

MENU DU CHEF

MAKREEL | CHEVICHE | APPEL | KORIANDER | CRÈME FRAICHE
MECKEREL / CEVICHE / APPLE / CORIANDER / CRÈME FRAICHE

STEAK TARTAAR | OESTER | SNIJBOON | WITTE BOON | GEROOKTE OLIE⁶
STEAK TARTAR / OYSTER / STRING BEAN / WHITE BEANS / SMOKEY OIL⁶

MEIKNOL | HAZELNOOT | HONING | MOSTERD | TETE DE MOINE
TURNIP / HAZELNUT / HONEY / MUSTARD / TETE DE MOINE

CHEF'S SPECIAL: KREEFT / SNOWCRAB / ASPERGE / TOM YAM / THAISE BASILICUM (€30)
CHEF'S SPECIAL: LOBSTER / SNOWCRAB / THAI BASIL / ASPARAGUS / TOM YAM (€30)

HARDER | TOMATEN BEURRE BLANC | BAGNA CAUDA | BOTTARGA | KAVIAAR
GREY MULLET / TOMATO BEURRE BLANC / BAGNA CAUDA / BOTTARGA / CAVIAR

POLDERHOEN | EEKHORENTJESBROOD | ASPERGE | FOIE GRAS | GEZOUTEN CITROEN
FREE RANGE CHICKEN / PORCINI / ASPARAGUS / FOIE GRAS / SALTED LEMON

EXTRA: KAZEN VAN DE KAASTAFEL (€20)
EXTRA: CHEES FROM THE CHEESETABLE (€20)

BERGAMOT | VANILLE | KARDEMOM | CAVA | GRIEKSE YOGHURT
BERGAMOT / VANILLA / CARDAMOM / CAVA / GREEK YOGHURT

6 GANGEN MENU – 6 COURSES 99,5 | INCLUSIEF WIJNARRANGEMENT – WITH WINEPAIRING 156,5

5 GANGEN MENU – 5 COURSES 79,5 | INCLUSIEF WIJNARRANGEMENT – WITH WINEPAIRING 127
ZONDER STEAK TARTAAR-WITHOUT STEAK TARTAR

KAZEN IN PLAATS VAN DESSERT - CHEESE INSTEAD OF DESSERT 10 EURO
MENU WORDT ENKEL PER TAFEL GESERVEERD - MENU ONLY AVAILABLE PER TABLE
WIJ SCHENKEN ONBEPERKT PLAT EN BRUISEND WATER - TABLE WATERS 5 EURO PER PERSON

RESTAURANT
LE BON VIVANT

MENU VÉGÉTARIEN

AVOCADO | DASHI | GREEN CURRY | KAFFIR LIMOEN
AVOCADO / DASHI / GREEN CURRY / KAFFIR LIME

ROSEVAL AARDAPPEL | SNIJBOON | KWARTEL EI | WITTE BOON⁶
ROSEVAL POTATO / STRING BEAN / QUAIL EGG / WHITE BEANS⁶

MEIKNOL | HAZELNOOT | HONING | MOSTERD | TETE DE MOINE
TURNIP / HAZELNUT / HONEY / MUSTARD / TETE DE MOINE

CHEF'S SPECIAL: TARTE TATIN | UI | GEZOUTEN CARAMEL | TOMASU SOJA (€20)
CHEF'S SPECIAL: TARTE TATIN | ONION | SALTED CARAMEL | TOMASU SOY (€20)

ARTISJOK | AJO BLANCO | TOMAAT | KNOFLOOK
ARTICHOKE / AJO BLANCO / GARLIC OIL / TOMATO

KNOLSELDERIJ | MISO | LAVAS | GROENE ASPERGE
CELERIAC / MISO / LOVAGE / ASPARAGUS

EXTRA: KAZEN VAN DE KAASTAFEL (€20)
EXTRA: CHEES FROM THE CHEESETABLE (€20)

BERGAMOT | VANILLE | KARDEMOM | CAVA | GRIEKSE YOGHURT
BERGAMOT / VANILLA / CARDAMOM / CAVA / GREEK YOGHURT

6 GANGEN MENU – 6 COURSES 99,5 | INCLUSIEF WIJNARRANGEMENT – WITH WINEPAIRING 156,5

5 GANGEN MENU – 5 COURSES 79,5 | INCLUSIEF WIJNARRANGEMENT – WITH WINEPAIRING 127

ZONDER ROSEVAL AARDAPPEL - WITHOUT ROSEVAL AARDAPPEL

KAZEN IN PLAATS VAN DESSERT - CHEESE INSTEAD OF DESSERT 10 EURO
MENU WORDT ENKEL PER TAFEL GESERVEERD - MENU ONLY AVAILABLE PER TABLE
WIJ SCHENKEN ONBEPERKT PLAT EN BRUISEND WATER - TABLE WATERS 5 EURO PER PERSON

RESTAURANT
LE BON VIVANT

A-LA-CARTE

(MINIMAAL 3 GERECHTEN – MINIMUM OF 3 DISHES)

VOORGERECHTEN - STARTERS

MAKREEL | CHEVICHE | APPEL | KORIANDER | CRÈME FRAICHE 26
MECKEREL / CEVICHE / APPLE / CORIANDER / CRÈME FRAICHE

STEAK TARTAAR | OESTER | SNIJBOON | WITTE BOON | GEROOKTE OLIE 26
STEAK TARTAR / OYSTER / STRING BEAN / WHITE BEANS / SMOKEY OIL

MEIKNOL | HAZELNOOT | HONING | MOSTERD | TETE DE MOINE 21
TURNIP / HAZELNUT / HONEY / MUSTARD / TETE DE MOINE

CHEF'S SPECIAL: KREEFT | SNOWCRAB | ASPERGE | TOM YAM | THAISE BASILICUM
CHEF'S SPECIAL: LOBSTER | SNOWCRAB | THAI BASIL | ASPARAGUS | TOM YAM 60

HOOFDGERECHTEN - MAINS

HARDER | TOMATEN BEURRE BLANC | BAGNA CAUDA | BOTTARGA | KAVIAAR 42
GREY MULLET / TOMATO BEURRE BLANC / BAGNA CAUDA / BOTTARGA / CAVIAR

POLDERHOEN | EEKHORENTJESBROOD | ASPERGE | FOIE GRAS | GEZOUTEN CITROEN 38
FREE RANGE CHICKEN / PORCINI / ASPARAGUS / FOIE GRAS / SALTED LEMON

KNOLSELDERIJ | MISO | LAVAS | GROENE ASPERGE 32
CELERIAC / MISO / LOVAGE / ASPARAGUS

NAGERECHTEN – DESSERTS

BERGAMOT | VANILLE | KARDEMOM | CAVA | GRIEKSE YOGHURT 15
BERGAMOT / VANILLA / CARDAMOM / CAVA / GREEK YOGHURT

KAZEN | NOTEN EN FRUITBROOD | CONFITUREN 20
CHEESES / BREAD WITH NUTS AND DRIED FRUITS / MARMELADE