

Delicatessen

als hapje, om te delen
of als voorgerecht

LA MER

OESTERS

speciales Geay (3 stuks) 10,5

KAVIAAR

Siberian, №3, 50 gram 85,0

APÉRITIFS

CHAMPAGNE 12,0
Huré Frères Brut

CAVA 6,0
d'Arciac Brut

BELLAMINI 6,5
crème de peche & cava

SPRITZ 8,5
Campari, Aperol of Limoncello

PORT & TONIC 7,5
tawny port met tonic,
kaneel en sinaasappel

AMERICANISSIMO 8,5
rode vermouthe, Campari
& bruisend water

GIN & TONIC
vraag naar het aanbod

SANS ALCOOL

DRUIVENSAP 4,5
biologisch druivensap
van Duitse wijnmaker Feth

ZERO ZERO TONIC 8,0
alcoholvrije gin,
tonic en komkommer

LAVENDER POWER 5,5
huismocktail - lavendel,
munt & limoen

CHINOTTO 4,0
zoet-bittere citrus soda

PIMENTO 4,0
pittig ginger beer

FRITZ-SPRITZ 4,0
frisse rabarber soda

CHARCUTERIE

CANARD & MIEL

warm gerookte eendenborst op flinterdun
krokant platbrood met honingpesto en portsiroop 9,0

JAMBON D'AGNEAU

licht gerookte lamsham met groene kruiden
en smeuge eiersalade met gerookte paprika 12,5

RILLETTES

boterzacht smeersel van gebraden en gekonfijte kip 8,5

HAUSMACHER BOULANGER

heerlijk gekruide hausmacher leverworst van
Bakker uw Slager, met glühweinsiroop en Kesbeke zuren 9,5

FOIE GRAS D'OIE BRULEE

ballotine van ganzenlever met een krokant suikerlaagje
blauwe bessen en specerijensiroop 19,5
met een karafje Sauternes 34,5

FROMAGES

WINKELER GROTKAAS (80 gram)

verrassende oude kaas van geiten- en koemelk
met florale tonen 8,5

CANNOLI

om een stokje gebakken Siciliaans 'open' koekje,
a la minute gevuld met een romige vulling van
mascarpone, parmezaanse kaas, gorgonzola en hazenoot 7,5

CAMEMBERT FLAMBÉ (125 gram)

warme camembert, aan tafel geflambeerd 8,5

ROQUEFORT & ORANGE (80 gram)

pittig blauwaderkaas op een sinaasappelcracker,
met rozemarijnolie en kaneelschaafsel 9,5
met een karafje Colheita Port 1998 26,5

LES AUTRES

FAVO CADO

gefrituurde avocado met truffelmayonaise
en tomatenrelish met Citroentijm 7,5

BITTERBALLEN (6 stuks)

rundvleesbitterballen met Worcestermayonaise 7,5

IBERICO RIBS (160 gram)

langzaam gegaard Iberico-ribvlees met marinade
van sinaasappel, kardemom en roze peper, met cassave
crackers, hoisinmayonaise en pompoenketchup 14,5

NORI TEMPURA

zeewiertempurachips, met mierikswortelremoulade,
viseitjes en tonkatzusaus 6,5

TRUFFELCHIPS met hazelnotenmayonaise 4,5

PETITS PLATS

voor- en tussengerechten

BELLAMI'S BISQUE

langoustinebisque afgemaakt met cognac en room 10,5

SCAMPI PASTIS

grote gepelde garnalen en zachte gestoofde venkel
in een saus van slagroom en pastis 14,5

VITELLO GORGONZOLA

dungesneden kalfsmuis met een romige
gorgonzoladressing en in rode wijn en
frambozenazijn gegaarde zoete uitjes 14,5

AGNELLO MODENESE

botermals nootje van in ganzenvet gekonfijte
lamsprocureur, Puy linzen en trebbiano druivenjus 15,5

ESCARGOTS

wijngaardslakken naar Bourgogne recept
met rode wijnjus en gebruleerde amandel 12,5

OEUF EN COCOTTE (v)

langzaam in de oven gegaard eitje
in saus van truffel en parmezaanse kaas,
met waterkers en aardappelkaantjes 10,5

BISTRO PLATS

hoofdgerechten

HACHIS PARMENTIER

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

TORTELLONI (v)

tortellini gevuld met artisjok, op gestoofde andijvie,
verse artisjok, muntolie, tomaat en grand cru geitenkaas 19,5
met een bol burrata 23,5

CANARD ROSSINI

rosé gebraden eendenborst met sauternesjus,
toast en geschroeide eendenlever 28,5

TOURNEDOS

haasbiefstuk van Simmentalerrund (200 gram)
met een aardappeltaartje, haricots verts en Madeirajus 32,5

COCHON & COCHON

combinatie van langzaam gegaarde varkenswang
en verse saucijs met citroen en tijm van Brandt en Levie,
met bonencassoulet en jus de veau met citrusolie 26,5

FRITES

POMMES FRITES met truffelmayonaise 5,0

Diner

• DU MOMENT •

POISSON
visgerecht van het moment

PLAT
vleesgerecht van het moment

DESSERT
dessert van het moment

CAESAR SALADS

suikersla, biologisch eitje en
Caesar dressing met:
gebakken kiphaasjes 15,5

een bol burrata (v) 16,5

gepelde scampi's, 6 stuks 17,5

DESSERTS - ETC.

GÂTEAU AU GINGAMBRE 8,5
lauwwarm taartje met
spijs van gekonfijte gember,
romige koffiesaus
en vanilleroomijs

MOUSSE AU CHOCOLAT 9,5
mousse van pure chocolade
en amandellikeur
met pistacheroomijs
en geroosterde pistache

COUPE MARRON 9,0
coupe van kastanjecrème,
Italiaanse meringue en tuille

FRIANDISES 6,5
kleine zoetigheidjes
voor bij koffie of thee

FROMAGES 12,5
selectie van
binnen- en buitenlandse kazen