

RESTAURANT PETIT BONHEUR




Zodra u achter de poort van de 17^e -eeuwse stadsboerderij komt, beseft u meteen waarom men hier spreekt van 'Het Kleine Geluk'. U waant zich hier namelijk in Frankrijk.

Laat u verrassen door onze heerlijke gerechten en begeleidende wijnen. Geniet van onze ambiance!

De menukaart biedt een ruime keuze en wisselt door het jaar.
Ook voor vegetarische en veganistische gasten zijn er keuze mogelijkheden.
Bent u ergens allergisch voor? Geef het van te voren aan ons door.

Team Petit Bonheur

Voorgerechten:

SCAMPI AVEC CRÈME BRÛLÉE AU FROMAGE DE CHÈVRE ET ANTIBOISE	16
• Scampi • cured ham • goat cheese crème brûlée • antiboise	
• Scampi • Ganda ham • geitenkaas crème brûlée • antiboise	
BOUILLABAISSSE	15,50
• French fish soup • rouille • croutons • cheese	
• Franse vissoep • rouille • croutons • kaas	
VITELLO TONNATO	17
• Veal • tuna cream & fresh tuna • capers	
• Kalfsvlees • tonijncrème & verse tonijn • appelkappertjes	
ROULEAUX DE PRINTEMPS AU MANGUE, AVOCAT ET CHOU ROUGE 	16
• Spring roll with mango, avocado and red cabbage • kimchi • hoisin sauce	
• Spring roll met mango, avocado en rode kool • kimchi • hoisinsaus	
STEAK TARTARE	17
• Steak tartare • salted egg • truffle biscuit	
• Steak tartaar • gepekeld eitje • truffelkoekje	
RIS DE VEAU	19,50
• Sweetbread • parsnip cream • morels sauce	
• Kalfszwezerik • Pastinaakcrème • morillessaus	
CARPACCIO	16
• Beef carpaccio • rocketsalad • truffle mayonnaise • Parmesan cheese	
• Carpaccio ossenhaas • rucola • truffelmayonaise • Parmezaanse kaas	
ESCARGOTS	6 st 13 - 12 st 24
• Roman snails • herb butter	
• Wijngaardslakken • kruidenboter	

Hoofdgerecht:

THON GRILLÉ	33
• Grilled tuna • salsa verde • Gegrilde tonijn • salsa verde	
HOMARD GRILLÉ (±450-500GR)	DAGPRIJS
• Grilled lobster • herb butter • Gegrilde kreeft • kruidenboter (Wilt u zeker zijn van uw kreeft? Geef het aan bij het reserveren)	
PALETTE DE LÉGUMES 	24
• Tartelet stuffed with tagine • aubergine roll • cauliflower rice • spinach sauce • Taartje gevuld met tajine • aubergine rolletje • bloemkoolrijst • spinaziesaus	
STEAK TARTARE	26,50
• Steak tartare • salted egg • truffle biscuit • Steak tartaar • gepekeld eitje • truffelkoekje	
FAUX-FILET DE VEAU	26,50
• Veal rib-eye • Bearnaise sauce • Kalfsrib-eye • Bearnaise saus	
TOURNEDOS	32,50
• Tournedos • roasted shallot sauce • Tournedos • geroosterde sjalottensaus	
SUPPLEMENTEN:	
Frites met mayonaise 2,75	
Rozenval aardappeltjes 4,25 (rozemarijn, tijm en knoflook geserveerd met mayonaise)	

Dessert:

DESSERT MAISON	10
• Dessert of the house	
• Dessert van het huis	
DESSERT DE L'ÉTÉ	11,50
• Mango sorbet • passion fruit panna cotta • crunch of bastogne biscuits	
• Mango sorbet • panna cotta van passievrucht • crunch van bastogne koekjes	
CHOCOLAT SUPRISE	11,50
• Chocolate mousse • biscuit • white chocolate ice cream	
• Chocolade mousse • biscuit • witte chocolade ijs	
CAFÉ COMPLET 3*	10
• Coffee • sweets	
• Koffie • zoetigheden	
PLATEAU DE FROMAGE 4*	14,50
• Cheese platter	
• Kaasplankje	

Dessert wijn:

Muscat de Rivesaltes Blanc Famille Bousquet	8.50
<i>100% muscat à Petit Grains</i>	
<i>Languedoc-Roussillon, Frankrijk</i>	
Pedro Ximénez	8.50
100% Palomino	
<i>Andalusië, Spanje</i>	

Warme dranken * Digestieven

Warme dranken

Koffie, Decafé, Espresso	2.75
Dubbele espresso	3.95
Cappuccino, Espresso macchiato , Koffie verkeerd	3.25
Latte macchiato	3.50
Thee (Blanche Dael)	2.75
Verse muntthee, Verse gemberthee	3.75

Speciale koffie

Irish coffee (Irish whiskey)	
French coffee (Grand Marnier)	
Italian coffee (Amaretto)	
Spanish coffee (Tia Maria)	7.95

Likeuren

Grand Marnier, Cointreau, Amaretto, Frangelico, Licor 43, Baileys, Tia Maria, Kahlua, Drambuie , Limoncello, Sambuca	6.95
--	------

Eau de vie

Armagnac	9.25
Calvados 12 years old	12.25

Cognac

Courvoisier	9.25
Remy Martin VSOP	12.25

Grappa - wit

Barbaresco <i>Een hint van kruiden, die terugkomt in de robuuste en droge afdrank.</i>	10.75
--	-------

Barbera <i>Intense geur. Tonen van wilde bessen.</i>	10.75
--	-------

Grappa – premium gelagerd

Barolo <i>Rijk en droog, vleugje vanille en gedroogde vijgen</i>	12.75
--	-------

Brunello <i>Fruitage grappa met een prettig lange afdrank vol rood fruit.</i>	12.75
---	-------

Amarone <i>Amberkleurig, zeer fruitige geur, vanille. Gedroogde druiven en kaneel</i>	12.75
---	-------

Single malt whiskey

Finlaggan	13.75
Cragganmore (12 jr.)	12.75
Glenkinchie (12 jr.)	12.75
Glenlivet (15 jr.)	13.75

Blended whiskey

Jameson, Jack Daniels	7.95
Johnny Walker red label	6.95
Johnny Walker black label (12 jr.)	9.25

Menu Petit Bonheur

VOORGERECHTEN :

MOUSSE DE TRUITE FUMÉE

- Smoked trout mousse • marinated pickled onions • horseradish cream • crisp with wasabi sesame
- Mousse van gerookte forel • gemarineerde zilveruitjes • Mierikswortel crème • krokantje met wasabi sesam

OU

ROULEAU DE PRINTEMPS AU MANGUE, AVOCADO ET CHOUX ROUGE

- Spring roll with mango, avocado and red cabbage • kimchi • hoi sin sauce
- Spring roll met mango, avocado en rode kool • kimchi • hoi sinsaus

OU

CARPACCIO DE BŒUF

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

OU

TOMPOUCE AU CANARD

- Tompouce with smoked duck • truffle cream • brown shimeji mushrooms
- Tompouce met gerookte eend • truffel crème • gebakken beukenzwam

TUSSENGERECHTEN:

CROQUETTE DE CHOU-FLEUR

- cauliflower croquette • aioli • fried basil • Parmesan cheese
- Bloemkoolkroketje • aioli • gefrituurde basilicum • Parmezaanse kaas

OU

RAVIOLI JOUE DE VEAU

- Ravioli filled with veal cheek • sage butter sauce • tomato oil
- Ravioli kalfswang, • saliebotersaus • tomaten olie

HOOFDGERECHTEN:

DUO BAR ET SCAMPI

- Duo sea bass & scampi • beurre blanc
- Duo zeebaars & scampi • beurre blanc

OU

PALETTE DE LÉGUMES

- Tartelet stuffed with tagine • aubergine roll • cauliflower rice • spinach sauce
- Taartje gevuld met tajine • aubergine rolletje • bloemkoolrijst • spinaziesaus

OU

STEAK DE BŒUF

- Steak • thyme and rosemary gravy
- Diamanthaas • thijm-rozemarijn jus

NAGERECHTEN:

DESSERT MAISON

- Dessert of the house
- Dessert van het huis

OU

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

- Cheese platter
- Kaasplankje

Mocht u graag frites of Roseval aardappeltjes erbij willen, bestel ze gerust.

Ze worden geserveerd met mayonaise.

SUPPLEMENTEN: Frites 2,75

Roseval aardappeltjes 4,25
(rozemarijn, tijm en knoflook)

3-gangen menu VHN	39.50
3-gangen menu V(T)H(N)	41.50
4-gangen menu VTHN	49.50