

PETITS PLATS

voor en tussengerechten

BELLAMI'S BISQUE

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

16

MILLEFEUILLE DE ROQUEFORT ✓

open taartje met crème van roquefort,
gekarameliseerde cevennen ui,
peer, walnoot en bladerdeegschuitjes

16

ESCARGOTS

slakkenpannetje wijngaardslakken,
peterselieboter, sjalottenjus en knoflookcroutons

18

PETITE PALETTE DU MER

gemarineerde en gerookte zalm, minibisque,
tonijn mimosa-eitje en een viscroquetje

18

BISTRO PLATS

hoofdgerechten

HACHIS PARMENTIER

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

27

GATEAU DE BROCHET

fluweelzachte 'taart' van snoekbaars met gruyère,
chablis beurre blanc, rivierkreeftstaartjes en dille

32

FILET DE BOEUF

gebraden biefstuk van runderhaas,
sjalottenjus, aardappelgratin en frisse salade

36

supplement truffel

10

BIBELESKAES ✓

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

24

*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

CRÊPE SUZETTE 14

flensjes met gekarameliseerde
sinaasappel en vanille-ijs

COUPE ADVOCAT 12

vanille-ijs,
advocaat en chocolade

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