

# 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 Jakobs mosselen | 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 18

Steak tartare | picalilly gel | leek cream | smoked egg yolk  
Steak tartaar | picalilly gel | preicrème | gerookte eidooier

### HOOFDGERECHTEN

THON GRILLÉ 34  
Grilled tuna | tomato-olives salsa  
Gegrilde tonijn | tomaten-olijven salsa

SOLE À LA MEUNIÈRE 44 (500-600 gr)

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

CONFIT DE CANARD 26

Duck confit | mushrooms  
Geconfijte eendenbout | paddenstoelen

DUETTE D'AGNEAU 29,50

Lamb fillet & rack | basil-butter sauce  
Lams filet & rack | basilicum botersaus

TOURNEDOS 34

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

ESPRESSO MARTINI 12,50

Kahlua | Absolut Vodka | Frangelico | espresso

## Menu Petit Bonheur

### VOORGERECHTEN

MOZAÏQUE BAR  
Sea bass | blood orange | cucumber kimchi | dill emulsion  
Zeebaars | bloedsinaasappel | komkommer kimchi | dille-emulsie

TERRINE DE POIREAUX

Leek terrine | caper mayonnaise | pommes soufflées  
Terrine van prei | kappertjes mayonaise | pomme soufflé

VITELLO TONATO

Veal | fresh tuna | tuna mousse  
Kalfsvlees | verse tonijn | tonijnmousse

CARPACCIO DE BŒUF

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

### SUPPLEMENTEN

Frites 4.50  
Roseval aardappeltjes 4.95 (rozemarijn, tijm en knoflook)

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

### TUSSENGERECHT (4)

RISOTTO VERT AUX SCAMPIS  
Green herb risotto | scampi  
Groene kruidenrisotto | scampi

QUEUE DE BOEUF AU MADÈRE

Oxtail | Madeira | cherry & black garlic ketchup  
Ossenstaart | Madeira | kersen-zwarte knoflookketchup

### TUSSENGERECHT (5)

BOUILLABAISE

Hearty French fish soup  
Gevulde Franse vissoep

ASPERGES VERTES GRILLÉES ✓

Grilled green asparagus | potato espuma | crispy potato | truffle oil  
Gegrilde groene asperge | aardappel espuma | krokante aardappel | truffel olie  
(Supplement verse truffel 5)

3-gangenmenu	47.50
4-gangenmenu	57.50
5-gangenmenu	67.50

### HOOFDGERECHTEN

LOUP DE MER À LA PROVENÇALE  
Wolffish Provençal | beurre blanc  
Zeewolf Provençaals | beurre blanc

CHOU-RAVE RÔTI À LA RATATOUILLE ✓

Kohlrabi | ratatouille | shallot Tarte Tatin | chickpea demi-glace  
Koolrabi | ratatouille | Tarte Tatin van sjalotten | kikkererwten demi glace

RUMSTECK D'AGNEAU

Lamb rump steak | lamb neck | black garlic sauce  
Lamsbiefstuk | lamsnek | zwarte knoflooksaus

### DESSERT

DESSERT MAISON

House dessert  
Huisdessert

FROMAGE 4\* suppl 5.25

Cheese  
Kaas

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

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



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