

VOORGERECHTEN

COQUILLES SAINT-JACQUES ET POITRINE DE PORC 18
Scallops | pork belly | peas | Parmesan cheese
Sint Jakobs mosselen | buikspek | erwten |
Parmezaanse kaas

RIS DE VEAU 19.50
Sweetbread | parsnip cream | morels sauce
Kalfszwezerik | pastinaakcrème | morillesaus

ESCARGOTS 6 st 16.50 - 12 st 31.50
Escargots | herb butter
Escargots | kruidenboter

TARTARE DE CERF 17
Venison steak tartar | brioche | egg yolk cream
Steak tartaar van hert | brioche | eidooier crème

HOOFDGERECHTEN

ESPADON 33.50
Swordfish | lemon beurre blanc | fried capers
Zwaardvis | citroen botersaus | gefrituurde kappertjes

SOLE À LA MEUNIÈRE (400-500 gr) 43.50
Fried sole | white wine | lemon
Gebakken zeetong | witte wijn | citroen

FAISAN 26
Pheasant | Marsala sauce | mushrooms
Fazant | Marsala saus | paddenstoelen

RÂBLE DE LIÈVRE 27
Hare fillet | pepper sauce
Hazenrugfilet | pepersaus

CONFIT DE CANARD 25
Duck confit | mushrooms
Geconfijte eendenbout | paddenstoelen

TOURNEDOS 32.50
Tournedos | Roquefort
Tournedos | Roquefort

DESSERT

TARTE AU CITRON VERT 12
Lime meringue pie | white chocolate ice cream
Limoen meringue taartje | witte chocolade ijs

LES PROFITEROLES 12
Profiteroles | chocolate sauce | vanilla ice cream
Soesjes | chocoladesaus | vanille ijs

CAFÉ GOURMAND 10
Coffee | sweets
Koffie | zoetigheden

PLATEAU DE FROMAGE 4* 16
Cheese platter
Kaasplankje

SUPPLEMENTEN

Frites 3.75
Roseval aardappeltjes 4.75
(rozemarijn, tijm en knoflook)

VOORGERECHTEN

TARTARE DE MAQUEREAU
Mackerel tartar | green curry panna cotta | lime cream
Tartaar van makreel | groene curry panna cotta |
limoen crème

CITROUILLE ET SHITAKE ✓
Pumpkin | shiitake | Jerusalem artichoke chips
Pompoen | shiitake | aardpeerchips

TRIO DE GIBIER
Porchetta | partridge mousse | game croquette
Porchetta | patrijismousse | wild kroketje

CARPACCIO DE BŒUF
Beef carpaccio | arugula | truffle mayonnaise |
Parmesan cheese
Carpaccio ossenhaas | rucola | truffelmayonaise |
Parmezaanse kaas

TUSSENGERECHT (4)

COU DE SANGLIER
Slow cooked wild boar neck | flamkuchen | mustard
Langzaam gegaard wildzwijn nek | flamkuchen | mosterd

ARANCINI ✓
Arancini | grilled eggplant | Comté | zucchini chutney
Arancini | gegrilde aubergine | Comté | courgette chutney

TUSSENGERECHT (5)

SOUPE A L'OIGNON
Onion cream soup | venison salami | caramelised onion
Uien roomsoep | hertensalami | gekarameliseerde ui

SOUPE AUX POIVRONS GRILLES ✓
Roasted pepper soup | cream fraiche
Geroosterde paprikasoep | crème fraiche

HOOFDGERECHTEN

ÉGLIFIN
Haddock | Saffron sauce
Schelvis | saffraansaus

STEAK DE CÉLERI-RAVE ✓
Celeriac steak | vegetarian gratin | café de Paris
Knolselderij steak | groenten gratin | café de Paris

STEAK DE CERF
Steak of venison | black garlic sauce
Hertenbiefstuk | zwarte knoflooksaus

DESSERT

DESSERT MAISON
House dessert
Huisdessert

FROMAGE 4* suppl 5.25
Cheese
Kaas

SUPPLEMENTEN

Frites 3.75
Roseval aardappeltjes 4.75 (rozemarijn, tijm en knoflook)

3-gangen menu	41.50
4-gangen menu (4)	51.50
5-gangen menu (5)	59.50

De gerechten uit het menu Petit Bonheur zijn ook à la carte te bestellen.

RESTAURANT PETIT BONHEUR



Achter de Molens 2 | 6211 JC Maastricht
+ 31 43 321 5109
info@petitbonheur.nl | www.petitbonheur.nl

Openningstijden:

▪ Maandag t/m donderdag:	18:00 - 00:00
▪ Vrijdag en zaterdag:	17:30 - 00:00
▪ Keuken geopend tot maximaal	21.30
▪ Zondags zijn wij gesloten	

Bent u ergens allergisch voor?
Laat het onze collega's weten als u besteld,
dan zal de chef er rekening mee houden.



Scan de QR-code om direct uw tafel te reserveren.