

PETITS PLATS

voor en tussengerechten

BELLAMI'S BISQUE

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

16

OEUF PARFAIT ✓

gepocheerd hoeve-ei, knolselderijmousseline,
walnootcrumble en luchtige geiten-beurre noisette

18

ESCARGOTS

slakkenpannetje wijngaardslakken,
peterselieboter, spekjes en knoflookcroutons

18

SAUMON & CHOUROUTE

gerookte schotse zalm op gestoofde wijnzuurkool,
riesling beurre blanc en avrugakaviaar

19

als hoofdgerecht

26

BISTRO PLATS

hoofdgerechten

HACHIS PARMENTIER

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

27

DAURADE & MOÚLES

doradefilet, mosselhachee met pancetta,
en vadouvansaus met gestoofde venkel

32

FILET DE BOEUF

gebraden biefstuk van runderhaas,
sjalottenjus, aardappeltaartje en frisse salade

36

supplement truffel

10

EPOISSES & POIRE ✓

pastasnoepjes gevuld met verse kaas en peer,
luchtige epoissessaus, peer en pistache

26

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

ROUGE DE VELOURS

12

red velvet cake,
bloedsinaasappel
en mandarijnsaus

MOUSSE AU CHOCOLAT

12

mousse van pure chocolade
karamelsaus en vanilleroom

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