

## PETITS PLATS

voor- en tussengerechten



### MENU

#### CHEF & SOMMELIER

onze bistroklassiekers  
in combinatie met een  
wijnarrangement van Roel

#### BELLAMI'S BISQUE

#### HACHIS PARMENTIER

#### PASTEL DE NATA

69,5

• • •

#### GARNITUREN

rustieke frites  
met hazelnootmayonaise 6,5

suikersla met gekonfijte  
tomaatjes 6,5

10 gram kaviaar 25

#### DESSERTS

CRUMBLE 10,5  
rood fruit-notencrumble  
met kersen-ijs en slagroom

PASTEL DE NATA 10  
custardtaartje  
met gezouten karamel  
en cassis-yoghurt-ijs

FRIANDISES 9,5  
chocolade van patissier  
Spataro uit Hoorn

MACARON p.s. 2,5

FROMAGE 14,5  
selectie van vijf kazen

BELLAMI'S BISQUE 14,5

langoustinebisque afgemaakt met cognac,  
zure room & Hollandse garniaaltjes

ESCARGOTS 17,5

in pinot noir gemarineerde, gebakken  
wijngaardslakken, toast met geitenkaas  
spek en knoflookroom

PETITE SALADE CÉSAR 14,5

suikersla, biologisch eitje, parmezaan  
croutons, anjovis en caesardressing

CHAMPIGNONS & CHAMPAGNE (v) 16,5

gesauteerde champignons, gekonfijte tomaatjes,  
groene kruiden en saus van champagne

FILET AMERICAIN 17,5

onze licht pikante filet americain,  
luchtige kerriemayonaise en bietenuitjes

## BISTRO PLATS

HACHIS PARMENTIER 24,5

ovenshotel met klassiek draadjsvlees,  
rode wijnjus & aardappelpuree

FILÉT DE BOEUF 35,5

haasbiefstuk van simmentalerrund (200 gram)  
pommes pont neuf en bearnaisesaus

JOUE DE PORC IBERIQUE 28,5

langzaam gegaard ibericowangetje met tijmjus,  
lauwwarme salade van flespompoen,  
linzen, oppedoezer ronde, groene kruiden en chèvre

CÉSAR & FILÉT DU BOEUF 23,5

haasbiefstuk op suikersla, biologisch eitje,  
parmezaan, croutons, anjovis, caesardressing

SALADE TIÈDE 22,5

lauwwarme salade van flespompoen,  
linzen en oppedoezer ronde, kruidensla  
met vinaigrette en een gesmolten papillon-kaasje

PLAT DU PECHEUR PDM

gerecht van het moment, vis of schaal, schelpdieren