



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



Weekdieren



FRUITS DE MER

Geniet van een smaakvol plateau, rijkelijk gevuld met verse vis, schaal- en schelpdieren. Een heerlijke keuze voor wie graag iets bijzonders op tafel zet. Wij verzoeken u vriendelijk uw Fruits de Mer minimaal één dag van tevoren te reserveren.

Plateau de Fruits de Mer

Kreeft | oesters | schaal en schelpdieren | citroen



€ 66,50

\ À PARTAGER

Foie gras € 15,00

Ganzenlever | crouton | abrikozencompote



Escargots € 13,50

10 stuks | knoflook | crouton



Toast à l'anguille € 15,50

Crouton | paling | mierikswortel | haringkaviaar | cress



Huîtres per stuk - € 4,25

Oesters | rodewijnazijn | citroen



Pata Negra 50 gr. € 15,00

Ibérico ham | brioche | truffel



ENTRÉES

Carpaccio € 16,00

Rucola | truffelmayonaise | pijnboompitten | Parmezaanse kaas

Supplement ganzenlever € 4,50



Saumon fumé € 16,00

Gerookte zalm | cherrytomaat | dillemayonaise |

ingelegde rode ui | krokante kappertjes | citroen



Cocktail de crevettes € 18,50

Hollandse garnalen | ijsbergsla | cocktailsaus



Steak tartare classique € 17,50

Kwartelei | Amsterdamse ui | cornichon | truffelmayonaise



Burrata € 15,75

Gepofte tomaat | pistache | balsamico



Toast Riche € 21,00

Paling | gerookte zalm | Hollandse garnalen | tonijnsalade | toast | ravigottesaus



SALADES

Salade de chèvre

€ 16,50

Gebrande geitenkaas | pecannoten | granaatappel | balsamico | mesclun



Salade César

€ 17,00

Kip | spek | ei | Parmezaanse kaas | romaine | croutons | caesardressing



Salade Niçoise

€ 17,50

Tonijn | boontjes | ui | mesclun | radijs | olijven | vinaigrette



SOUPES

Soupe de tomate

€ 8,50

Bosui | tomatenblokjes | kipgehaktballetjes



Soupe aux champignons des bois

€ 8,50

Bospaddenstoelen | peterselie



Bisque d'Homard

€ 10,50

Bisque | Hollandse garnaaftjes | crème fraîche | bieslook



VIANDES

Al onze vleesgerechten worden geserveerd met friet

Brochette de poulet

Kipspies | satésaus | atjar | sajoerboontjes | cassave



€ 22,00

Escalope de porc

Varkensschnitzel | citroen | seizoensgroenten | saus naar keuze



€ 21,50

Escalope Forestière

Varkensschnitzel gegratineerd met kaas | spek | zilverui | champignons | rodewijnsaus



€ 23,50

Steak au Poivre 200 gr.

Gepeperde biefstuk | saus naar keuze | seizoensgroenten

€ 24,50

Foie de veau

Kalfslever | gesmoorde ui | spek | champignons | rodewijnsaus

€ 26,00

Médallions de porc.

Varkenshaas | champignonroomsaus | seizoensgroenten



€ 24,75

Entrecôte 250 gr.

Entrecote | saus naar keuze | seizoensgroenten

€ 37,75

Tournedos du Chef 200 gr.

Ossenhaas | saus naar keuze | seizoensgroenten

€ 34,50

Tournedos Rossini 200 gr.

Ossenhaas | truffel | ganzenlever | rodewijnsaus | brioche | spinazie



€ 39,00

Chateaubriand voor 2 personen 450 gr.

Ossenhaas | 2 sauzen naar keuze | seizoensgroenten

€ 75,00

SAUCES

Voor de saus heeft u keuze uit:

Peper | hollandaise | champignonroom | rodewijnsaus | satésaus | kruidenboter

Prijs extra saus: € 3,00

POISSONS

Al onze visgerechten worden geserveerd met friet

Saumon grillé

Gegrilde zalm | hollandaise | seizoensgroenten



€ 24,50

Filet de Bar

Zeebaars | seizoensgroenten | choronsaus



€ 23,50

Solettes

Twee sliptongetjes | ravigottesaus | citroen | peterselie | salade



€ 27,50

Sole Meunière

In roomboter gebakken zeetong | citroen | peterselie | salade



€ 43,50

Homard Thermidor

Gegratineerde kreeft | ui | champignon | witte wijn | mosterd | peterselie | Parmezaanse kaas | salade



€ 47,50

SAISON DU GIBIER

Civet de lièvre

Hazenpeper | rode kool | stoofpeer | knolselderijpuree



€ 24,50

Faisan

Fazant | zuurkool | stoofpeer | knolselderijpuree



€ 26,50

PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS

Ravioli

Pijnboompitten | spinazie | ricotta | salie



€ 22,50

Pâtes au Truffe

Verse truffel | roomsaus | knoflook | bieslook | gepocheerd ei



€ 22,50

Chou-fleur rôti

Geroosterde bloemkool | miso | granaatappel | crème van knolserderij



€ 21,00

ACCOMPAGNEMENTS

Botersla	€ 3,75
Friet	€ 3,50
Seizoensgroenten	€ 4,75
Aardappelkroketjes   	€ 4,00

DESSERTS

Dame blanche <i>Chocoladesaus slagroom vanille-ijs</i> 	€ 9,50
Tiramisu <i>Amaretto lange vingers koffie cacao</i>    	€ 9,25
Café Glacé <i>Kahlúasiroop vanille-ijs slagroom</i> 	€ 10,50
Poire Belle Hélène <i>Stoofpeer chocoladesaus chocoladetaartje vanille-ijs</i>   	€ 13,00
Van der Valk Sorbet - <i>Van der Valk klassieker</i> <i>Vers fruit aardbei sorbet mango sorbet frambozensiroop slagroom</i> 	€ 11,50

ENTRÉES

Soupe de tomate

Bosui | tomatenblokjes | kipgehaktballetjes

Carpaccio

Rucola | truffelmayonaise | pijnboompitten | Parmezaanse kaas

Burrata

Gepofte tomaat | pistache | balsamico

Soupe aux champignons des bois

Bospaddenstoelen | peterselie

PLATS

Médallions de porc

Varkenshaas | champignonroomsaus | seizoensgroenten

Chou-fleur rôti

Geroosterde bloemkool | miso | granaatappel | crème van knolserderij

Steak au Poivre 200 gr.

Gepeperde biefstuk | saus naar keuze | seizoensgroenten

Saumon grillé

Gegrilde zalm | hollandaise | seizoensgroenten

Filet de Bar

Zeebaars | seizoensgroenten | choronsaus

DESSERTS

Dame blanche

Chocoladesaus | slagroom | vanille-ijs

Café Glacé

Kahlúasiroop | vanille-ijs | slagroom

Tiramisu

Amaretto | lange vingers | koffie | cacao



DRIE GANGEN KEUZEMENU

incl. koffie of thee na - €44,50