

PETITS PLATS

BELLAMI'S BISQUE 16
langoustinebisque afgemaakt met cognac,
zure room, appel, dille en rivierkreeftstaartjes

SOUFFLÉ AU FROMAGE ✓ 16
dubbel gebakken soufflé van op eikenhout
gerookte farmhouse cheddar met gefrituurde prei

OEUFS EN MEURETTE 17
gepocheerde eitjes op brioche, met saus van
pinot noir, gerookt spek en paddenstoelen

COCKTAIL DE CREVETTES 18
noordse garnalen, rivierkreeftjes, dragontomaatjes,
aardappel-dillesalade en luchtige mayonaise

*Uiteraard kunt u ook delicatessen bestellen als
voorgerecht, zie de linkerpagina*

BISTRO PLATS

HACHIS PARMENTIER 25
ovenshotel met ons klassiek draadjsvlees,
aardappelpuree en rode wijnjus

COQ AU VIN 29
in rode wijn gestoofde kippenbout
met eigen jus en pommes fondantes

CHOIX DE L'ÉPICIER ✓ 26
de vegetarische aanbeveling(en) van de dag

BAR À L'OCCITANE 29
gebakken zeebaarsfilet met antiboise,
ratatouille en aardappelknoflookmousseline

STEAK BÉARNAISE 36
gebraden biefstuk van runderhaas,
met bearnaisesaus, dikke frieten en seizoensgroente

SALADE CÉSAR ✓ 21
suikersla, biologisch eitje, parmezaanse kaas,
croutons, tomaatjes en caesardressing

met anjovisfilet 21

met getrancheerde biefstuk 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

FRIANDISES 9,5

MACARON, per stuk 2,5

AFTER EIGHT (8) 5
de enige echte,
met mintcrème gevulde
chocolaatjes

AFFOGATO 6
bolletje vanille-ijs
overschonken met espresso

CRÈME BRÛLÉE 10

MOUSSE AU CHOCOLAT 10
chocalademousse met
een vleugje sinaasappel

IRISH COFFEE 9,5

ESPRESSO MARTINI 14,5