



## Voorgerechten

<b>TOMPOUCE DE GRAVAD LAX</b>	14,50
gravad lax · puff pastry · avocado · cream cheese tompouce · gemarineerde zalm · avocado · roomkaas	
<b>COQUILLE ET BOUDIN NOIR</b>	17,50
scallops · black pudding · pear sint Jacobsmossel · bloedworst · peer	
<b>THON AU MELON</b>	16,50
tuna tataki · melon · wasabi mayonaise tataki van tonijn · meloen · wasabi mayonaise	
<b>BRIE AUX DATES</b> ✓	13,50
brie spring roll · dates compôte · pistachio brie met een krokant jasje · dadelcompôte · pistache	
<b>CERF FUMÉ</b>	14,50
smoked venison · figs · quince gerookte hertenham · vijgen · kweeperencompôte	
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b>	14,50
carpaccio of beef · rocketsalad · truffle mayonnaise · Parmesan cheese carpaccio ossenhaas · rucola · truffelmayonaise · Parmezaanse kaas	

<b>ESCARGOTS (6/12)</b>	13,50/24,50
roman snails · herb-butter wijngaardslakken · kruidenboter	
<b>CROQUETTES AU FROMAGE VIEUX ET JAMBON DE MARCASSIN</b>	14,50
old cheese and wild boar croquettes · pickled onion gel kroketjes van oude kaas en wildzwijnham · gel van Amsterdamse ui	
<b>STEAK DE CHOU-FLEUR</b> ✓	13,50
cauliflower steak · Parmesan cheese · truffle dressing · rocketsalad bloemkoolsteak · Parmezaanse kaas · truffeldressing · rucola	
<b>SOUPE DES CHAMPIGNONS TRUFFEES</b>	9,75
mushroom and truffle soup · porkbelly · croutons paddenstoelensoep met truffel · buikspek · croutons	



**Amastuola Primitivo 2016  
Puglia IGP**

Deze verfijnde dinerwijn kan behoorlijk wat tegenspel verdragen door zijn forse smaakkracht. De aanzet is zacht als satijn en dat wordt met name veroorzaakt door de haast gepolijste tannines. Ook hier is de warmte weer goed waarneembaar, maar voor zoetheid is knap gewaakt. Het gulle karakter, de wijn neemt direct beslag van de gehele mond, maakt dit tot een wel heel comfortabele, haast gemakkelijke wijn. Met name een perfecte partner bij wildgerechten.

## Hoofdgerechten

<b>DAURADE</b>	23,50
seabream · champagne butter sauce dorade · champagne beurre blanc	
<b>SEBASTE ET SCAMPI</b>	24,50
red bass · scampi · salsa verde roodbaars · scampi · salsa verde	
<b>BAR ENTIERE</b> (ongefileerd)	25,50
whole seabass · almond and parsley butter hele zeebaars · amandel-peterselieboter	
<b>MARCASSIN EN CROUTE</b>	25,50
wild boar fillet · herbs crust · balsamic vinegar · grapeseed mustard wildzwijnfilet · kruidenkorst · balsamico azijn · druivenmost mosterd	
<b>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS</b> ✓	21,50
mushroom risotto · grilled zucchini · truffle pecorino paddenstoelen risotto · gegrilde courgette · truffelpecorino	
<b>RABLE DE LIEVRE</b>	26,50
fillet of hare · morels hazenrugfilet · morieltjes	
<b>TOURNEDOS</b>	26,50
tournedos · Marsala and truffle sauce tournedos · Marsala-truffelsaus	

*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.*

## Nagerechten

<b>ANANAS GRILLEE, PANNA COTTA, GLACE AUX LAIT D'AMANDES</b>	9,50
grilled pineapple · panna cotta · almond milk icecream gegrilde ananas · panna cotta · ijs van amandelmelk	
<b>EXPLOSION DE CHOCOLAT</b>	9,50
chocolate explosion chocolade explosie	
<b>CHEESECAKE AUX FRUITS DES BOIS</b>	9,50
cheesecake · forest fruit · yoghurt icecream cheesecake · bosvruchten · yoghurtijs	
<b>CREPES SUZETTE</b>	9,50
crepes · orange sauce · vanilla icecream flensjes · sinaasappelsaus · vanille-ijs	
<b>PLATEAU DE FROMAGE</b>	13,75
4 cheeses 4 kaassoorten	

*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

**TOMPOUCE DE GRAVAD LAX**  
gravad lax · puff pastry · avocado · cream cheese  
tompouce · gemarineerde zalm · avocado · roomkaas

OU

**CARPACCIO DE BŒUF**  
carpaccio of beef  
carpaccio ossenhaas

OU

**CROQUETTES**  
old cheese and wild boar  
croquettes · pickled onion gel  
kroketjes van oude kaas  
en wildzwijnham · gel van Amsterdamse ui

### Tussengerechten

**RAVIOLI DU JOUR**  
ravioli of the day  
ravioli van de dag

OU

**SEBASTE**  
red bass · risotto with peas · saffron cream  
roodbaars · erwtenrisotto · saffraanroom

### Hoofdgerechten

**DAURADE**  
seabream · champagne  
butter sauce  
dorade · champagne  
beurre blanc

OU

**CANETTE**  
duck fillet · orange sauce  
eendenborstfilet · sinaasappelsaus

OU

**FILET DE CERF**  
fillet of venison · red wine  
and vanilla sauce  
hertenbiefstukjes · rode  
wijnsaus met vanille

### Nagerechten

**DESSERT MAISON**  
dessert of the house  
dessert van het huis

OU

**PLATEAU DE FROMAGE 4\* (SUPPL. 2,75)**  
cheese  
kaas

Drie gangen  
voor-hoofd-nagerecht 34,50  
Drie gangen  
voor-tussen-hoofdgerecht 36,50  
Drie gangen  
tussen-hoofd-nagerecht 37,50  
Vier gangen  
voor-tussen-hoofd- nagerecht 43,50

## 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  
€ 31,50

OR  
VIER GANGEN  
KEUZEMENU  
€ 36,50

## -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

