



BIENVENUE AU BISTRO CHEZ MAMAN

Na de opening in 1973 was Wil Polman 25 jaar lang de moeder des huizes van het restaurant in Hotel Eindhoven. Onder haar toezicht werden duizenden gasten ontvangen, het zilver gepoetst, de kledjes rechtgetrokken en de kers op de appelmoes gezet. Als hommage aan haar presenteren wij u Chez Maman. Een eerbetoon aan de huiselijkheid, gastvrijheid en simpele maar heerlijke gerechten die we kennen van mama's eettafel.

BON APPÉTIT!

Allergenenoverzicht:



Vis



Soja



Ei



Lupine



Sesamzaad



Lactose



Noten



Pinda



Schaaldieren



Selderij



Vegetarisch



Veganistisch



Gluten



Mosterd



Sulfiet

PLATS À PARTAGER

Foie gras

Ganzenlever | crouton | abrikoos compote



€ 18,50

Camembert

Tijm | honing | croutons



€ 16,25

Toast à l'anguille

Toast paling | mierikswortel | haring kaviaar | bieslook



€ 16,75

Huîtres

Oesters | rode wijnazijn | citroen



per stuk - € 4,25

Plateau de Fruits de Mer

Kreeft | oesters | schaal en schelpdieren | citroen



€ 66,50

Pata Negra

Iberico ham



€ 13,75

ENTRÉES

Carpaccio

Rucola | pesto dressing | pijnboompitten | Parmezaanse kaas
supplement Ganze lever € 4,50



€ 16,00

Saumon gravlax

Dille | radijs | lime fingers | little gem



€ 15,75

Escargots

10 stuks | knoflook | brood



€ 17,25

Steak tartare classique

Eidooier | Amsterdamse ui | cornichon | truffel mayonaise



€ 17,25

Burrata fumée

Gepofte tomaat | pistache | balsamico



€ 15,75

Cocktail de crevettes

Hollandse garnaal | rivierkreeft | cocktailsaus



€ 19,50

Thon frais

Tonijn | vandouvan | radijs | little gem | krokante zaden



€ 15,25



Favoriet van de chef

Thon frais

Verse tonijn met een verfijnde kruiding van vadouvan, frisse radijs en knapperige little gem. Afgewerkt met krokante zaden voor een mooie bite. Een lichte, smaakvolle favoriet van de chef.

SALADES

Salade Waldorf

€ 16,00

Gerookte mayonaise | oesterzwam | groene appel | witlof | walnoot | knolselderij



Salade de chèvre

€ 16,50

Gebrande geitenkaas | pecannoten | granaatappel | balcamico | mesclun sla



Salade César

€ 16,75

Kip | spek | ei | Parmezaansekaas | mesclun sla



Salade niçoise

€ 17,50

Verse tonijn | boontjes | ui | mesclun sla



SOUPES

Soupe de tomate - vegetarische optie mogelijk

€ 8,50

Tomatensoep | bosui | tomatenblokjes | kip gehaktballetjes



Bisque de homard

€ 9,75

Bisque | rivier kreeft | crème fraise | bieslook



Soupe crémeuse aux asperges

€ 8,65

Aspergesoep | gekookt ei | witte asperges | bosui



Favoriet van de chef

Tournedos Rossini

Tournedos Rossini met rijke truffel, gebakken ganzenlever en een volle jus de veau. Een klassiek en luxueus gerecht voor de echte liefhebber.

VIANDES

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet

Tournedos Rossini 200gr.

Truffel | ganzenlever | Jus de veau | brioche | spinazie



€ 39,00

Entrecôte 250gr.

Saus naar keuze | seizoens groenten

€ 37,75

Côte de bœuf 2 pers. 600gr.

Bereidingstijd +- 30 min | seizoens groenten | 2 sauzen naar keuzen

€ 72,00

Escalope de veau

Kalfsschnitzel | citroen | seizoens groenten | saus naar keuze



€ 32,50

Vol-au-vent

Ragout van geroosterde kip | kruiden sla | pasteitje



€ 19,95

Cassoulet

Bonen | eend | kipchipolata | knoflook | peterselie

€ 23,25

Escalope de porc

Varkensschnitzel | citroen | seizoens groenten | saus naar keuze



€ 24,75

Bœuf Stroganoff

Paprika | champignons | mini krieltjes

€ 23,50

Médallions de filet de porc

Varkenshaas | champignon mosterd roomsaus | witlof



€ 24,75

Foie de veau

Kalfslever | gesmoorde ui | spek | champignons | jus d'veau



€ 26,50

SAUCES

Voor de saus heeft u keuze uit:

Peper | limoen | hollandaise | truffel

Prijs extra saus €3,00

POISSONS

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet

Homard thermidor

Kreeft | bearnaise | Parmezaan | pasta



€ 47,50

Sole meunière

Zeetong | citroen | peterselie | salade



€ 46,75

Filet de Bar

Zeebaars | antiboise | limoensaus | Seizoens groenten



€ 23,50

Bouillabaisse

Noordzee vis | roullie | knoflook | tomaat | aardappel



€ 26,25

Saumon grillé

Gegrilde zalm | hollandaise | seizoensgroente



€ 24,50

PLÂTS VÉGÉTARIENS

Ravioli

Pijnboompitten | spinazie | ricotta



€ 22,75

Orzo aux tomates

Basilicum | cashew | Parmezaan



€ 21,50

Pâtes à la truffe

Verse truffel | roomsaus | knoflook | bieslook | gepocheerd ei



€ 23,25

SAISON DES MOULES

Moules à l'ancienne

Klassieke mosselen | mossel groenten | witte wijn



€ 25,00

Moules à la bière blanche

Mosselen met wit bier | mossel groenten | wit bier



€ 26,00



Alle mosselen worden geserveerd met 3 sausjes en friet

Knoflook | kerrie saus | cocktailsaus

ACCOMPAGNEMENTS

Boter sla 🍷	€ 3,75
Friet	€ 3,50
Gegratineerde witlof 🍷	€ 5,00
Ratatouille	€ 4,75
Aardappelkroketjes 🌾 🍷	€ 4,00
Groene asperges hazelnoot 🍷	€ 5,50

DESSERTS

Parfait aux fraises <i>Aardbei vanille basilicum meringue</i> 🍷 🍷	€ 9,95
Carpaccio d'ananas mariné <i>Ananas mandarijnen gel gesuikerde amandelen sorbetijs</i>	€ 10,25
Café Gourmand <i>Koffie compleet 3 zoete lekkernijen</i> 🌾 🍷 🍷 🍷	€ 6,25
Plateau de fromages <i>Notenbrood abrikoos compote camembert époisses roche baron comté AOP</i> 🌾 🍷	€ 13,00
Dame blanche - <i>Valk klassieker</i> <i>Melkchocolade slagroom</i> 🍷 🍷	€ 9,50
Sorbet de luxe <i>2 soorten sorbetijs 7 up aardbeien coulis vers fruit slagroom</i> 🍷	€ 8,75
Tiramisu <i>Amaretto lange vingers koffie cacao</i> 🌾 🍷	€ 9,25
Coupe glacée <i>Informeer bij ons personeel naar de samenstelling van de ijssoorten</i> 🍷	per bol - € 2,00

ENTRÉES

Soupe de tomate - *vegetarische optie mogelijk* 🍅

Tomatensoep | bosui | tomatenblokjes | kip gehaktballetjes

Carpaccio 🥗🍷🍷

Rucola | pesto dressing | pijnboompitten | Parmezaansekaas

Burrata fumée 🍷

Gepofte tomaat | pistache | balsamico

Saumon gravlax 🍷🐟

Dille | radijs | lime fingers | little gem

PLATS

Escalope de porc 🍷🌾

Varkensschnitzel | citroen | seizoens groenten | saus naar keuze

Cassoulet

Bonen | eend | kipchipolata | knoflook | peterselie

Boeuf Stroganoff

Paprika | champignons | mini krieltjes

Médailles de filet de porc 🍷🍷

Varkenshaas | champignon mosterd roomsaus | witlof

Filet de Bar 🐟

Zeebaars | antiboise | limoensaus | Seizoens groenten

Saumon grillé 🐟🍷🍷

Gegrilde zalm | seizoens groenten | hollandaise

Orzo aux tomates 🌾🍷🍷

Basilicum | cashew | Parmezaan

DESSERTS

Dame blanche 🍷🍷

Melkchocolade | slagroom

Sorbet deluxe - *Valk klassieker* 🍷

2 soorten sorbet ijs | 7 up | aardbeiencoulis | versfruit

Tiramisu 🌾🍷

Amaretto | lange vingers | koffie | cacao



DRIE GANGEN KEUZEMENU

incl. koffie of thee na - €44,50