

## PETITS PLATS

voor- en tussengerechten

<b>BELLAMI'S BISQUE</b>	14,5
langoustinebisque afgemaakt met cognac, zure room & Hollandse garnaaftjes	
<b>FAISAN &amp; CHAMPAGNE</b>	17,5
fazantenfilet lauwwarm geserveerd, met champagneschuim en klassieke gestoofde zuurkool met een spekje	
<b>SCAMPI ART DECO</b>	16,5
grote gepelde garnalen, gestoofde venkel zachte saus met crème de menthe en saffraandruifjes	
<b>SALADE HARICOTS VERTS</b>	14,5
salade van sperzieboontjes, sjalotjes gekonfijte tomaat en geitenkaas in een notenjasje	
<b>FILET AMERICAIN</b>	17,5
onze licht pikante filet americain, luchtige kerriemayonaise en bietenuitjes	

## BISTRO PLATS

<b>HACHIS PARMENTIER</b>	24,5
ovenshotel met klassiek draadjessvlees, rode wijnjus & aardappelpuree	
<b>CÈPES &amp; CHAMPIGNONS (v)</b>	23,5
pasta gevuld met eekhoortjesbrood paddestoelenroomsaus en een crumble van noten	
<b>FILÉT DIANA</b>	35,5
haasbiefstuk van simmentalerrund (200 gram) saus met paddestoelen, cognac en dijonmosterd	
<b>COQUILLE GRATINÉ</b>	28,5
ovenshoteltje met coquille, dagverse vis en scampi gegratineerd met gruyere, broodkruim met pancetta	
<b>PLAT DU PECHEUR</b>	PDM
gerecht van het moment, vis of schaal, schelpdieren	
<b>SALADE CESAR</b>	19
suikersla, biologisch eitje, parmezaan croutons, anjovis en caesardressing	
met 6 scampi	23
met haasbiefstuk	25
met geitenkaas in notenjasje	22

## MENU DU BISTRO

naast de à la carte  
gerechten serveren  
wij het menu 'du bistro'

deze stellen wij dagelijks  
samen en lichten wij dan  
ook graag toe aan tafel

4 gangen 55

## GARNITUREN

rustieke frites  
met hazelnootmayonaise 6,5

suikersla met gekonfijte  
tomaatjes 6,5

## DESSERTS

**OMELETTE  
SIBERIENNE**  
ijstaartje, gevuld met  
boerenjongens-ijs, cake  
en gebrande meringue  
voor 2 personen 10pp

**PARIS BREST** 9,5  
ring van soesjesbeslag  
pralinéroom en hazelnoot

**FRIANDISES** 9,5  
chocolade van patissier  
Spataro uit Hoorn

**MACARON p.s.** 2,5

## FROMAGES

selectie van 3 kazen 10  
selectie van 5 kazen 15