

PETITS PLATS

voor en tussengerechten

BELLAMI'S BISQUE

16

langoustinebisque afgemaakt met cognac,
zure room, appel, dille en rivierkreeftstaartjes

SALADE GESIERS

17

kleine frisse salade met gekonfijte eendenmaagjes,
warm gerookte eendenborst, spekjes, sjalotjes,
croutons en dijondressing

CHAMPIGNONS DORDOGNE ✓

15

kastanjechampignons in kraakvers bierbeslag,
roquefort-remoulade, groene kruiden en komkommer

MOULES À LA REINE

18

mosselen met geitenkaas, geplisseerde tomaat,
lavaskruim, zachte kerrieroom en dille

BISTRO PLATS

hoofdgerechten

HACHIS PARMENTIER

27

ovenshotel met ons klassiek draadjesvlees,
aardappelpuree,
rode wijnjus en seizoensgroente

FILET DE BOEUF

36

gebraden biefstuk van runderhaas,
gebakken draadjesvlees, madeirajus,
yorkshire pudding en zomerse salade

supplement verse zomertruffel

10

MERLU & PULPO

29

quenelle van heek, gesauteerde octopus,
met boterbonen, zeekraal, lamsoor,
en saffraansaus met piment de espelette

BIBELESKAES ✓

24

munster, rösti met kwark, bieslook,
knoflook en sjalot, luchtige aardappelmousseline,
komijn en groene salade

*dit traditionele Elzasser gerecht is een heerlijke
combinatie van warme en koude ingrediënten*

DU MOMENT

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

SALADE CÉSAR ✓

suikersla, biologisch eitje,
parmezaanse kaas, croutons,
tomaat en caesardressing

naturel 21

met ansjovisfilet 21

met getrancheerde biefstuk 29

LES GARNITURES

6,5

frites met dijonmayonaise

groene salade
met vinaigrette

LES FROMAGES

selectie van 3 kazen 11

selectie van 5 kazen 16

LES DESSERTS

FRAISES ROMANOFF 12

in Mandarine Napoléon
gemarineerde aardbeien
met vanille-ijs
en aardbeienroom

FRIANDISES 9,5

MACARON, per stuk 2,5

AFTER EIGHT (8) 5

de enige echte,
met mintcrème gevulde
flinterdunne chocolaatjes

AFFOGATO 6,5

bolletje vanille-ijs
overschonken met espresso