

MOUSSEREND

CAVA

uitnodigend - aperitief 7,0

CHAMPAGNE

verfijnd - bij oesters 15,5

WITTE WIJNEN

VERDEJO • Rueda, Sp.
geurig - fruitig 5,5

CHARDONNAY • Pays d'Oc, Fr.
vol - romig - eiken 6,5

SAUVIGNON BLANC • Pfalz, Dui.
fris - stuivend - kruisbes 7,0

VIOGNIER (BIO) • Valencia, Sp.
rond - aromatisch 7,5

ALBARIÑO • Rías Baixas, Sp.
fris - aromatisch - ziltig 8,0

CHARDONNAY • Limoux, Fr.
complex - intens - eiken 9,0

MARSANNE • Noord-Rhone, Fr.
zwoel - rijp - kruidig 9,0

RODE WIJNEN

SYRAH • Pays d'Oc, Fr.
zwart fruit - droppig 5,5

PRIMITIVO (BIO) • Puglia, It.
doorstoofd - pruimen - tabak 6,5

TEMPRANILLO • Rioja, Sp.
rijp - vanille - nieuw eiken 7,5

PINOT NOIR - GAMAY • Loire, Fr.
licht - veel fruit - aards 8,0

GRENACHE (BIO) • Zuid-Rhone, Fr.
verfijnd - zacht - kruidig 8,5

SANGIOVESE • Romagna, It.
klassiek - 24 maanden eiken 9,0

Roel en Allard hebben
naast de kaart altijd hun
'Sommeliers Keuzes' per glas

DELICATESSEN

om te delen of als extra voorgerecht

RILLETES 9,5

boterzacht smeersel van in ganzenvet
gekonfijt gevogelte, met cornichons

PATÉ MAISON 10,0

paté van het moment

OEUFS MAYONAISE 6 STUKS 11,5

gekookte en gehalveerde eitjes,
met een zachte maggi-mayonaise, cress
en julienne van warm gerookte eendenborst

FONDUE DE PRINTEMPS (v) 13,5

fonduetje van doperwten, gorgonzola,
geplisseerde tomaatjes en munt

CAMEMBERT FLAMBÉ (v) 10,5

warme camembert, aan tafel geflambeerd

OEUFS & ASPERGES (v) 6 STUKS 13,5

gekookte en gehalveerde eitjes met basilicummayonaise,
witte asperge, parmezaan en kruim van tijm en nootjes

CHIPS 'BARBARESCO' (v) 6,5

truffelchips met hazelnootmayonaise

CROQUETTES (v) 6 STUKS 10,5

geitenkaaskroketjes met cranberry en basilicummayonaise

NEMS DE CANARD 6 STUKS 15,5

pekingeend in filodeeg, op suikersla
met Hoisinmayonaise en zoetzure uitjes

BITTERBALLEN 6 STUKS 9,0

ambachtelijke rundvleesbitterballen
volgens eigen recept, met maggi-mayonaise

CROSTINI SCAMPI 13,5

lauwwarme toast uit de oven met spread van scampi,
kruiden en een yoghurt-fetadressing

OESTERS 3 STUKS 11,5

Geay oesters

PERLE IMPERIAL KAVIAAR 95

House of Caviar, 50 gram, met blini's en zure room

PETITS PLATS

voor- en tussengerechten

BELLAMI'S BISQUE 14,5

langoustinebisque afgemaakt met cognac,
zure room & Hollandse garnaltjes

LE SIX 18,5

gebakken escargots met pancetta, gerookte biet,
burrata, suikererwt en geitenyoghurt met kaffir limoen

dit gerecht kan ook vegetarisch geserveerd worden 15,5

ÉPOISSES TIÈDE (v) 16,5

combinatie van canapé met époisses, lauwwarm schuim
van époisses en met marc de bourgogne gemarineerde druiven

THON FUMÉ 18,5

crème van gerookte tonijn met scampi, gemarineerde tomaatjes,
oreganomayonaise en shisoblad op een krokante bodem

SOUPE DU VOLLAILE 13,5

klassieke kippensoep met voorjaarsgroenten,
matzeballen met dille en tijm

BISTRO PLATS

hoofdgerechten

HACHIS PARMENTIER 24,5

ovenshotel met klassiek draadjesvlees,
rode wijnjus & aardappelpuree

TOURNEDOS 35,5

haasbiefstuk van simmentalerrund (200 gram)
choronsaus, jus de veau en pommes pont neuf

JOUE DE PORC IBERIQUE 28,5

langzaam gegaard ibericowangetje met tijmjus
caponata met spek, romige stiltodressing
en krokant van bladerdeeg

TORTELLINI (v) 23,5

pastabuideltjes met een vulling van parmezaanse kaas,
romige aspergesaus, lint van asperges en voorjaarsgroentes

met een halve bol burrata 27,5

BOUILLABAISSE MARSEILLAISE 29,5

rijke vissoep gevuld met zeevruchten, vis van de afslag,
saffraan, rouille, stokbrood en canapés

PLAT DU PECHEUR PDM

gerecht van het moment, vis of schaal, schelpdieren

MENU

CHEF & SOMMELIER

onze bistroklassiekers
in combinatie met een
wijnarrangement van Roel

BELLAMI'S BISQUE

HACHIS PARMENTIER

BABA AU RHUM

69,5

•••

CAESARS

suikersla, biologisch eitje en
caesardressing, met:

STEAK • haasbiefstuk 23,5

BURRATA • bol burrata (v) 18,5

EXTRA: RUSTIEKE FRITES
met hazelnootmayonaise 6,5

DESSERTS

MILLEFEUILLE 10,0

bladerdeeg met vulling van
geroosterde witte chocolade
mousse, limoencurd
en vanilleroomijs

BABA AU RHUM 10,5

in rum gedrenkte
amandelcakejes met
boerenjongens, karamelijs
en Zwitserse room

FRIANDISES 5 STUKS 9,5

chocolade van patissier
Spataro uit Hoorn

NOUGAT 9,0

flink stuk nougat

MACARONS PER STUK 2,5

FROMAGE 14,5

selectie van vijf
binnen- en buitenlandse kazen