

## PETITS PLATS

voor en tussengerechten

<b>SALADE LYONNAISE</b>	13
kleine groene salade met gebakken spekjes, sjalotjes, dijondressing en een lauwarm eitje	
<b>BELLAMI'S BISQUE</b>	16
langoustinebisque afgemaakt met cognac, zure room, appel, dille en rivierkreeftstaartjes	
<b>TARTE AU TETE DE MOINE</b> ✓	16
hartig amandeltaartje, kruidensla, walnoot, met crème van bloemkool en een krul van tete de moine-kaas	
<b>als hoofdgerecht met groene salade</b>	22
<b>CRAB &amp; GAUFRE</b>	18
aardappelwafeltje met salade van krab en noordse garnaltjes, dille en lauwwarme choronsaus	

## BISTRO PLATS

hoofdgerechten

<b>HACHIS PARMENTIER</b>	27
ovenshotel met ons klassiek draadjeshvles, aardappelpuree, rode wijnjus en seizoensgroente	
<b>FONDUE VALAISANNE A LA TOMATE</b> ✓	24
kleine fondue van raclettekaas en tomaat met verse artisjok, groene asperge en deegknoopjes	
<b>GAMBAS AU PASTIS</b>	29
grote gepelde garnalen met een romige pastissaus, kokkeltjes, dillepuree en lentegroentes	
<b>FILET DE BOEUF A LA BOURGUIGNONNE</b>	36
gebraden biefstuk van runderhaas, met klassieke rode wijnjus, met wortel, spekjes meloesuitjes en paddestoeltjes	
<b>SALADE CÉSAR</b> ✓	
suikersla, biologisch eitje, parmezaanse kaas, croutons, tomaatjes en caesardressing	21
<b>met ansjovisfilet</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 mosterdmayonaise  
  
groene salade  
met vinaigrette

## LES FROMAGES

selectie van 3 kazen 11  
selectie van 5 kazen 16

## LES DESSERTS

<b>TARTE TATIN</b>	10
appel tarte tatin, vanille-ijs, en caramelsaus	
<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	