

## PETITS PLATS

<b>BELLAMI'S BISQUE</b>	16
langoustinebisque afgemaakt met cognac, zure room, appel, dille en rivierkreeftstaartjes	
<b>SOUFFLÉ AU FROMAGE</b> ✓	16
dubbel gebakken soufflé van op eikenhout gerookte farmhouse cheddar met gefrituurde prei	
<b>OEUFS EN MEURETTE</b>	17
gepocheerde eitjes op brioche, met saus van pinot noir, gerookt spek en paddenstoelen	
<b>COCKTAIL DE CREVETTES</b>	18
noordse garnalen, rivierkreeftjes, dragontomaatjes, aardappel-dillesalade en luchtige mayonaise	

## BISTRO PLATS

<b>HACHIS PARMENTIER</b>	25
ovenshotel met ons klassiek draadjesvlees, aardappelpuree en rode wijnjus	
<b>CHOIX DU ÉPICIER</b> ✓	26
de vegetarische aanbeveling(en) van de dag	
<b>BAR À L'OCCITANE</b>	29
gebakken zeebaarsfilet met antiboise, ratatouille en aardappelknoflookmousseline	
<b>STEAK BÉARNAISE</b>	36
gebraden biefstuk van runderhaas, met bearnaisesaus, dikke frieten en seizoensgroente	
<b>SALADE CÉSAR</b> ✓	
suikersla, biologisch eitje, parmezaanse kaas, croutons, tomaatjes en caesardressing	21
<b>met anjovisfilet</b>	21
<b>met getrancheerde biefstuk</b>	29

## DU MOMENT

Naast à la carte kaart,  
stellen wij u ook graag  
de extra bistrogerechten  
van het moment voor

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

## LES GARNITURES 6,5

frites  
met hazelnootmayonaise  
groene salade

## LES FROMAGES

selectie van 3 kazen 11  
selectie van 5 kazen 16

## LES DESSERTS

<b>FRIANDISES</b>	9,5
<b>MACARON</b> , per stuk	2,5
<b>AFTER EIGHT</b> (8)	5
de enige echte, met mintcrème gevulde chocolaatjes	
<b>AFFOGATO</b>	6
bolletje vanille-ijs overschonken met espresso	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	10
<b>PAVLOVA</b>	10
meringue met rood fruit, crème anglaise en sabayon	