



## BIENVENUE AU BISTRO CHEZ MAMAN

Nach der Eröffnung im Jahr 1973 war Wil Polman 25 Jahre lang die Herrin des Restaurants im Hotel Eindhoven. Unter ihrer Aufsicht wurden Tausende von Gästen empfangen, das Silber poliert, die Tischdecken glatt gezogen und das i-Tüpfelchen gesetzt. Als Hommage an sie präsentieren wir Ihnen Chez Maman. Eine Hommage an die Gemütlichkeit, Gastfreundschaft und einfachen, aber köstlichen Gerichte, die wir von Mamas Esstisch kennen.

BON APPÉTIT!

Haben Sie eine Allergie? Fragen Sie nach unserer Allergenkarte.

# FRUITS DE MER

Huîtres <i>Fine de Claire Austern</i>	€ 3,50 p/s
Huîtres au vinaigre de vin rouge <i>Fine de Claire Austern   Vinaigrette aus Rotweinessig</i>	€ 4,00 p/s
Huîtres gratinées <i>Fine de Claire Austern   Spinat   Knoblauch   Parmesan   Zitrone</i>	€ 4,25 p/s
Salade de demi homard <i>Halber Hummer   Little Gem   Apfelwürfel   Granatapfel   Knollensellerie   Haselnussdressing</i>	€ 22,50
Homard thermidor <i>Gratinierter Hummer   Hollandaise-Sauce   Parmesankäse   Little Gem   Roseval-Kartoffeln</i>	€ 45,50
Pâtes Fruits de Mer <i>Pasta   Knoblauch   Olivenöl   rote Paprika   Petersilie   Garnelen   Muscheln</i>	€ 26,50
Plateau de charcuterie - 2 Personen <i>Jambon de Bayonne   Saucisson sec   Rosette   Rillette von der Ente   Cornichons   Brioche</i>	€19,50
Plateau de Fruits de Mer <i>Auf Anfrage</i>	



Chefkoch's Favorit

## Charcuterie

Die Charcuterie, eine Spezialität unseres Küchenchefs, umfasst eine Auswahl feiner französischer Würste, Schinken und eine zarte Enten-Rillette – un vrai goût de la France! Ein Teller voller Handwerkskunst, Eleganz und purer Raffinesse.

# ENTREES

**Saumon Fumé** € 17,50  
Geräucherter Lachs | Crème fraîche | Schnittlauch | Zitrone | Brioche

**Carpaccio** € 16,00  
Parmesan | Pinienkerne | Rucola | Pesto

**Steak tartare 100 gr** € 17,50  
Diamantfilet | Wachtelei | Trüffelmayonnaise |  
süß-saure Zwiebel | Cornichon

**Escargots** 6 Stück - € 12,50  
Weinbergschnecken | Knoblauch | Kräuterbutter  
12 Stück - € 18,50

**Tartare de betterave** - vegetarische Option möglich € 16,75  
Rote Beete | Aal | Apfel | Schalotte | Rotweinessig |  
Olivenöl | Brioche

**Cocktail de crevettes** € 19,50  
Holländische Garnelen | Flusskrebse | Eisbergsalat |  
Cocktailsauce | Zitrone

**Vol-au-vent de faisant** € 12,75  
Fasan | Waldpilze | Blätterteig | Salat

**Burrata** € 15,00  
Carpaccio aus Kumato-Tomaten | Burrata | geräuchertes Meersalz |  
Pistazienbrösel | Basilikumöl | grüner Eichblattsalat

**Pain de campagne** € 8,50  
Frisch gebackenes Sauerteigbrot | hausgemachte Kräuterbutter |  
gesalzene Butter



## Steak tartare

Auch als Hauptgericht erhältlich.  
200 g mit frischen Pommes frites € 23,50

# SALADES

**Salade de Chèvre chaud** € 16,50  
Mesclun | gerösteter Ziegenkäse | Pekannüsse | Balsamico-Glasur | Granatapfelkerne

**Salade Paysanne** - vegetarische Option möglich € 17,00  
Mesclun | gebratener Speck | gekochtes Ei | gebratenes Hähnchen | Honig-Senf-Dressing | Croutons | Cashewnüsse | rote Zwiebel | geröstete Paprika

**Salade Niçoise** € 17,50  
Mesclun | Thunfisch | pochiertes Ei | Sardellen | Oliven | Bohnen | rote Zwiebel | Paprika | marinierte Tomaten

# SOUPIES

**Soupe à l'Oignon** € 9,50  
Französische Zwiebelsuppe | Gruyère-Käse | Brioche

**Soupe à la tomate** - vegetarische Option möglich € 8,50  
Tomatensuppe | Hühnerfleischbällchen | Tomatenwürfel | Frühlingszwiebeln



Chefkoch's Favorit

## Salade Niçoise

La salade Niçoise, symbole de la Méditerranée...  
Dieser Salat bringt die Côte d'Azur auf Ihren Tisch, mit Thunfisch, Sardellen, frischem Gemüse und einem pochierten Ei als Sahnehäubchen.

## VIANDES

Escalope de veau Kalbsschnitzel   Gemüse der Saison   Sauce nach Wahl   Gratin	€ 32,50
Médaillons de porc Schweinefiletmedaillons   Gemüse der Saison   Gratin   Sauce Mornay	€ 25,50
Coquelet Piepkuiken   Gemüse der Saison   Roseval-Kartoffeln   Sauce aus Pfifferlingen	€ 28,50
Poulet fermier Maispilz   Pilzrisotto   Parmesankäse   Pinienkerne	€ 25,50
Boeuf stroganoff Rose gebratenes Rindersteak   Champignons   Schalotten   Crème fraîche	€ 23,25

## GRILLADES

Bavette 200 gr Gemüse der Saison   Sauce nach Wahl   Gratin	€ 29,50
Tournedos 200 gr Gemüse der Saison   Sauce nach Wahl   Gratin	€ 35,50
Entrecôte 250 gr Gemüse der Saison   Sauce nach Wahl   Gratin	€ 36,50
Chateaubriand 450 gr für zwei Personen zu bestellen Gemüse der Saison   Sauce nach Wahl   Roseval-Kartoffeln	€ 36,50 p.p.
Supplement Entenleber	€ 10,00

## SAUCES

Für die Sauce haben Sie die Wahl zwischen:  
Pfeffer | Béarnaise | Pfifferling | Stroganoff | Kräuterbutter

# POISSONS

Saumon en papillote € 26,50  
Lachs | Zitronen-Estragon-Butter | Fenchel | Bohnen |  
Tomaten | Gratin

Truite Almandine € 27,50  
Forelle | Butter | Mandeln | Kapern | Gemüse der Saison |  
Gratin

Sole meunière € 42,50  
Seezunge | Butter | Gemüse der Saison | Gratin | Zitrone |  
Petersilie

# GIBIER

Civet de Lièvre à l'ancienne € 26,50  
Hasenpfeffer | Kartoffelmousseline | Rosenkohl |  
geschmorte Birne

Filet de cerf € 22,75  
Hirschsteak | Kartoffelmousseline | Rosenkohl |  
Kastanienpilze | Pfifferlingsauce

# PLATS VÉGÉTARIENS

Risotto aux champignons € 22,00  
Pilze | Parmesankäse | Pinienkerne | Rucola

Pâtes aglio e olio € 20,50  
Pasta | Knoblauch | Olivenöl | rote Paprika | Petersilie

Quiche végétarienne € 21,50  
Kürbis | Ziegenkäse | Mesclun | Walnüsse | Balsamico-Glasur |  
geschmorte Birne

# ACCOMPAGNEMENTS

Pommes frites	€ 3,50
Salat	€ 4,50
Reis	€ 3,50
Gebratener Roseval-Kartoffeln	€ 4,00
Gemüse der Saison	€ 4,50
Gegrillter Little Gem mit Parmesankäse	€ 5,50

# DESSERTS

Crème brûlée	€ 8,50
<i>Lavendel   Honig   Zitronensorbet   Mürbeteig</i>	
Tarte Tatin	€ 8,50
<i>Kochbirne   Karamell   Blätterteig   Zimteis   Schlagsahne</i>	
Mousse au chocolat	€ 10,00
<i>Schokoladenmousse   Avocado   gezuckerte Pistazien   rote Beerenkompott</i>	
Dame blanche	€ 9,50
<i>Sauce aus dunkler Schokolade   Vanilleeis   Schlagsahne   Schokoladen-Noisette</i>	
Pain Perdu	€ 9,50
<i>French Toast   Brioche   Mandel-Feigen-Eis von Eisdiele Kees   Mascarpone</i>	

Plateau de Fromages	€ 13,00
<i>Brie de Meaux   Bleu d'Auvergne   Morbier   Chaumes   Nuss-Rosinenbrot   Walnüsse   Balsamico-Glasur</i>	

Coupe glacée - <i>Preis pro kugel</i>	€2,00
<i>Vanille</i>	
<i>Mandel-Feigen</i>	
<i>Zitronensorbet</i>	
<i>Zimt</i>	



Chefkoch's Favorit

## Pain Perdu

Die süße Seele der französischen Küche. Ein knusprig gebackener French Toast mit weichem Kern, begleitet von cremigem Eis aus lokaler Herstellung. Der perfekte Abschluss Ihres Abends in unserem Bistro.

## ENTRÉES

### Carpaccio

Parmesan | Pinienkerne | Rucola | Pesto

### Tartare de betterave - vegetarische Option möglich

Rote Beete | Aal | Apfel | Schalotte | Rotweinessig | Olivenöl | Brioche

### Burrata

Carpaccio aus Kumato-Tomaten | Burrata | geräuchertes Meersalz |

Pistazienstreusel | Basilikumöl | grüner Eichblattsalat

### Soupe à la tomate - vegetarische Option möglich

Tomatenuppe | Hühnerfleischbällchen | Tomatenwürfel | Frühlingszwiebeln

## PLATS

### Escalope de veau

Kalbsschnitzel | Gemüse der Saison | Sauce nach Wahl | Gratin

### Médaillons de porc

Schweinefiletmedaillons | Gemüse der Saison | Gratin | Sauce Mornay

### Poulet fermier

Maispilz | Pilzrisotto | Parmesankäse | Pinienkerne

### Saumon en papillote

Lachs | Zitronen-Estragon-Butter | Fenchel | Bohnen | Tomaten | Gratin

### Pâtes Fruits de Mer

Pasta | Knoblauch | Olivenöl | rote Paprika | Petersilie | Garnelen | Muscheln

### Risotto aux champignons

Pilze | Parmesankäse | Pinienkerne | Rucola

## DESSERTS

### Crème brûlée

Lavendel | Honig | Zitronensorbet | Mürbeteig

### Tarte Tatin

Kochbirne | Karamell | Blätterteig | Zimteis | Schlagsahne

### Dame blanche

Sauce aus dunkler Schokolade | Vanilleeis | Schlagsahne | Schokoladen-Noisette



## “DREIGÄNGIGES WAHLMENÜ”

inkl. Kaffee oder Tee nach dem Essen - €44.50