



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 kleedjes 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!

Heeft u een allergie? Vraag naar onze allergenen menukaart

À PARTAGER

Foie gras € 18,50
Ganzenlever | crouton | abrikoos compote

Camembert € 16,25
Tijm | honing | croutons

Toast à l'anguille € 16,75
Toast paling | mierikswortel | haring kaviaar | bieslook

Pata Negra € 13,75
Iberico ham



FRUITS DE MER

Plateau de Fruits de Mer € 66,50
Kreeft | oesters | schaal en schelpdieren | citroen

Huîtres per stuk - € 4,25
Oesters | rode wijnazijn | citroen

ENTRÉES

- Carpaccio** € 16,00
Rucola | pesto dressing | pijnboompitten | Parmezaanse kaas
Supplement ganzenlever € 4,50
- Saumon gravlax** € 15,75
Dille | radijs | lime fingers | little gem
- Escargots** € 17,25
10 stuks | knoflook | brood
- Steak tartare classique** € 17,25
Eidooier | Amsterdamse ui | cornichon | truffel mayonaise
- Burrata fumée** € 15,75
Gepofte tomaat | pistache | balsamico
- Cocktail de crevettes** € 19,50
Hollandse garnaal | rivierkreeft | cocktailsaus
- Thon frais** € 15,25
Tonijn | vadouvan | radijs | little gem | krokante zaden



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 de légumes marinés € 16,00
Mesclun | Gemarineerde groente | hazelnoot | french dressing

Salade de chèvre € 16,50
Gebrande geitenkaas | pecannoten | granaatappel | balsamico | 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. € 39,00

Truffel | ganzenlever | Jus de veau | brioche | spinazie

Entrecôte 250gr. € 37,75

Saus naar keuze | seizoens groenten

Côte de bœuf 2 pers. 600gr. € 72,00

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

Escalope de veau € 32,50

Kalfsschnitzel | citroen | seizoens groenten | saus naar keuze

Vol-au-vent € 19,95

Ragout van geroosterde kip | kruiden sla | pasteijsje

Cassoulet € 23,25

Bonen | eend | kipchipolata | knoflook | peterselie

Escalope de porc € 24,75

Varkensschnitzel | citroen | seizoens groenten | saus naar keuze

Bœuf Stroganoff € 23,50

Paprika | champignons | mini krieltjes

Médailles de porc € 24,75

Varkenshaas | champignon mosterd roomsaus | witlof

Foie de veau € 26,50

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

SAUCES

Voor de saus heeft u keuze uit:

Peper | limoen | hollandaise | truffel

Prijs extra saus €3,00

POISSONS

Al onze hoofdgerechten worden gereserveerd met friet

Homard thermidor € 47,50
Kreeft | bearnaise | Parmezaan | pasta

Sole meunière € 46,75
Zeetong | citroen | peterselie | salade

Filet de Bar € 23,50
Zeebaars | antiboise | limoensaus | Seizoens groenten

Bouillabaisse € 26,25
Noordzee vis | roullie | knoflook | tomaat | aardappel

Saumon grillé € 24,50
Gegrilde zalm | hollandaise | seizoensgroente

PLAT DE SAISON

Turbot € 33,50
artisjok | antibiose | basilicum olie | citroen | seizoensgroente

Soupe de courgettes € 8,65
Courgette soep | gerookte zalm | bieslook | seizoensgroente

PLÂTS VÉGÉTARIENS

Ravioli € 22,75
Pijnboompitten | spinazie | ricotta

Orzo aux tomates € 21,50
Basilicum | cashew | Parmezaan

Pâtes à la truffe € 23,25
Verse truffel | roomsaus | knoflook | bieslook | gepocheerd ei

POISSONS

Al onze hoofdgerechten worden gereserveerd met friet

Homard thermidor € 47,50
Kreeft | bearnaise | Parmezaan | pasta

Sole meunière € 46,75
Zeetong | citroen | peterselie | salade

Filet de Bar € 23,50
Zeebaars | antiboise | limoensaus | Seizoens groenten

Bouillabaisse € 26,25
Noordzee vis | roullie | knoflook | tomaat | aardappel

Saumon grillé € 24,50
Gegrilde zalm | hollandaise | seizoensgroente

PLAT DE SAISON

Turbot € 33,50
artisjok | antibiose | basilicum olie | citroen | seizoensgroente

Soupe de courgettes € 8,65
Courgette soep | gerookte zalm | bieslook | seizoensgroente

PLÂTS VÉGÉTARIENS

Ravioli € 22,75
Pijnboompitten | spinazie | ricotta

Orzo aux tomates € 21,50
Basilicum | cashew | Parmezaan

Pâtes à la truffe € 23,25
Verse truffel | roomsaus | knoflook | bieslook | gepocheerd ei

ACCOMPAGNEMENTS

Botersla	€ 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>Melkchocolade slagroom</i>	€ 9,50
Sorbet de luxe - <i>Valk klassieker</i> <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>Bolletje ijs Informeer bij ons personeel naar 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 porc

Varkenshaas | champigon 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