



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!

Heeft u een allergie? Vraag naar onze allergenen menukaart.

FRUITS DE MER

Huîtres

Fine de Claire oesters

€ 3,50 p/s

Huîtres au vinaigre de vin rouge

Fine de Claire oesters | vinaigrette van rode wijnazijn

€ 4,00 p/s

Huîtres gratinées

Fine de Claire oesters | spinazie | knoflook | Parmezaan | citroen

€ 4,25 p/s

Salade de demi homard

Halve kreeft | little gem | appelblokjes | granaatappel | knolselderij | hazelnootdressing

€ 22,50

Homard thermidor

Gegratineerde kreeft | Hollandaise saus | Parmezaanse kaas | little gem | roseval aardappel

€ 45,50

Pâtes Fruits de Mer

Pasta | knoflook | olijfolie | rode peper | peterselie | garnalen | mosselen

€ 26,50

Plateau de charcuterie - 2 personen

Jambon de Bayonne | Saucisson sec | Rosette | rillet van eend | cornichons | brioche

€19,50

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.

ENTRÉES

Saumon Fumé

Gerookte zalm | crème fraîche | bieslook | citroen | brioche

€ 17,50

Carpaccio

Parmezaanse kaas | pijnboompitjes | rucola | pesto

€ 16,00

Steak tartare 100 gr

*Diamanthaas | kwartel eitje | truffelmayonaise |
zoetzuur uitje | cornichon*

€ 17,50

Escargots

Wijngaardslakken | knoflook | kruidenboter

6 stuks - € 12,50

12 stuks - € 18,50

Tartare de betterave - vegetarische optie mogelijk

Rode biet | paling | appel | sjalot | rode wijnazijn | olijfolie | brioche

€ 16,75

Cocktail de crevettes

*Hollandse garnalen | rivierkreeftjes | ijsbergsla |
cocktailsaus | citroen*

€ 19,50

La soirée

*Lamsham | grove aardappelsalade | lente groenten |
doperwtten | honing mosterd dressing*

€ 14,00

Burrata

*Carpaccio van Kumato tomaat | burrata | gerookt zeezout |
kruim van pistache | basilicum olie | groene eikenbladsla*

€ 15,00

Pain de campagne

*Vers gebakken desembrood | huisgemaakte kruidenboter |
gezouten boter*

€ 8,50



Steak tartare

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

SALADES

Salade de Chèvre chaud

€ 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

Kalfsschnitzel | groente van het seizoen | saus naar keuze | gratin

€ 32,50

Médailles de porc

Varkenshaas medailons | groenten van het seizoen | gratin | saus mornay

€ 25,50

Coquelet

Piepkuiken | groente van het seizoen | roseval aardappels | saus van cantharel

€28,50

Poulet fermier

Maïshoen | paddenstoelen risotto | Parmezaanse kaas | pijnboompitjes

€ 25,50

Boeuf stroganoff

Rose gebakken kogelbiefstuk | champignons | sjalot | crème fraîche

€ 23,25

GRILLADES

Bavette 200 gr

Groente van het seizoen | saus naar keuze | gratin

€ 29,50

Tournedos 200 gr

Groente van het seizoen | saus naar keuze | gratin

€ 35,50

Entrecôte 250 gr

Groente van het seizoen | saus naar keuze | gratin

€ 36,50

Chateaubriand 450 gr

te bestellen voor twee personen

Groente van het seizoen | saus naar keuze | roseval aardappels

€ 36,50 p.p.

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 meunière

€ 42,50

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

AGNEAU

Ragoût d'agneau classique

€ 26,50

Klassieke lamsstoof | aardappel mousseline | gekarameliseerde wortel | eigen jus

Filet d'agneau

€ 25,00

Lams filet | gebakken | seizoens groenten | saus naar keuzen

PLATS 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

Plateau de 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.

ENTRÉES

Carpaccio

Parmezaanse kaas | pijnboompitjes | rucola | pesto

Tartare de betterave - vegetarische optie mogelijk

Rode biet | paling | appel | sjalot | rode wijnazijn | olijfolie | brioche

Burrata

Carpaccio van Kumato tomaat | burrata | gerookt zeezout | kruim van pistache | basilicum olie | groene eikenbladsla

Soupe à la tomate - vegetarische optie mogelijk

Tomatensoep | kipballetjes | tomatenblokjes | bosui

PLATS

Escalope de veau

Kalfsschnitzel | groente van het seizoen | saus naar keuze | gratin

Médallions de porc

Varkenshaas medallions | groenten van het seizoen | gratin | saus mornay

Poulet fermier

Maïshoen | paddenstoelen risotto | Parmezaanse kaas | pijnboompitjes

Saumon en papillote

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

Pâtes Fruits de Mer

Pasta | knoflook | olijfolie | rode peper | peterselie | garnalen | mosselen

Risotto aux champignons

Paddenstoelen | Parmezaanse kaas | pijnboompitjes | rucola

DESSERTS

Crème brûlée

Lavendel | honing | citroen sorbet | kruimeldeeg

Tarte Tatin

Stoofpeer | karamel | bladerdeeg | kaneelijs | slagroom

Dame blanche

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



DRIE GANGEN KEUZEMENU

incl. koffie of thee na - €44,50