



## Voorgerechten

- MOUSSE DE TRUITE FUMÉE** 14,50  
smoked trout mousse · cucumber · tapioca crisp  
mousse van gerookte forel · komkommer · tapioca cracker
- CARPACCIO D'ESPADON** 15,75  
swordfish carpaccio · tomato gel · puffed couscous  
carpaccio van zwaardvis · tomatengel · gepofte couscous
- BURRATA** ✓ 14,50  
burrata · figs · pomegranate  
burrata · vijgen · granaatappel

- CARPACCIO DE BŒUF** 14,50  
beef carpaccio · rocket salad · truffle mayonnaise · Parmesan cheese  
carpaccio ossenhaas · rucola · truffelmayonaise · Parmezaanse kaas
- ESCARGOTS (6/12)** 12,50/22,50  
roman snails · herb-butter  
wijngaardslakken · kruidenboter
- CAILLE FUMÉE** 15,75  
smoked quail · kimchi · mango-tomato chutney · quail egg  
gerookte kwartel · kimchi · mango-tomaten-chutney · kwartelei
- SOUP DE FENOUIL DE LA MAISON** 10,75  
fennel soup · Dutch shrimps · orange  
venkelsoep · Hollandse garnalen · sinaasappel

## Hoofdgerechten

- SCAMPI** 24,50  
scampi · whiskey butter sauce · spring onion  
scampi's · whiskey-botersaus · lente ui
- THON GRILLÉ** 26,50  
grilled tuna · tomato salsa  
gegrilde tonijn · tomatensalsa
- TAGINE** ✓ 22,50  
vegetables tajine · couscous · paprika tempura  
groenten tajine · couscous · paprika tempura
- DUETTE D'AGNEAU** 28,50  
lamb fillet and lamb rack · black garlic sauce  
lamsfilet en rack · zwarte knoflooksaus
- CONFITS DE CANARD** 23,50  
duck confits · mushrooms  
gekonfijte eendenbout · paddestoelen
- TOURNEDOS** 28,50  
tournedos · Marsala-truffles sauce  
tournedos · Marsala-truffelsaus

## Nagerechten

- CROUTE FRAMBOISE** 9,75  
raspberry pastry  
frambozen meringue taartje
- SURPISE AU CHOCOLAT** 9,75  
chocolate surprise  
chocolade verrassing
- COUPE SORBET 3\*** 9,75  
sorbet coupe  
sorbet coupe
- PLATEAU DE FROMAGE 4\*** 13,75  
4 cheeses  
4 kaassoorten

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappel- & groente gamituur. Wenst u frites erbij, kunt u deze bijbestellen (2,75).*

*All main courses are served with potato & vegetable gamish. You can also order french fries (2,75).*



**Weingut Ziniel  
Grüner Veltliner 2021  
Burgenland - Oostenrijk**

Een strakke frisse wijn met spannende smaakcontrasten zoals citrusfruit en appel. De duidelijk tastbare mineraliteit geeft de wijn een verkwikkend en dorstlessend effect. Wij serveren deze wijn graag bij de forelmousse en tonijn.



**Domaine Maurel  
Grenache 2020  
Vin de France**

Deze rode wijn is gemaakt van de Grenache Noir druif. Fijn, elegant en goed gebalanceerd, geurend naar gedroogde vruchten. Zwoel maar heeft ook een lichte witte peper smaak. Wij serveren deze wijn graag bij de kwartel en het duo van lam.

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

*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.*





## menu Petit Bonheur

Drie gangen:	voor-hoofd-nagerecht	37,50
Drie gangen:	voor-tussen-hoofdgerecht	39,50
Drie gangen:	tussen-hoofd-nagerecht	39,50
Vier gangen:	voor-tussen-hoofd- nagerecht	46,50

### Voorgerechten

**MOUSSE DE TRUITE FUMÉE**  
smoked trout mousse · cucumber · tapioca crisp mousse van gerookte forel komkommer · tapioca cracker

OU

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

OU

**BURRATA** ✓  
burrata · figs · pomegranate burrata · vijgen · granaatappel

### Tussengerechten

**RAVIOLI**  
ravioli of the week ravioli van de week

OU

**ASPARGES VERTES GRILLÉES**  
grilled green asparagus poached egg · truffel · bacon gegrilde groene asperges gepocheerd ei · truffel · spekjes

### Hoofdgerechten

**DAURADE**  
sea bream · basil sauce dorade · basilicum saus

OU

**TAGINE** ✓  
vegetables tajine · couscous · paprika tempura groenten tajine · couscous · paprika tempura

OU

**STEAK DE BOEUF**  
steak · rosemary gravy diamanthaas biefstuk · rozemarijnjus

### Nagerechten

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

OU

**PLATEAU DE FROMAGE (SUPPL. 3,25)**  
3 cheeses 3 kaassoorten

## 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 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**

GENIET DE  
KOMENDE  
MAANDEN VAN  
ONZE HEERLIJKE  
ZOMERSE  
GERECHTEN EN  
LAAT U  
VERRASSEN DOOR  
ONS SPECIAAL  
SAMENGESTELDE  
'MENU PETIT  
BONHEUR'.



## RESTAURANT PETIT BONHEUR

Beste gasten,

Het heerlijke voorjaars- en zomerseizoen staat weer voor de deur. Chefs, Danny & Dennis hebben hun gastronomische fantasie weer volop laten werken en stralende zongekleurde gerechten zijn het resultaat...en voor u op de kaart gezet.

Proef en laat u verrassen door deze overheerlijke gerechten en vergezelsel ze met onze geselecteerde wijnen. Geniet van onze ambiance en waan u in Frankrijk!

A votre santé et amusez vous!!

**Bon Appétit,**  
team Petit Bonheur

