

PETITS PLATS

voor en tussengerechten

BELLAMI'S BISQUE

16

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

OEUF PARFAIT ✓

18

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

ESCARGOTS

18

slakkenpannetje wijngaardslakken,
peterselieboter, spekjus en knoflookcroutons

SAUMON & CHOUROUTE

19

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

als hoofdgerecht

27

BISTRO PLATS

hoofdgerechten

HACHIS PARMENTIER

27

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

DAURADE & MOULES

32

doradefilet, mosselhachee met pancetta,
en vadouvansaus met gestoofde venkel

CÈPES & CAMEMBERT ✓

27

grote pastasnoepjes gevuld met eekhoorntjesbrood,
saus van camembert,
lavas en gebakken eekhoorntjesbrood

FILET DE BOEUF

36

gebraden biefstuk van runderhaas met Stroganoffsaus,
aardappelpuree en wintergroentes

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