Gastronomische verwennerij in “**De verborgen parel** van Maastricht”

À la Carte

VOORGERECHTEN

COQUILLES SAINT-JACQUES ET POITRINE DE PORC 21
Scallops | pork belly | pea purée | Parmesan cheese
Sint Jakobsmosselen | buikspek | erwten-crème | Parmezaanse kaas

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

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

STEAK TARTARE DE CERF 17.50
Venison steak tartare | picalilly gel | leek cream | smoked egg yolk
Steak tartaar van hert | picalilly gel | preicrème | gerookte eidooier

HOOFDGERECHTEN

ESPADON 34.50
Swordfish | Parmasan-basil sauce
Zwaardvis | Parmezaan-basilicumsaus

SOLE À LA MEUNIÈRE 44
(400-500 gr)
Fried sole | white wine | lemon
Gebakken zeetong | witte wijn | citroen

DUO DE CERF 32
Rack of venison and venison steak | sage buttersauce
Rack en biefstuk van hert | salie-botersaus

RÂBLE DE LIÈVRE 28
Hare fillet | pepper sauce
Hazenrugfilet | pepersaus

CONFIT DE CANARD 26
Duck confit | mushrooms
Geconfijte eendenbout | paddenstoelen

TOURNEDOS 33.50
Tournedos | roquefort
Tournedos | roquefort

DESSERT

TARTE AU CITRON VERT 12.50
Lime meringue pie | white chocolate ice cream
Limoen meringue taartje | witte chocolade ijs

LES PROFITEROLES 12.50
Profiteroles | chocolate sauce | vanilla ice cream
Soesjes | chocoladesaus | vanille ijs

CAFÉ GOURMAND 10.50
Coffee | sweets
Koffie | zoetigheden

PLATEAU DE FROMAGE 4* 16.50
Cheese platter
Kaasplankje

Menu Petit Bonheur

3-gangen menu	45
3-gangen menu V(T)H(N)	47
4-gangen menu (4)	55
5-gangen menu (4,5)	63.50

VOORGERECHTEN

FLAN DE BISQUE ET SAUMON
Bisque flan | salmon gravlax | salmon rillettes | dill emulsion
Bisque flan | zalm gravlax | zalmrillette dille-emulsie

PAVE DE CAROTTES ET PUREE DE POTIRON ROTI
Carrot pavé | porcini | roasted pumpkin purée
Winterpeen pavé | eekhoorntjesbrood | geroosterde pompoen puree

MOSAIQUE SANGLIER
Wild boar | morel espuma | onion gel
Wild zwijn | morilles espuma | uiengel

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

TUSSENGERECHT (4)

BAR GRILLÉ
Grilled sea bass | fennel | fish beurre blanc
Gebrande zeebaars | venkel | vis beurre blanc

COLLIER CERF LAQUÉ
Glazed venison neck | pumpkin | jerusalem artichoke
Gelakte hertennek | pompoen | aardpeer

TUSSENGERECHT (5)

SOUP DE POISSON
Fish soup | shrimp
Vissoep | scampi

SOUPE A L’OIGNON
Onion cream soup | chorizo | caramelised onion
Uienroomsoep | chorizo | gekarameliseerde ui

HOOFDGERECHTEN

DORADE
Sea bream | vadouvan hollandaise
Dorade | vadouvan hollandaise

ROULEAU DE CHOU DE SAVOIE
Savoy cabbage | sweet potato | king oyster mushroom | cranberry
Savooiekool | zoete aardappel | koningoesterzwam | cranberry

DUO DE CANARD
Duck breast | duck confit | port sauce
Eendenborst | geconfijte eend | portsaus

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)

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

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

RESTAURANT
PETIT BONHEUR

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

Openingstijden:

▪ 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	