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 | erwtencrème | Parmezaanse kaas

RIS DE VEAU 21.50
Sweetbread | parsnip purée | morels sauce
Kalfszwezerik | pastinaakcrème | morillesaus

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

STEAK TARTARE 18.50
Steak tartare | picalilly gel | leek emulsion | smoked egg
Steak tartaar | picalilly gel | prei-emulsie | gerookte eitje

HOOFDGERECHTEN

THON GRILLÉ 34
Grilled tuna | chimichurri
Gegrilde tonijn | chimichurri

SOLE À LA MEUNIÈRE 45 (400-500 gr)
Fried sole | white wine | lemon
Gebakken zeetong | witte wijn | citroen

CONFIT DE CANARD 26.50
Duck confit | mushrooms
Geconfijte eendenbout | paddenstoelen

TOURNEDOS 36.50
Tournedos | roquefort
Tournedos | roquefort

RÂBLE DE LIÈVRE 30
Hare fillet | pepper sauce
Hazenrugfilet | pepersaus

DUO DE CERF 32
Rack of venison and venison stew | sage butter sauce
Rack en stoof van hert | salie-botersaus

DESSERT

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

“LE PROFITEROLE” 12.50
Profiterole | chocolate sauce | vanilla ice cream
Profiterole | chocoladesaus | vanille ijs

CAFÉ AVEC BONBONS DE VISSERS CHOCOLADE 9.50
Coffee | 3 chocolates
Koffie | 3 bonbons

SELECTION DE FROMAGES
Cheese selection 4* 16.50
Kaasselectie

ESPRESSO MARTINI 12,50
Kahlua | Absolut Vodka | Frangelico | espresso

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

Menu Petit Bonheur

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

VOORGERECHTEN

SAUMON MARINÉ
Cured Salmon | wasabi-cucumber sorbet | chive espuma
Gepekelde zalm | wasabi-komkommer sorbet | bieslookespuma

PAVÉ DE CAROTTE
Carrot pavé | feta cream | porcini
Wortel pavé | feta crème | eekhoorntjesbrood

TERRINE DE GIBIER
Game terrine | brioche | lardo | pistachio
Wild terrine | brioche | lardo | Pistache

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

TUSSENGERECHT

LOUP DE L’ATLANTIQUE EN CROUTE DE CHORIZO
Wolffish | chorizo crust | roasted bell pepper sauce
Zeewolf |chorizokorst | geroosterde paprikasaus

RAVIOLI DE POTIRON
Pumpkin ravioli | Saint Agur espuma
Ravioli pompoen | Saint Agur espuma

FAISAN AU VIN
Confit pheasant leg | pheasent | red wine sauce
Geconfijte fazantenbout | fazantenfilet | rode wijnsaus

HOOFDGERECHTEN

SÉBASTE
Redfish | miso | thai hollandaise
Roodbaars |miso| thai hollandaise

PLEUROTE DU PANICAUT
King oyster mushroom | lentils | caramelized shallot
Koningsoesterzwam | linzen | gekarameliseerde sjalot

DUO DE CERF
Venison steak | venison neck | black garlic sauce
Hertenbiefstuk |hertennek | zwarte knoflooksaus

DESSERT

DESSERT MAISON
House dessert
Huisdessert

SELECTION DE FROMAGES
Cheese selection 4* 5.50
Kaasselectie

SUPPLEMENTEN
Frites 3.95
Roseval aardappeltjes 4.95
(rozemarijn, tijm en knoflook)

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

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.