



Voorgerechten

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

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

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

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



Geluksmenu 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 31,50
Drie gangen
voor-tussen-hoofdgerecht 32,50
Drie gangen
tussen-hoofd-nagerecht 32,50
Vier gangen
voor-tussen-hoofd-nagerecht 36,50

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

