

Menu Petit Bonheur

VOORGERECHTEN :

COCKTAIL DE SAUMON EN TOMPOUCE

- Smoked salmon • puff pastry • avocado cream • dill
- Tompouce met gerookte zalm • avocadocrème • dille parels

OU

JARDIN POTAGER & CRÈME DE FROMAGE DE CHÈVRE

- Vegetable garden • goat cheese cream • grilled watermelon
- Groentetuin • geitenkaascrème • gegrilde watermeloen

CARPACCIO DE BŒUF

- Beef carpaccio • rocketsalad • truffle mayonnaise • Parmesan cheese
- Carpaccio ossenhaas • rucola • truffelmayonaise • Parmezaanse kaas

TUSSENGERECHTEN:

GAZPACHO VERT & MAQUEREAU RÔTI

- Green gazpacho • roasted mackerel • tomato concasse
- Groene gazpacho • gebrande makreel • concassé van tomaat

OU

COUSCOUS PERLÉ & CAILLE

- Pearl couscous • quail • za'atar
- Parelcouscous • kwartel • za'atar

HOOFDGERECHTEN:

AUBERGINE EN PLUME & PATATE DOUCE

- Pulled eggplant • sweet potato
- Pulled aubergine • zoete aardappel

OU

AIGLEFIN & SALSA VERDE

- Haddock • salsa verde • anchovies
- Schelvis • salsa verde • ansjovis

OU

FILET DE CANETTE & PORTO

- Duck fillet • Port-fig sauce
- Eendenborstfilet • rode Port –vijgensaus

NAGERECHTEN:

DESSERT MAISON

Dessert of the house

Dessert van het huis

OU

PLATEAU DE FROMAGE 3* (SUPPL. € 2,75)

Cheese platter

Kaasplankje

Suppl. Frites	€ 2.75
3-gangen VHN	€ 37.50
3-gangen V(T)H(N)	€ 39.50
4-gangen VTHN	€ 46.50

Voorgerechten:

CEVICHE AU CITRON & POIVRON ROUGE € 15,75

- Ceviche • lemon • red pepper
- Ceviche • citroen • rode peper

JARDIN POTAGER & CRÈME DE FROMAGE DE CHÈVRE  € 14.75

- Vegetable garden • goat cheese cream • grilled watermelon
- Groentetuin • geitenkaascrème • gegrilde watermeloen

VITELLO TONNATO €15,75

- Veal • tuna cream • fried apple capers
- Kalfsvlees • tonijncrème • gefrituurde appelkappertjes

RIS DE VEAU € 18,75

- Sweetbread • mushrooms • Parmesan foam
- Kalfszwezerik • paddenstoelen • Parmezaanschuim

Carpaccio € 14,75

- beef carpaccio • rocketsalad • truffle mayonnaise • Parmesan cheese
- carpaccio ossenhaas • rucola • truffelmayonaise • Parmezaanse kaas

Escargots 6 st € 12,75 - 12 st €23,50

- roman snails • herb-butter
- wijngaardslakken • kruidenboter

BISQUE & CREVETTES € 10,75

- Bisque • shrimps
- Bisque • garnaltjes

Hoofdgerecht:

SAUMON AU FOUR & SALADE DE HOMARD € 24,50

- Salmon • lobster salad • yellow curry
- Zalm • kreeftensalade • gele curry

SOLE A LA MEUNIÈRE € 39,50

- Sole • white wine sauce • lemon
- Zeetong • wittewijnsaus • citroen

AUBERGINE EN PLUME & PATATE DOUCE  €23,50

- Pulled eggplant • sweet potato
- Pulled aubergine • zoete aardappel

FAUX-FILET DE VEAU € 25,50

- Veal rib-eye • Bearnaise sauce
- Kalfsrib-eye • Bearnaise saus


BISTECCA ALLA FIORENTINA CHIMICHURRI € 28,50

- Tournedos • chimichurri
- Tournedos • chimichurri

SUPPLEMENTEN:

Rozenval aardappeltjes met rozemarijn, tijm en knoflook geserveerd met mayonaise € 4,25

Frites met mayonaise € 2,75

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

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

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

Dessert:

surprise à la fraise € 10,50

- Strawberry surprise • balsamico crème
- Aardbeien surprise • balsamico crème

Choux € 10,50

- Lime merengue • white chocolat • limoncello syrop • lime sorbet
- Limoen merengue • witte chocolade • limoncello siroop • limoensorbet

LES PROFITEROLES €10,50

- Profiteroles • chocolate sauce • vanilla ice cream
- Soesjes • chocoladesaus • vanille ijs

PLATEAU DE FROMAGE 4* €14,25

- Cheese platter
- Kaasplankje