

PETITS PLATS

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

TARTELETTE CANNIBALE 18
biscuit met licht pittige tartaar van runderbavette,
kruidensla, ossenstaart en zwarte knoflook

CHAMPIGNONS DORDOGNE ✓ 15
in kraakvers bierbeslag gebakken champignons
met knoflook, groene kruiden-roomsaus

LES SIX ESCARGOTS 18
wijngaardslakken, camembert, truffeljus en lavasolie

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

BISTRO PLATS

HACHIS PARMENTIER 27
ovensotel met ons klassiek draadjesvlees,
aardappelpuree, rode wijnjus en seizoensgroente

MORUE & CREVETTES 29
kabeljauwfilet met groene kruidkorst, rivierkreeftjes,
farce van garnaal, zuurkool en rieslingsaus

QUICHE ROQUEFORT ✓ 26
hartige taart met gekarameliseerde ui,
roquefort en veenbessen, gestoofde rode kool
en dragoncrumble

STEAK AU POIVRE 36
gebraden biefstuk van runderhaas,
met groene peper-cognacsaus,
aardappelmousseline en seizoensgroente

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

met ansjovisfilet 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

MOUSSE AU CHOCOLAT 10
chocolademousse met
amarenekers
en verse slagroom

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