

WELKOM BIJ



# Restaurant Petit Bonheur

---

Ons team wilt u in een sfeervolle ambiance laten genieten van de mooie creaties van onze chefs.

Ervaar het “kleine geluk” door onze moderne gerechten uit het menu of de echte Franse klassiekers op de a la carte kaart te proeven in combinatie met een van onze heerlijke wijnen.

Want zeg nou zelf,  
iedereen kan toch een beetje extra geluk gebruiken?!

Zijn er allergieën waar we rekening mee moeten houden?  
Geef het van tevoren aan ons door.

# A la carte



## Voorgerecht

---

COQUILLES SAINT-JACQUES ET POITRINE DE PORC 21

Scallops | pork belly | pea purée | Parmesan cheese

Sint Jakobs mosselen | buikspek | erwtencrème | 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 17.50

Steak tartare | picalilly gel | leek cream | smoked egg yolk

Steak tartaar | picalilly gel | preicrème | gerookte eidooier

# A la carte



## Hoofdgerecht

---

ESPADON 34.50

Swordfish | Parmasan-basil sauce  
Zwaardvis | Parmezaan-basilicumsaus

SOLE À LA MEUNIÈRE (400-500 gr) 44

Fried sole | white wine | lemon  
Gebakken zeetong | witte wijn | citroen

CONFIT DE CANARD 26

Duck confit | mushrooms  
Geconfijte eendenbout | paddenstoelen

TOURNEDOS 33.50

Tournedos | roquefort  
Tournedos | roquefort

SUPPLEMENTEN:

Frites uit Zuyd 4,50  
Roseval aardappeltjes 4.95  
(rozemarijn, tijm en knoflook)

# A la carte



## 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

ESPRESSO MARTINI 12.50  
Kahlua | Absolut Vodka | Frangelico | espresso

# Menu Petit Bonheur



## Voorgerecht

### FLAN DE BISQUE ET SAUMON

Bisque flan | salmon gravlax | salmon rillettes | dill emulsion  
Bisque flan | zalm gravlax | zalmrilette | dille-emulsie

### PAVE DE CAROTTES ET PUREE DE POTIRON ROTI *U*

Carrot pavé | porcini | roasted pumpkin purée  
Winterpeen pavé | eekhoortjesbrood | 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 LAQU

Glazed venison neck | pumpkin | Jerusalem  
artichoke  
Gelakte hertennek | pompoen | aardpeer

## Tussengerecht 5

### SOUP DE POISSON

Fish soup | shrimp  
vissoep | scampi

### SOUPE A L'OIGNON *U\**

Onion cream soup | chorizo | caramelised onion  
Uienroomsoep | chorizo | gekarameliseerde ui



## Hoofdgerecht

Dorade

Sea bream | vadouvan hollandaise

Dorade | vadouvan hollandaise

ROLEAU DE CHOU DE SAVOIE *U*

Savoy cabbage | sweet potato | king oyster mushroom | cranberry

Savooiekool | zoete aardappel | koningoesterzwam | cranberry

DUO DE CANARD

Duck breast | duck confit | port sauce

Eendenborst filet | geconfijte eend | portsaus

## Dessert

DESSERT MAISON

House dessert

Huisdessert

FROMAGE 4\* suppl 5.25

Cheese

Kaas

## Supplementen

Frites uit Zuyd 4,50

Roseval aardappeltjes 4.95 (rozemarijn, tijm en knoflook)

3-gangenmenu: voor-hoofd-nagerecht

€45

3-gangenmenu: voor-tussen-hoofdgerecht

€47

3-gangenmenu: tussen-hoofd-nagerecht

€47

4-gangenmenu: voor-tussen-hoofd-nagerecht

€55

5-gangenmenu: voor-tussen-tussen-hoofd-nagerecht

€63,50