

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 4,5
ruby, tawny, white

DRY SHERRY 4,5
manzanilla, oloroso

VERMOUTH 6,0
mancino amaranto

VERMOUTH 7,5
mancino chinato

♥ NOS FAVORIS DU MOMENT

CHARCUTERIE

RILLETES DE CANARD ♥
boterzacht smeersel van in ganzenvet gekonfijte eend _ 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
dungseden truffelworst met snippers parmezaan ____ 8,5

COPPA DI PARMA
gedroogde Italiaanse ham _____ 7,5

FROMAGES

HEERLIJKHEID MARIËNWAERDT (75 gram)
smeuïge Nederlandse oude kaas _____ 6,5

LA TARTUFAIA (100 gram) ♥
Italiaanse truffelroomkaas met crackers _____ 9,5

CHÈVRE & POMME (80 gram)
geitenkaas met warme appelkaneelflapjes _____ 9,0

PARMIGIANO REGGIANO & BALSAMICO (75 gram)
36 maanden gerijpte parmezaan met balsamicosiropo _ 8,5

ROQUEFORT (75 gram)
pittige schapenmelkse blauwader _____ 8,0

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

BURRATA

met room gevulde mozzarellabol, rucolapesto,
2 soorten charcuterie en brood _____ 16,5

LES AUTRES

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

BITTERBALLEN (6 stuks)
rundvleesbitterballen met truffelmayonaise _____ 7,0

LOEMPIA'S VAN PEKINGEEND (6 stuks)
met hoisinmayonaise _____ 9,5

PETITS PLATS

voor- en tussengerechten

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

ESCARGOTS
wijngaardslakken naar Bourgogne recept
met rode wijnjus _____ 12,5

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

SKREI CONFIT
in olijfolie gekonfijte filet van winterkabeljauw
met Hollandse garnaltjes en kreeftenmayonaise _____ 14,5

TOMPOUCE ROQUEFORT (v)
open tompoes met crème van roquefort en mascarpone,
gepocheerde peer en gekarameliseerde walnoten _____ 11,5

COCOTTE GOURMANDE
pastaschelpen met kokkels, langzaam gegaard buikspek,
venkel en saus van knoflook en room _____ 13,5
als hoofdgerecht met salade mesclun _____ 19,5

BISTRO PLATS

hoofdgerechten

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

MARIE MARIE (v)
hartige cake van amandelen, paddenstoelen en ui,
met gebakken portobello
en quenelle van geitenkaas, dille en pecannoten _____ 19,5

MAGRET ROSSINI
rosé gebraden eendenborst
met jus de veau afgemaakt met sauternes,
brioche-toast en geschroeide eendenlever _____ 27,5
zonder eendenlever _____ 23,5

CHATEAUBRIAND
haasbiefstuk van Simmentaler voor 2 personen (400 gr.)
geserveerd met truffeljus _____ p.p. 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

PLATS DU MOMENT

Diner

• DU MOMENT •

POISSON
visgerecht van het moment

PLAT
vleesgerecht van het moment

DESSERT
dessert van het moment

OESTERS

SPECIALES GAËY (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.

COUPE PÊCHE 9,0
perzikchampagne-ijs en
vers fruit overgoten
met mousserende wijn

BABA AU RHUM 9,5
rozijn-amandelcakeje
gedrenkt in specerijenrum,
met vanilleroomijs

CHIPOLATA 9,0
bavaroistaartje met
Marasquin kersenlikeur
en bitterkoekjesbodem

FRIANDISES 6,5
zoetigheid voor bij uw koffie of thee

FROMAGES 11,5
selectie van

binnen- en buitenlandse kazen

WIFI: BELLAMI'S GUEST | WACHTWOORD: Bellami2018

+31 (0)50 204 27 98 | BELLAMIS.NL | INFO@BELLAMIS.NL