

BRASSERIE  
**BON**  
- depuis 2023 -

### Carte cadeau

Op zoek naar een leuk cadeau?

Vraag bij de bediening naar onze cadeaukaart.

U kunt zelf het bedrag bepalen dat u cadeau wilt geven.

De kaart heeft een handzaam formaat, is onbeperkt geldig en kan ook in delen worden gebruikt.

### Les petites salières et poivrières

Vindt u onze zout- en pepervaatjes ook zo leuk?

Vraag bij onze medewerkers of er nog nieuwe setjes beschikbaar zijn.

€5,00 per setje

## Fruits de Mer

### Huîtres

#### **Fines de Claires No. 3**

Oesters uit Normandië

3,95 la p.

#### **Oysri No. 3**

Oesters uit Ierland met Franse roots

4,25 la p.

#### **Gillardeau No. 3**

Oesters van Île d'Oléron

5,25 la p.

#### **Dégustation d'huîtres**

2 Fines de Claires, 2 Oysri, 2 Gillardeau

25,75

### Plateau de fruits de mer

#### **Petit plateau de fruits de mer**

2 Fines de Claires, 2 Oysri, 2 Gillardeau, mosselen, crevettes

32,50

#### **Plateau de fruits de mer Royal**

2 Fines de Claires, 2 Oysri, 2 Gillardeau, grote garnalen, halve kreeft, krabsalade, langoustine, mosselen, kokkels

65,00

## Nos Tartares

Te bestellen als voorgerecht (80 g) en als hoofdgerecht (175 g)

Standaard geserveerd met brood

|                                        | Entrée | Plat  |
|----------------------------------------|--------|-------|
| <b>Tartare de bœuf</b>                 | 15,00  | 24,50 |
| Klassieke tartaar met truffelmayonaise |        |       |
| <b>Tartare de saumon</b>               | 17,50  | 27,50 |
| Zalmtartaar met citroenmayonaise       |        |       |
| <b>Tartare de thon</b>                 | 18,50  | 28,50 |
| Tonijntartaar, gember en limoen        |        |       |

## Plats Spécialités

#### **Salade Riche**

Coquille, kreeft, eendenleverkrullen, kreeftenmayonaise

28,50

#### **Bouillabaisse**

Rijk gevulde vissoep met schaal- en schelpdieren, rouille, Gruyère en croutons

28,50

#### **Homard gratiné**

Met knoflook, tomaat, room en Parmezaanse kaas gegratineerde kreeft

Halve

24,50

Hele

49,00

#### **Chateaubriand pour 2 personnes (500 g)**

Chateaubriand voor 2 personen, frites, salade, béarnaisesaus

72,50

## Entrées Froides

**Pâté de Volaille** 14,50

Gevogeltepaté, portgelei

**Charcuterie** 15,50

Selectie van vleeswaren, pâté, rillettes

**Bouquet de crevettes** 16,50

Grote roze garnalen, cocktailsaus, citroen

**Terrine de foie gras** 18,50

Eendenleverterrine, vijgencompote, brioche

**Anguille fumée** 19,50

Gerookte paling, brioche, crème fraîche, peterselie, haringkaviaar, bieslook

## Entrées Chaudes

**Croquettes de crevettes la pièce** 4,00

Garnalenkroketje per stuk, citroenmayonaise

**Soupe à l'oignon gratiné** 10,50 V

Uiensoep gegratineerd met Gruyère

**Escargots** 10,50 six

Slakken in kruiden-knoflookboter 21,00 douze

**Tarte tatin de tomate** 15,00 V

Gegratineerd met geitenkaas en balsamicstroop

**Coquilles Saint-Jacques** 19,50

Gebakken coquilles, zeegroenten, beurre blanc met citroen

## Menu du jour

Wisselend 3-gangenmenu

49,50

## Plats

**Steak de céleri-rave** 19,50 V

Knolselderijsteak, met pepersaus, frites en salade

**Confit de canard** 24,50

Eendenbout, zuurkool, aardappelpuree

**Suprême de volaille** 24,50

Gebraden polderhoenborst, bonnes femmes garnituur, jus met salie en citroen

**Moules frites** 26,50

Mosselen, frites, sauzen, salade

**Daurade** 27,50

Gegrilde hele dorade, antiboise, frites

**Entrecôte au poivre** 27,50

Van de grill met pepersaus, frites en salade

**Côtes d'agneau** 28,50

Rosé gebraden lamsrib, gegrilde aubergine, jus met tijm en knoflook

**Gambas Flambées** 28,50

Geflambeerde gamba's, courgette, pittige cognac-roomsaus

**Ris de veau** 32,50

Gebakken zwezerik, paddenstoelen, morilleroomsaus

## Suppléments

**Pain et beurre** 3,75

Brood en boter

**Gratin dauphinois** 5,50

Aardappelgratin

**Salade verte** 5,50

Groene salade

**Chou-fleur de Bretagne** 5,95

Gefrituurde bloemkool, béarnaisesaus

**Frites mayonnaise** 5,95

## Enfants (tot 12 jaar)

**Filet de poulet (cuisses)** 14,50

Kippendij, frites, appelmoes

**Steak haché** 15,00

Steak haché, frites, tomatensalade

**Pâtes à la bolognaise** 12,50

Pasta bolognese

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

## Fromages

**Epoise** 3,95  
Krachtig en romig - Bourgogne

**Reblochon** 3,95  
Zacht en nootachtig - Savoie

**Comté** 3,95  
Gerijpt en vol - Juragebergte

**Saint Agur** 3,95  
Blauwader, romig en pittig - Auvergne

**Crottin de Chavignol tiède** 12,50  
Lauw warm geitenkaasje, olijfolie, roze peperkorrels en tijm

## Desserts

**Scroppino** 9,00  
Citroensorbet, vodka, crémant

**Crème brûlée** 9,50  
Klassieke vanille crème brûlée

**Profiteroles** 12,50  
Soesjes, vanille-ijs, slagroom, chocoladesaus

**Crêpes Suzette** 12,50  
Flensjes met sinaasappelsaus en vanille-ijs

**Moelleux au chocolat** 12,50  
Chocolade-lavataartje, karamelijs, zeezout

**Tarte tatin** 12,50  
Appel, kaneelijs

## Vin de Dessert/Specialités

**Banyuls Traditionnel** 7,50  
Vijgen, mokka, specerijen en pruimen

**Pineau des Charentes Rouge** 7,50  
Rode vruchten, zoethout, honing en kaneel

**Louis Eschenauer Sauternes** 8,50  
Abrikozenjam, citrusfruit, honing

**Muscat de Rivesaltes** 7,50  
Heerlijk zoet, geur van bloemen en verse druiven

**French Coffee** 9,50  
Of met ieder ander gewenste likeur

**Espresso Martini** 11,50  
Khalua, vodka, espresso

## Friandises

**Bonbons** 2,25 la p.  
Van lokale chocolatier Smit's Delicious, per stuk

**Macarons** 1,75 la p.  
Per stuk

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

## Déjeuner “Lunch”

|                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Croque-monsieur</b><br>Brioche met béchamelsaus, boerenham en gruyère                                      | 14,50 |
| <b>Tarte flambée alsacienne</b><br>Flammkuchen, spek, Gruyère, crème fraîche, witte ui en tijm                | 15,50 |
| <b>Baguette steak frites</b><br>Stokbrood met steaktartaar, frites en mosterdmayonaise                        | 19,50 |
| <b>Petite bouillabaisse</b><br>Rijk gevulde vissoep met schaal- en schelpdieren, rouille, Gruyère en croutons | 16,50 |
| <b>Salade de canard fumé</b><br>Met portstroop, geitenkaas en pijnboompitjes                                  | 18,50 |
| <b>Omelette à la truffe</b><br>Truffelomelet, salade, brioche                                                 | 18,50 |
| <b>Œufs norvégiens</b><br>Gepocheerde eieren, gerookte zalm, brioche, hollandaisesaus                         | 19,50 |
| <b>Salade Niçoise</b><br>Verse tonijn van de grill, ansjovis, klassieke garnituur, mosterdvinaigrette         | 19,50 |
| <b>Salade Riche</b><br>Coquille, kreeft, eendenleverkrullen, kreeftenmayonaise                                | 28,50 |

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

## Pétillant

Glas Fles

### **Crémant Blanc de Blancs, Domaine du Bicheron, Bourgogne**

8,50 42,50

Een sprankelende Crémant die betovert met een verkwikkende, fruitige smaak

### **Champagne Brut, R. Gerbaux 'L'Epicurien', Champagne**

11,50 57,50

Rijke champagne, frisse tonen en een fijne mousse

## Blanc

### Gascogne

Glas Fles

### **Sauvignon Blanc/Colombard - Domaine Guillaman (2025)**

5,90 29,50

Levendige en frisse smaak, aromatische, fruitige, zachte en niet té droge witte wijn, met opwekkende zuren na.

### Languedoc

Glas Fles

### **Viognier - Tour Saint Martin 'Les Petites Cabanes' (2024)**

7,00 35,00

Aromatisch, zacht en rond met aroma's van nectarine en abrikozen

### **Picpoul de Pinet - Domaine Muret (2025)**

7,50 37,50

Tonen van witte bloemen, citrusvruchten, mango en mineraliteit

### **Chardonnay - Réserve du Petit Bois (2025)**

7,90 39,50

Vol en romig van smaak met een frisse afdronk

### **Limoux AOP Organic - Chardonnay, Chenin Blanc - Château de Gaure (2022)**

44,50

Aroma's van geroosterde amandelen, gedroogd fruit, met een mineraliteit in de afdronk die de wijn frisheid geeft.

## Loire

Glas Fles

### **Sauvignon Blanc - Henri Bourgeois 'Petit Bourgeois' (2025)**

8,00 40,00

In de neus peer en perzik. Smaakvol, sappig en open, fijn fruit, goede zuren, pittig, mooi droog.

### **Pouilly-Fumé - Henri Bourgeoise (2024)**

49,50

Een frisse, spatzuivere Pouilly-Fumé. Prachtige Sauvignon met bouquet van mineralen en rook

### **Sancerre Blanc - Domaine Henri Bourgeoise 'ES-56 Éocène Silex' (2022)**

59,50

Gemaakt op oude Sauvignonstokken, vuursteen, vanille, grapefruit

*Alle jaartallen en voorraad onder voorbehoud.  
Op zoek naar iets anders? Vraag de bediening naar ons wijnboekje*

## Bourgogne

Fles

### **Saint-Véran - Domaine Corsin (2021)**

52,50

Smaakvolle Chardonnay, mooi zuiver met licht eiken

### **Chablis 1er Cru Montmains - Domaine du Chardonnay (2024)**

59,50

Frisse, droge Chablis met tonen van citrus en mineralen

### **Pouilly Fuissé 1er Cru - Guerrin et fils (2024)**

67,50

Op hout gelagerde elegante Chardonnay, krijt en stenige terroir

### **Montagny 1er Cru - Olivier Leflaive (2024)**

69,50

Krachtige aroma's van gele appel en citrus. Licht romige structuur met een zachte, lange afdronk.

## Rhône

Fles

### **Châteauneuf-du-Pape Blanc 'Le Miocène' - Domaine Grand Veneur (2024)**

62,50

Rijke en complexe smaak met tonen van honing, perzik, vanille en een lange, elegante afdronk

### **Condrieu "La Butte d'Or" - Alain Jaume (2024)**

69,50

Viognierdruif in topvorm! Tonen van bloemen, lychee en perzik. Rijk, fruitig en sappig mondgevoel

## Monde

Glas Fles

### **Chardonnay - Poggio della Faine Bianco - Italië (2023)**

8,50 42,50

Lichtgele Chardonnay, zachte aroma's van vanille en exotisch fruit

### **Sauvignon Blanc - Boschendal 1685 - Zuid-Afrika (2025)**

43,50

Strakke Sauvignon Blanc, aroma's van limoen, passievrucht en witte peer met een hint vuursteen.

### **Chardonnay - Francis Ford Coppola 'Diamond Collection' - USA (2023)**

47,50

Citrusfruit, vanille, rokerig, soepel, een beetje vet en boter, topchardonnay

### **Vermentino - Antinori Guado al Tasso - Italië (2024)**

52,50

Aroma's van citroen, abrikoos, kruisbes en gele perzik met een hint van amandel en vuursteen. De smaak heeft een licht strakke structuur met een frisse, zachte afdronk.

*Alle jaartallen en voorraad onder voorbehoud.  
Op zoek naar iets anders? Vraag de bediening naar ons wijnboekje*

## Rosé

Glas Fles

### **Domaine la Rouvière - Côtes de Provence (2025)**

Licht van kleur, rijk van smaak. Echt Provence

7,50 37,50

### **Château Miraval - Côtes de Provence (2024)**

Absolute toprosé uit de Provence. Te verkrijgen als 0,75 L of 1,5 L

48,50/  
97,00

## Rouge

## Languedoc

Glas Fles

### **Merlot - Quartaut (2023)**

Tonen van rood fruit, vanille en specerijen

6,50 32,50

### **Syrah - Paul Jaboulet Aîné (2024)**

Stevige structuur met volle afdronk. In de neus viooltjes, cederhout en rode vruchten

7,00 35,00

### **Pinot Noir - Saint Jacques (2023)**

Soepel van smaak met een fruitige afdronk

7,50 37,50

## Rhône

Glas Fles

### **Côtes-du-Rhône 'Grand Veneur' - Alain Jaume (2023)**

Krachtig en fruitig. Tonen van bramen, zwarte bessen en specerijen

7,90 39,50

### **Châteauneuf-du-Pape Rouge - Alain Jaume (2023)**

Krachtig, kruidig en complex. Zwart fruit zowel in de neus als in de smaak

62,50

## Cahors

Fles

### **Château de Haute-Serre Lucter - Malbec (2022)**

Pure Malbec, fris bosfruit, mooi in balans

43,50

## Loire

Fles

### **Sancerre Rouge - Domaine Jean Paul Balland (2023)**

Expressieve Pinot Noir met veel souplesse, kersenfruit, lichte houttonen en een sappige structuur

48,50

*Alle jaartallen en voorraad onder voorbehoud.  
Op zoek naar iets anders? Vraag de bediening naar ons wijnboekje*

## **Bordeaux**

Fles

### **Saint-Émilion Grand Cru - Domaine du Peyrelongue (2019)**

49,50

Krachtige, klassieke wijn. Impressies van eiken en een sappige, door de Merlot gedomineerde smaak

### **Lalande de Pomerol - Château Moncets (2022)**

57,50

Zacht, fris en verleidelijk subtiel. Zwarte bessen, hints van pruim, laurier, truffel, vanille en cacao

### **Château Clarke - Baron Edmond de Rothschild (2020)**

59,50

Aroma's van zwarte kersen, cassis en bosbessen met een hint van eiken hout. De smaak heeft een sappige, licht drogende structuur met een volle, fruitige afdronk.

### **Pauillac - Château Lacoste Borie (2021)**

67,50

Aroma's van zwart fruit in de neus. De aanzet is zeer aromatisch, het middenpalet is zeer evenwichtig en de afdronk heeft een heldere frisheid.

## **Bourgogne**

Fles

### **Coteaux Bourguignons Rouge - Vincent Bouzereau (2021)**

45,50

Dit is een fruitige, sappige rode Bourgogne. Très Pinot Noir!

### **Santenay 1er Cru - Les Héritiers Saint-Genys (2020)**

81,50

Vers roodfruit, iets pittigs en een prachtige afdronk met lichte tannines

## **Monde**

Glas Fles

### **Poggio della Faine Rosso - Sangiovese - Italië (2023)**

8,50 42,50

Robijnrood, evenwichtig, kersen en een vleugje tabak

### **Antinori Pèppoli Chianti Classico - Italië (2024)**

48,50

Aroma's van rode kers, pruim, cederhout en cacao. Licht strakke structuur met ronde tannines

### **Francis Ford Coppola 'Directors Cut' - Zinfandel - USA (2023)**

56,50

Mooie zwoele geur met veel peper, kersen en vanille. Intense, toch soepele wijn

### **Château Musar - Cabernet Sauvignon - Libanon (2019)**

69,50

Warm fruit, vijgen en een vleugje oosterse kruiden. Fluweelzachte tannines met een lange afdronk

*Alle jaartallen en voorraad onder voorbehoud.  
Op zoek naar iets anders? Vraag de bediening naar ons wijnboekje*

## Apéro

**Friture d'éperlans** 8,50  
Gefrituurde spiering met citroenmayonaise

**Bitterbal Hollandaise** 8,50  
Bitterballen met Dijonmosterd (8 stuks)

**Croquettes de crevettes** 4,00  
Garnalenkroketje per stuk, citroenmayonaise

**Plateau de fromages** 17,50  
Selectie van Franse kazen

**Rillettes de canard** 15,00  
Rillettes van eend, mosterd, cornichons

**Charcuterie** 15,50  
Selectie van vleeswaren, paté, rillettes

## Apéritif

Kir (Royale)  
Pastis  
Aperol Spritz

## Sans alcool

Verdejo 0,0%  
Bubbels 0,0%  
Gin & Tonic 0,0%  
Heineken 0,0%  
Affligem Blond 0,0%  
Texels Skuumkoppe 0,0%  
Radler 0,0%

## Bière pression

Heineken  
Affligem Blond  
Texels Skuumkoppe  
Wisseltap

## Bière en bouteille

Brouwerij 't IJ wit  
Wisselfles

à partir de 8,50  
vanaf

à partir de 3,95  
vanaf

à partir de 3,75  
vanaf

à partir de 6,25  
vanaf

## Fruits de Mer

### Huîtres

**Fines de Claires No. 3** 3,95 la p.  
Oesters uit Normandië

**Oysri No. 3** 4,25 la p.  
Oesters uit Ierland met Franse roots

**Gillardeau No. 3** 5,25 la p.  
Oesters van Île d'Oléron

**Dégustation d'huîtres** 25,75  
2 Fines de Claires, 2 Oysri, 2 Gillardeau

### Plateau de fruits de mer

**Petit plateau de fruits de mer** 32,50  
2 Fines de Claires, 2 Oysri, 2 Gillardeau, mosselen, crevettes

**Plateau de fruits de mer Royal** 65,00  
2 Fines de Claires, 2 Oysri, 2 Gillardeau, grote garnalen, halve kreeft, krabsalade, langoustine, mosselen, kokkels

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

## **Boissons chaudes**

à partir de 2,95  
vanaf

Koffie  
Thee  
Verse munt- of gemberthee  
Espresso  
Cappuccino  
Latte Macchiato  
Koffie Verkeerd  
Dubbele Espresso  
Flat White  
Espresso Macchiato  
Cortado  
*Alle koffies kunnen als decaf of met  
havermelk geserveerd worden*

## **Boissons, eau, jus de fruit**

à partir de 2,95  
vanaf

Coca Cola  
Coca Cola Zero  
Orangina  
Sprite  
Rivella  
Bitter Lemon  
Tonic  
Fuze Tea Green  
Fuze Tea Lemon Sparkling  
Fanta Cassis  
Ginger Ale  
Chocomel  
Ginger Beer  
Spa Blauw  
Spa Rood  
Panna 75 cl  
Pellegrino 75 cl  
Appelsap Troebel  
Jus d'orange  
Big Tom Tomatensap

*Vraag het bedienend personeel naar de  
prijs van specifieke items*

## **Spiritueux**

à partir de 4,75  
vanaf

Bacardi  
Campari  
Aperol  
Pernod  
Havana Club 7  
Smirnoff Vodka  
The Famous Grouse  
Glenfiddich  
Jameson  
Dalwhinnie 15 years  
Jack Daniels  
Chivas 12 years  
Bas-Armagnac  
Cognac Seguinot  
Calvados  
Grappa  
D.O.M. Benedictine  
Fiorito Limoncello  
Drambuie  
Licor 43  
Disaronno Amaretto  
Grand Marnier  
Cointreau  
Baileys  
Sambuca  
Tia Maria  
Kahlua  
Jonge Jenever  
Oude Jenever  
Corenwijn  
Frangelico  
Vieux  
Beefeater  
Copper head

## **P.S.V.**

à partir de 4,75  
vanaf

Witte Port  
Ruby Port  
Kopke Colheita  
Witte Martini  
Rode Martini