



BIENVENUE À 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 naturel

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

Salade de demi homard

Halve kreeft | gegrilde little gem | salée dressing | verse kruiden | citroen

€ 22,50

Homard thermidor

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

€ 45,50

Plateau de Fruits de Mer

Halve kreeft | 3 oesters | mosselen | pel garnalen | pickles mayonaise | citroen

€ 49,50



Favoriet van de chef

Plateau de Fruits de Mer

Le goût de la mer... Vers gevangen kreeft, zilte oesters, sappige mosselen en garnalen. Geserveerd zoals in een Parijse brasserie: eenvoudig, elegant en onweerstaanbaar.

ENTRÉES

Saumon fumé

Gerookte zalm | limoen-peper mayonaise | zoetzure radijs | 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 saumon

Verse zalmtartaar | pickles mayonaise | bieslook | olijfolie | avocado | sjalot

€ 16,50

Cocktail de crevettes

Hollandse garnalen | rivierkreeftjes | ijsbergsla | cocktailsaus | citroen

€ 19,50

Moules gratinées

Gegratineerde mosselen | prei | citroen | peterselie | pankko | witte wijn | pecorino

€ 14,50

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 Chèvre

Mesclun | gebrande geitenkaas | pecannoten | balsamico
glaze | granaatappelpitjes

€ 16,50

Salade Paysanne - vegetarische optie mogelijk

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

€ 17,00

Salade Niçoise

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

€ 17,50

SOUPES

Consommé de bœuf

Runderbouillon | wortel | prei | rundvlees

€ 9,50

Soupe à la tomate - vegetarische optie mogelijk

Tomatensoep | gehaktballetjes | tomatenblokjes | bosui

€ 8,50



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

Filet de porc

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

€ 25,50

Poussin

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

€28,50

Poulet fermier

Maïshoen | paddenstoelen risotto | Parmezaanse kaas | pijnboompitjes

€ 25,50

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

Entrecote 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 à la meunière

€ 42,50

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

MOULES

Mosselen met verse frietjes en koude sauzen

Classiques

€ 24,00

Selderij | tijm | knoflook | witte wijn

À la bière

€ 24,50

Wit bier | mosselgroenten | mosselkruiden

Au chorizo

€ 25,50

Rode ui | chorizo | tomaten concassé | basilicum | witte wijn

RISOTTO ET PÂTES

Risotto aux champignons

€ 22,00

Paddenstoelen | Parmezaanse kaas | pijnboompitjes | rucola

Pâtes aglio e olio

€ 20,50

Pasta | knoflook | olijfolie | rode peper | peterselie

Pâtes Fruits de Mer

€ 26,50

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

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

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

Appel | karamel | bladerdeeg | vanille ijs | 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 € 2,00

Vanille | amandel vijgen | citroen sorbet



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 saumon

Verse zalmtartaar | pickles mayonaise | bieslook | olijfolie | avocado | sjalot

Burrata

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

Soupe à la tomate - vegetarische optie mogelijk

Tomatensoep | gehaktballetjes | tomatenblokjes | bosui

PLATES

Escalope de veau

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

Filet de porc

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

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

Appel | karamel | bladerdeeg | vanille ijs | slagroom

Dame blanche

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



DRIE GANGEN KEUZEMENU

incl. koffie of thee na - €44,50