

MENU DU CHEF

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

MECHELSE KOEKOEK | BALLOTINE | FOIE GRAS | BOSPEEN | GRANAATAPPEL⁶
FREE RANGE CHICKEN / BALLOTINE / FOIE GRAS / CARROT / POMEGRANATE⁶

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)

ROODBAARS | AJO BLANCO | BAGNA CAUDA | TOMAAT | ARTISJOK
REDFISH / AJO BLANCO / BAGNA CAUDA / TOMATO / ARTICHOKE

LAM | TUINBOON | DOPWERWT | DASLOOK | POLENTA
LAMB / BROAD BEANS / PEAS / WILD GARLIC / POLENTA

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 KOEKOEK-WITHOUT CHICKEN

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

PREI | POMPOEN | DASHI | VADOUVAN
LEEKS / PUMPKIN / DASHI / VADOUVAN

BOSPEEN | BRIOCHE | GRANAATAPPEL | 63 GRADEN EI⁶
CARROT / BRIOCHE / POMEGRANATE / 63 DEGREES EGG⁶

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

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

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

VOORJAARSGROENTEN | POLENTA | ALKMAARSE GORT | BEURRE CAFÉ DE PARIS
SPRING VEGETABLES / POLENTA / BARLEY / BEURRE CAFÉ DE PARIS

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 WORTEL-WITHOUT CARROT

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 <i>MECKEREL / CEVICHE / APPLE / CORIANDER / CRÈME FRAICHE</i>	26
MECHELSE KOEKOEK BALLOTINE FOIE GRAS BOSPEEN GRANAATAPPEL <i>FREE RANGE CHICKEN / BALLOTINE / FOIE GRAS / CARROT / POMEGRANATE</i>	26
MEIKNOL HAZELNOOT HONING MOSTERD TETE DE MOINE <i>TURNIP / HAZELNUT / HONEY / MUSTARD / TETE DE MOINE</i>	21
CHEF'S SPECIAL: KREEFT SNOWCRAB ASPERGE TOM YAM THAISE BASILICUM CHEF'S SPECIAL: LOBSTER SNOWCRAB THAI BASIL ASPARAGUS TOM YAM	60

HOOFDGERECHTEN - MAINS

ROODBAARS AJO BLANCO BAGNA CAUDA TOMAAT ARTISJOK <i>REDFISH / AJO BLANCO / BAGNA CAUDA / TOMATO / ARTICHOKE</i>	42
LAM TUINBOON DOPWERWT DASLOOK POLENTA <i>LAMB / BROAD BEANS / PEAS / WILD GARLIC / POLENTA</i>	38
KALFSENTRECOTE VOORJAARSGROENTJES BEURRE CAFÉ DE PARIS <i>VEAL SIRLOIN / SPRINGVEGETABLES / BEURRE CAFÉ DE PARIS</i>	38
VOORJAARSGROENTEN POLENTA ALKMAARSE GORT BEURRE CAFÉ DE PARIS <i>SPRING VEGETABLES / POLENTA / BARLEY / BEURRE CAFÉ DE PARIS</i>	32

NAGERECHTEN – DESSERTS

BERGAMOT VANILLE KARDEMOM CAVA GRIEKSE YOGHURT <i>BERGAMOT / VANILLA / CARDAMOM / CAVA / GREEK YOGHURT</i>	15
KAZEN NOTEN EN FRUITBROOD CONFITUREN <i>CHEESES / BREAD WITH NUTS AND DRIED FRUITS / MARMELADE</i>	20