



Voorgerechten

VIS

TARTARE D'ESPADON 14,50
swordfish tartar · cucumbersalad · avocado · dill oil
tartaar van zwaardvis · komkommersalade · avocado · dille olie

COCKTAIL DES CREVETTES EN TOMPOUCE 16,50
shrimp cocktail · puff pastry · avocado · pomme grenade
tompouce met garnalencocktail · avocado · granaatappel

SCAMPI 16,50
scampi · whiskey butter sauce · spring onion
scampi's · whiskey-botersaus · lente ui

CROQUETTES DES CREVETTES 15,50
shrimp croquettes · lime mayonaise
garnalenkroketten · limoenmayonaise

SOUPE DES POIS ET CITRON AU ANGUILE LAQUÉE 9,75
peasoup with lemon · lacquered eel · puffed rice
erwtensoep met citroen · gelakte paling · gepofte rijst



Domaine Altugnac
IGP Pays d'Oc 2019 Altugnac Turitelles Rosé

Een frisse rosé die barst van het fruit. Expressieve neus van aardbeien, bramen en perzik. Rond, vriendelijk en niet te zwaar. Een heerlijke wijn om te drinken op een zomeravond.

VEGA ✓

ARRANCINI AUX BETTERAVES ET CHEVRE 13,50
arrancini with beets and goat cheese · white beans · lime creme
arrancini met biet en geitenkaas · witte bonen · limoenroom

PAPPARDELLE AU SAFRON ET BRESAOLA 15,50
pappardelle · safron cream · Bresaola · herbs dressing
pappardelle · saffraanroom · Bresaola · kruidendressing

RISOTTO AU TRUFFE ET CHAMPIGNONS 14,50
risotto · trufflesalsa · mushrooms · grilled courgette
risotto · truffelsalsa · champignons · gegrilde courgette

VLEES

JAMBON DE GANDA AU MELON 14,50
Ganda ham · melon · rocketsalad mayonaise
Ganda ham · meloen · rucolamayonaise

ESCARGOTS (6/12) 13,50/24,50
roman snails · herb butter
wijngaardslakken · kruidenboter

CARPACCIO DE BŒUF 14,50
carpaccio of beef · rocket salad · truffle mayonnaise · Parmesan cheese
carpaccio ossenhaas · rucola · truffelmayonaise · Parmezaanse kaas

Bent u ergens allergisch voor? Geef het van te voren door aan onze medewerkers zodat wij in combinatie met onze allergenenkaart zorgvuldig om kunnen gaan met uw allergie.

Hoofdgerechten

VIS

SCAMPI ET LARDON 23,50
scampi · porkbelly · hoi sin and oystersauce
scampi's · buikspek · hoi sin en oestersaus

AIGLEFIN 23,50
haddock · bois boudran sauce
schelvis · bois boudransaus

THON GRILLÉE 24,50
grilled tuna · tomato and olives salsa
gegrilde tonijn · tomaat-olijvensalsa

VLEES

CARRÉ DU PORC 24,50
pork rack · oregano sauce · cherry tomatoes
varkensrack · oregano jus · kerstomaatjes

CONFITS DE CANARD 23,50
duck confits · onion confits
geconfijte eendenbout · geconfijte uien

TOURNEDOS TAGLIATA 26,50
tournedos · rocket salad · Parmesan cheese · aceto balsamico
tournedos · rucola · Parmazaanse kaas · aceto balsamico

VEGA ✓

GAUFRE DE PATATE DOUCE AVEC PLEUROTES ET ASPERGES VERTES 21,50
sweet potato waffle · oyster mushrooms · green asparagus · mint soy yoghurt
zoete aardappelwafel · oesterzwammen · groene asperges · mint-sojayoghurt

Nagerechten

CRÈME BRÛLÉE 9,50
crème brûlée · caramel
crème brûlée · karamel

EXPLOSION DE CHOCOLAT 9,50
chocolate explosion
chocolade explosie

BABEURRE ÉCOUTTÉ D'UN YAOURT AU SOJA AVEC DES FRUITS ROUGES 9,50
curd cheese of yoghurt · red fruit · merengue
hangop van yoghurt · rood fruit · merengue

SEMI-FREDDO MANDARINE ET FRUIT DE LA PASSION 9,50
semi freddo of mandarin and passion fruit · Bastogne cookies
semifreddo mandarijn en passievruucht · Bastognekoekjes

PLATEAU DE FROMAGE 13,75
4 French cheeses
4 Franse kazen

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappel- & groente garnituur. Houdt u ook van frietjes met mayonaise? Bestel ze gerust!

All main courses are served with a potato & vegetable garnish. Do you also like fries with mayonnaise? Feel free to order them!

✓ *Deze gerechten zijn vegetarisch en tevens ook aan te passen naar veganistisch. These dishes are vegetarian and could also be adapted to vegan.*



menu Petit Bonheur

Voorgerechten

TARTARE D'ESPADON
swordfish tartar · cucumber-salad · avocado · dill oil
tartaar van zwaardvis · komkommersalade · avocado · dille olie

OU

CARPACCIO DE BŒUF
carpaccio of beef
carpaccio ossenhaas

OU

CROQUETTES DES CREVETTES
shrimp croquettes
gamalengkroketten

Tussengerechten

RAVIOLI DU JOUR
ravioli of the day
ravioli van de dag

OU

BAR
seabass · curry risotto · pesto creme · leeks
zeebaars · kerrierisotto · pestocrème · prei

Hoofdgerechten

AIGLEFIN
haddock · bois boudran
sauce
schelvis · bois boudransaus

OU

CONFITS DE CANARD
duck confits · onion confits
geconfijte eendenbout · geconfijte uien

OU

FAUX FILET DE VEAU
veal ribeye steak · oyster-mushrooms · porto and thyme sauce
kalfsbiefstuk · oesterzwammen · rode portsaus met tijd

Nagerechten

DESSERT MAISON
dessert of the house
dessert van het huis

OU

PLATEAU DE FROMAGE 4* (SUPPL. 2,75)
4 french cheeses
4 franse kazen

Drie gangen
voor-hoofd-nagerecht 33,50
Drie gangen
voor-tussen-hoofdgerecht 35,50
Drie gangen
tussen-hoofd-nagerecht 35,50
Vier gangen
voor-tussen-hoofd- nagerecht 42,50

HOTEL AU QUARTIER

★★★

De verborgen oase in het hart van Maastricht. Ons 3 sterren stads-hotel in een authentiek herenpand uit de 18e eeuw. Die sfeer hebben we weten te behouden in de uitstraling van onze kamers. Oude schoonheid gecombineerd met eigentijds comfort in een verrassende ambiance. Een smaakvolle keuze voor een zakelijk of privé verblijf. Kom gastvrij genieten van rust, midden in het hart van de stad. Midden in het Jekerkwartier, een van de mooiste wijken van Maastricht. Op loopafstand van het Vrijthof en het Onze Lieve Vrouweplein.

Keuze uit 13 tweepersoonskamers en 1 éénpersoonskamer met ieder een eigen karakter. Voorzien van moderne communicatiefaciliteiten en lift.



RESTAURANT PETIT BONHEUR

Achter de Molens 2
6211 JC Maastricht info@petitbonheur.nl
T 043 321 5109 www.petitbonheur.nl

Hallo!
ICI

OP ZONDAG SERVEREN
WIJ ONS
GELUKS
MENU
DRIE GANGEN
KEUZE MENU
€ 29,50
∩
VIER GANGEN
KEUZEMENU
€ 34,50

-Le Journal-

RESTAURANT PETIT BONHEUR

Laat u verrassen door onze heerlijke gerechten en begeleidende wijnen! Geniet van onze ambiance en waan u in Frankrijk!

A votre santé et amusez vous!!

Bon Appétit,
team Petit Bonheur