

## PETITS PLATS

**FAISAN & CHOUCROUTE** 18  
gerookte en fazantfilet, gevogeltesaucijsje,  
gestoofde zuurkool en rieslingsaus

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

**SCAMPI PASTIS** 18  
grote gepelde garnalen, fluweelzachte pastissaus  
gestoofde venkel, saffraandruifjes, kervel en dille

**OEUF EN COCOTTE** ✓ 15  
gepocheerd eitje, spinazie, crème fraîche-saus  
kruidenkruim en geraspte Belper Knolle-kaas  
*optioneel met 10 gram kaviaar* 38

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

## BISTRO PLATS

**HACHIS PARMENTIER** 27  
ovenshotel met ons klassiek draadjessvlees,  
aardappelpuree, rode wijnjus en seizoensgroente

**GOUGÈRE** ✓ 26  
grote soes gevuld met munster-aligot, zuurkoolsaus,  
gekarameliseerde appeltjes en rozijn

**ROUGET & BRANDADE** 28  
gebakken rode mulfilet, brandade, kokkeljus,  
geplisseerde tomaat en antiboise

**STEAK STROGANOFF** 36  
gebraden biefstuk van runderhaas,  
met klassieke Stroganoffsaus,  
pommes Dauphine en seizoensgroentes

**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