

Bellevue

B R A S S E R I E

DINER

À Partager

Jambon Duroc Negra €14,50

Pain de Campagne met
gezouten roomboter €6,50

Pain de Campagne met
rilette van eend en truffelcrème €9,50

Olijven €4,50

La Mer

Fines de Claires, 3 stuks €10,50
6 voor €18,50

Gillardeau N°3, 3 stuks 18,50
6 voor €35,-
met rode wijn-sjalotten vinaigrette

Kreeftkroketjes 3 stuks
met cocktailsaus €14,50

La Mer sur un Plateau

(min. per 2 personen te bestellen)

o.a. mosselen, garnalen, Noordzeekrab
& 2 Fines de Claire oesters €36,50 p.p.
supplement 1/2 kreeft
€22,50 (per supplement)

Les Spécialités

Petite salade Riche - Luxe salade met o.a. ganzenlever, gamba's, geconfijte eend
& truffel vinaigrette €22,50

Bisque d'Homard - kreeftensoep geserveerd met een halve kreeft € 27,50

Les Entrées

Soupe à L'Oignon; Franse uiensoep geserveerd met een croûton met Gruyère €9,50

Pâte de Campagne - Met uienchutney & cornichons €14,50

Saumon Fumé - Gerookte zalm met toast, mierikswortel, peterselie, kappertjes & uitjes €16,50

Demi Homard - 1/2 Kreeft met kropsla en citroenmayonaise €24,50

Les Moules - Bordje mosselen op Provençaalse wijze bereid €16,50

Cassolette de Scampis - Pannetje met 6 grote garnalen met knoflook & rode peper €19,50

Salade César - Met o.a. gegrilde kip, ansjovis, spek, ei en croûtons €17,50

Salade de Betteraves & Chèvre - Salade met gepofte biet, geitenkaas, geroosterde noten en acaciahoning €17,50

Escargots de Bourgogne - Wijngaardslakken, 8 stuks met knoflookboter €17,50

Croquettes de Crevettes - 2 Garnalenkroketten met citroenmayonaise en gefrituurde peterselie €22,50

Canapé Méditerrané - Luxe Franse toast belegd met gegrilde groenten, pesto & burrata €16,50 (Supplement Jambon Duroc Negra €7,50)

Foie Gras - Terrine van ganzenlever met een vijgencompôte & een briochebroodje €26,50

Steak Tartare - Klassiek bereide rundertartaar €16,50

Cocktail de Crevettes - Klassieke garnalencocktail €19,50

Les Plats

La Spécialité

Chateaubriand

Ossenhaas voor 2 personen, geserveerd met verse frites, haricots verts, kropsla en peper- of béarnaise saus
€89,50

Viandes

Entrecôte - Met peper- of béarnaise saus €29,50

Filet Pur- Tournedos met peper- of béarnaise saus €34

Steak Tartare - Klassiek bereide rundertartaar €24,50

Hamburger - Op een briochebroodje met sla, gekarameliseerde ui & tomaat €24,50

Confit de canard - Geconfijte eendenbout geserveerd met aardappelpuree, zuurkool & truffeljus €28,50

Poissons

Sole Meunière - In roomboter gebakken zeetong €43,50

Linguine de la Mer- Pasta, gamba's & een kreeftenjus €27,50 (Supplement 1/2 kreeft €22,50)

Moules Frites - Mosselen op Provençaalse wijze bereid, geserveerd met frites €26,50

Les Plats Végétariens

Burger Végétarien - Vegetarische burger geserveerd op een briochebroodje met sla, gekarameliseerde ui & tomaat €24,50

Pâtes Farcies - Deegkussentjes gevuld met een crème van burrata & limoen geserveerd met een romige salie saus €24,50

Les Spécialités

Salade Riche - Luxe salade met o.a ganzenlever, gamba, geconfijte eend & truffel vinaigrette €26,50

(Supplement 1/2 kreeft €22,50)

Homard Belle-Vue - 'DE' klassieker onder de kreeft recepten; gekookt en geserveerd met cocktailsaus €49,50

Plat du Jour - Onze visspecialiteit van de dag €27

Plats d'Accompagnement

KROPSLA - Met Franse dressing €6,50

HARICOTS VERTS - Geblancheerd €6,50

VERSE FRITES - Met onze eigen mayonaise €6,50

AARDAPPELPUREE - Huisgemaakt €6,50

Menu Gourmand € 47,50

Pâte de Campagne OF Saumon Fumé OF Salade de Betteraves
& Chèvre

Entrecôte met pepersaus OF Linguine de la Mer OF Pâtes Farcies

Moelleux au Chocolat OF Tarte au Citron