



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.

FRUITS DE MER

Huîtres naturel € 3,50 p/s
Fine de Claire oesters

Huîtres au vinaigre de vin rouge € 4,00 p/s
Fine de Claire oesters | vinaigrette van rode wijnazijn

Huîtres gratinées € 4,25 p/s
Fine de Claire oesters | spinazie | knoflook | Parmezaan | citroen

Salade de demi homard € 22,50
Halve kreeft | little gem | appelblokjes | granaatappel | knolselderij | hazelnootdressing

Homard thermidor € 45,50
Gegratineerde kreeft | Hollandaise saus | Parmezaanse kaas | little gem | roseval aardappel

Pâtes Fruits de Mer € 26,50
Pasta | knoflook | olijfolie | rode peper | peterselie | garnalen | mosselen

Plateau de charcuterie - 2 personen €19,50
Jambon de Bayonne | Saucisson sec | Rosette | rillet van eend | cornichons | brioche

Plateau de Fruits de Mer
Op aanvraag



Favoriet van de chef

Charcuterie

Onze chef's special, de Charcuterie, brengt een selectie van fijne Franse worsten, hammen en een zachte rillet van eend, un vrai goût de la France! Een bord vol ambacht, elegantie en pure verfijning.

ENTREES

Saumon Fumé € 17,50
Gerookte zalm | crème fraîche | bieslook | citroen | brioche

Carpaccio € 16,00
Parmezaanse kaas | pijnboompitjes | rucola | pesto

Steak tartare 100 gr € 17,50
Diamanthaas | kwartel eitje | truffelmayonaise | zoetzuur uitje | cornichon

Escargots
Wijngaardslakken | knoflook | kruidenboter 6 stuks - € 12,50
12 stuks - € 18,50

Tartare de betterave - vegetarische optie mogelijk € 16,25
Rode biet | paling | appel | sjalot | rode wijnazijn | olijfolie | brioche

Cocktail de crevettes € 19,50
Hollandse garnalen | rivierkreeftjes | ijsbergsla | cocktailsaus | citroen

Vol-au-vent de faisan € 12,75
Fazant | bospaddenstoelen | bladerdeeg | salade

Burrata € 15,00
Carpaccio van Kumato tomaat | burrata | gerookt zeezout | kruim van pistache | basilicum olie | groene eikenbladsla

Pain de campagne € 8,50
Vers gebakken desembrood | huisgemaakte kruidenboter | gezouten boter



Steak tartare

Ook mogelijk als hoofdgerecht.
200 gr met verse friet € 23,50

SALADES

Salade Chèvre

€ 16,50

Mesclun | gebrande geitenkaas | pecannoten | balsamico glaze | granaatappelpitjes

Salade Paysanne - vegetarische optie mogelijk

€ 17,00

Mesclun | gebakken spek | gekookt ei | gebakken kip | honing mosterd dressing | croutons | cashew noten | rode ui | geroosterde paprika

Salade Niçoise

€ 17,50

Mesclun | tonijn | gepocheerd ei | ansjovis | olijven | boontjes | rode ui | paprika | gemarineerde tomaatjes

SOUPES

Soupe à l'Oignon

€ 9,50

Franse uiensoep | gruyère kaas | Brioche

Soupe à la tomate - vegetarische optie mogelijk

€ 8,50

Tomatensoep | kipballetjes | tomatenblokjes | bosui



Favoriet van de chef

Salade Niçoise

La salade Niçoise, symbole de la Méditerranée...
Deze salade brengt de Côte d'Azur naar je tafel,
met tonijn, ansjovis, verse groenten en een
gepocheerd ei als kers op de appelmoes.

VIANDES

Escalope de veau € 32,50
Kalfsschnitzel | groente van het seizoen | saus naar keuze | gratin

Médallions de porc € 25,50
Varkenshaas medallions | groenten van het seizoen | gratin | saus mornay

Coquelet €28,50
Piepkuiken | groente van het seizoen | roseval aardappels | saus van cantharel

Poulet fermier € 25,50
Maïshoen | paddenstoelen risotto | Parmezaanse kaas | pijnboompitjes

Boeuf stroganoff € 23,25
Rose gebakken kogelbiefstuk | champignons | sjalot | crème fraîche

GRILLADES

Bavette 200 gr € 29,50
Groente van het seizoen | saus naar keuze | gratin

Tournedos 200 gr € 35,50
Groente van het seizoen | saus naar keuze | gratin

Entrecote 250 gr € 36,50
Groente van het seizoen | saus naar keuze | gratin

Chateaubriand 450 gr € 36,50 p.p.
te bestellen voor twee personen
Groente van het seizoen | saus naar keuze | roseval aardappels

Supplement eendenlever € 10,00

SAUCES

Voor de saus heeft u keuze uit:

Peper | Béarnaise | Cantharel | Stroganoff | Kruidenboter

POISSONS

Saumon en papillote

€ 26,50

Zalm | citroen dragon boter | venkel | boontjes | tomaatjes | gratin

Truite Almandine

€ 27,50

Forel | roomboter | amandel | kappertjes | groente van het seizoen | gratin

Sole à la meunière

€ 42,50

Zeetong | roomboter | groente van het seizoen | gratin | citroen | peterselie

LE GIBIER

Civet de Lièvre à l'ancienne

€ 26,50

Hazenpeper | mousseline van aardappel | spruitjes | stoofpeer

Filet de cerf

€ 22,75

Hertenbiefstuk | mousseline van aardappel | spruitjes | kastanje champignons | saus van cantharel

PLÂTS VÉGÉTARIENS

Risotto aux champignons

€ 22,00

Paddenstoelen | Parmezaanse kaas | pijnboompitjes | rucola

Pâtes aglio e olio

€ 20,50

Pasta | knoflook | olijfolie | rode peper | peterselie

Quiche végétarienne

€ 21,50

Pompoen | geitenkaas | mesclun | walnoten | balsamico glaze | stoofpeer

ACCOMPAGNEMENTS

Franse friet

€ 3,50

Salade

€ 4,50

Rijst

€ 3,50

Geroosterde roseval

€ 4,00

Groente van het seizoen

€ 4,50

Gegrilde little gem met Parmezaanse kaas

€ 5,50

DESSERTS

Crème brûlée

€ 8,50

Lavendel | honing | citroen sorbet | kruimeldeeg

Tarte Tatin

€ 8,50

Stoofpeer | karamel | bladerdeeg | kaneelijs | slagroom

Mousse au chocolat

€ 10,00

Chocolademousse | avocado | gesuikerde pistache | compote van rode bessen

Dame blanche

€ 9,50

Saus van pure chocolade | vanille ijs | slagroom | chocolade noisette

Pain Perdu

€ 9,50

Wentelteefje | brioche | amandel vijgen ijs van ijssalon Kees | mascarpone

Les fromages

€ 13,00

Brie de Meaux | Bleu d'Auvergne | Morbier | Chaumes | notenrozijnenbrood | walnoten | balsamico glaze

Coupe glacée - Prijs per bol

€2,00

Vanille

Amandel vijgen

Citroen sorbet

Kaneel



Favoriet van de chef

Pain Perdu

De zoete ziel van de Franse keuken. Een krokant gebakken wentelteefje met een zachte kern, vergezeld door romig ijs van lokale makelij. De perfecte afsluiter van uw avond in onze bistro.