

## PETITS PLATS

<b>BELLAMI'S BISQUE</b>	16
langoustinebisque afgemaakt met cognac, zure room en Hollandse garnaaftjes	
<b>ESCARGOTS - MAÎTRE d'HOTEL</b>	18
gesauteerde wijngaardslakken in een kruidenbotersaus paddestoeltjes, comté en bladerdeegcrouton	
<b>OEUF FORESTIÈRE</b> ✓	17
gepocheerd eitje, paddestoelenragout met slagroom en gefrituurde prei	
<b>STEAK TARTARE</b>	18
licht pittige tartaar van runderbavette, eigeel krokante oesterzwam en crème van groene kruiden	

## BISTRO PLATS

<b>HACHIS PARMENTIER</b>	25
ovenshotel met ons klassiek draadjessvlees aardappelpuree en rode wijnjus	
<b>STEAK MARCHAND DE VIN</b>	36
gebraden biefstuk van runderhaas, rode wijnjus met roomboter en sjalotten rosti en seizoensgroentes	
<b>CABILLAUD SAUTÉ</b>	29
kabeljauwfilet met, dijonsaus, beurre noisette, gebakken paddenstoelen en een stampotje spinazie	
<b>CHOIX DU BOTANIST</b> ✓	26
de vegetarische aanbeveling(en) van de dag	
<b>SALADE CÉSAR</b>	19
suikersla, biologisch eitje, parmezaanse kaas, croutons, tomaatjes anjovis en caesardressing	
<b>geitenkaas in een notenjasje</b> ✓	23
<b>gekonfijte eendenbout</b>	26
<b>gebakken vis van de afslag</b>	25

## DU MOMENT

Naast de à la carte gerechten serveren wij u graag een aantal gerechten van het moment

Deze wisselen regelmatig en lichten wij dan ook graag toe aan tafel

## GARNITUREN 6,5

frites  
met hazelnootmayonaise  
groene salade

## LES FROMAGES

selectie van 3 kazen	11
selectie van 5 kazen	16

## LES DESSERTS

<b>FRIANDISES</b>	
van patissier Spataro	9,5
<b>MACARON</b> , per stuk	2,5
<b>MOULLEUX</b>	9,5
warm chocoladetaartje vanillesaus en cassissorbet-ijs	
<b>AFFOGATO</b>	6
bolletje vanille-ijs overschonken met espresso	
<b>CRUMBLE</b>	10
stoofpeer met notencrumble uit de oven en amandelijs	