMATE (v)  
pannetje met in tomatenfondue gesmolten kazen  
afgemaakt met rucolapesto, geserveerd met brood \_\_\_\_ 11,5  
geserveerd als hoofdgerecht met crudité en salade \_\_\_\_ 17,5

## BISTRO PLATS

hoofdgerechten

HACHIS PARMENTIER  
ovenshotel met klassiek draadjesvlees,  
rode wijnjus & grove aardappelpuree \_\_\_\_\_ 19,0  
met eendenlever en cognac \_\_\_\_\_ 23,0

AGNEAU  
langzaam geeraard lamsprocureur  
met auberginecaponata en witte bonen \_\_\_\_\_ 24,5

TOURNEDOS À LA TRUFFE  
haasbiefstuk van simmentalerrund (200 gram)  
geserveerd met truffeljus \_\_\_\_\_ 31,5

CHOU DE BRUXELLES (v)  
geroosterde spruitjes met zuurkoolbeurre blanc,  
kriel, appel, zuurdesemcroutons en romige cremeux \_\_\_\_ 20,5

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  
visgerecht van het moment  
PLAT  
vleesgerecht van het moment  
DESSERT  
dessert van het moment

## HUITRES

SPECIALES GAHEY (3 stuks) 10,5

OESTERS & CHAMPAGNE 17,5  
3 speciales gaey en  
een glas Tribaut Schloesser brut

## SUPPLEMENTS

POMMES FRITES 4,0  
met truffelmayonaise

SALADE MESCLUN 4,0

## DESSERTS - ETC.

GÂTEAU DE RIZ 9,0  
rijstcakeje met oranjebloesem  
en karamelroomijs

CRÊPES SUZETTE 9,5  
flensjes met warme saus van  
sinaasappel en Grand Marnier  
en vanilleroomijs

BASTOGNE 9,0  
monchoutaartje  
met cranberry, kers  
en bastognebodem

FRIANDISES 6,5  
zoetigheid voor bij uw koffie of thee

FROMAGES 11,5  
selectie van

binnen- en buitenlandse kazen