



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

\ À PARTAGER

Foie gras € 18,50
Ganzenlever | crouton | abrikoos compote

Camembert € 16,25
Tijm | honing | croutons

Toast à l'anguille € 16,75
Toast paling | mierikswortel | haring kaviaar | bieslook

Pata Negra € 13,75
Iberico ham



FRUITS DE MER

Plateau de Fruits de Mer € 66,50
Kreeft | oesters | schaal en schelpdieren | citroen

Huîtres per stuk - € 4.25
Oesters | rode wijnazijn | citroen

ENTRÉES

Carpaccio

Rucola | pesto dressing | pijnboompitten | Parmezaanse kaas
Supplement ganzenlever € 4,50

€ 16,00

Saumon gravlax

Dille | radijs | lime fingers | little gem

€ 15,75

Escargots

10 stuks | knoflook | brood

€ 17,25

Steak tartare classique

Eidooier | Amsterdamse ui | cornichon | truffel mayonaise

€ 17,25

Burrata fumée

Gepofte tomaat | pistache | balsamico

€ 15,75

Cocktail de crevettes

Hollandse garnaal | rivierkreeft | cocktailsaus

€ 19,50

Thon frais

Tonijn | vadouvan | radijs | little gem | krokante zaden

€ 15,25



Favoriet van de chef

Thon frais

Verse tonijn met een verfijnde kruiding van vadouvan, frisse radijs en knapperige little gem. Afgewerkt met krokante zaden voor een mooie bite. Een lichte, smaakvolle favoriet van de chef.

SALADES

Salade de légumes marinés

Mesclun | Gemarineerde groente | hazelnoot | french dressing

€ 16,00

Salade de chèvre

Gebrande geitenkaas | pecannoten | granaatappel | balsamico | mesclun sla

€ 16,50

Salade César

Kip | spek | ei | Parmezaansekaas | mesclun sla

€ 16,75

Salade Niçoise

Verse tonijn | boontjes | ui | mesclun sla

€ 17,50

SOUPES

Soupe de tomate - vegetarische optie mogelijk

Tomatensoep | bosui | tomatenblokjes | kip gehaktballetjes

€ 8,50

Bisque de homard

Bisque | rivier kreeft | crème fraise | bieslook

€ 9,75

Soupe de courgettes

Courgette soep | gerookte zalm | bieslook

€ 8,65



Favoriet van de chef

Tournedos Rossini

Tournedos Rossini met rijke truffel, gebakken ganzenlever en een volle jus de veau. Een klassiek en luxueus gerecht voor de echte liefhebber.

SALADES

Salade de légumes marinés

Mesclun | Gemarineerde groente | hazelnoot | french dressing

€ 16,00

Salade de chèvre

Gebrande geitenkaas | pecannoten | granaatappel | balsamico | mesclun sla

€ 16,50

Salade César

Kip | spek | ei | Parmezaansekaas | mesclun sla

€ 16,75

Salade Niçoise

Verse tonijn | boontjes | ui | mesclun sla

€ 17,50

SOUPES

Soupe de tomate - vegetarische optie mogelijk

Tomatensoep | bosui | tomatenblokjes | kip gehaktballetjes

€ 8,50

Bisque de homard

Bisque | rivier kreeft | crème fraise | bieslook

€ 9,75

Soupe de courgettes

Courgette soep | gerookte zalm | bieslook

€ 8,65



Favoriet van de chef

Tournedos Rossini

Tournedos Rossini met rijke truffel, gebakken ganzenlever en een volle jus de veau. Een klassiek en luxueus gerecht voor de echte liefhebber.

VIANDES

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet

Tournedos Rossini 200gr. € 39,00
Truffel | ganzenlever | Jus de veau | brioche | spinazie

Entrecôte 250gr. € 37,75
Saus naar keuze | seizoens groenten

Côte de bœuf 2 pers. 600gr. € 72,00
Bereidingstijd +- 30 min | seizoens groenten | 2 sauzen naar keuzen

Escalope de veau € 32,50
Kalfsschnitzel | citroen | seizoens groenten | saus naar keuze

Vol-au-vent € 19,95
Ragout van geroosterde kip | kruiden sla | pasteitje

Cassoulet € 23,25
Bonen | eend | kipchipolata | knoflook | peterselie

Escalope de porc € 24,75
Varkensschnitzel | citroen | seizoens groenten | saus naar keuze

Boeuf Stroganoff € 23,50
Paprika | champignons | mini krieltjes

Médailles de porc € 24,75
Varkenshaas | champignon mosterd roomsaus | witlof

Foie de veau € 26,50
Kalfslever | gesmoorde ui | spek | champignons | jus d'veau

SAUCES

Voor de saus heeft u keuze uit:
Peper | limoen | hollandaise | truffel
Prijs extra saus €3,00

POISSONS

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet

Homard thermidor

Kreeft | bearnaise | Parmezaan | pasta

€ 47,50

Sole meunière

Zeetong | citroen | peterselie | salade

€ 46,75

Filet de Bar

Zeebaars | antiboise | limoensaus | Seizoens groenten

€ 23,50

Bouillabaisse

Noordzee vis | roullie | knoflook | tomaat | aardappel

€ 26,25

Saumon grillé

Gegrilde zalm | hollandaise | seizoensgroente

€ 24,50

PLATS VÉGÉTARIENS

Ravioli

Pijnboompitten | spinazie | ricotta

€ 22,75

Orzo aux tomates

Basilicum | cashew | Parmezaan

€ 21,50

Pâtes à la truffe

Verse truffel | roomsaus | knoflook | bieslook | gepocheerd ei

€ 23,25

SAISON DES MOULES

Moules à l'ancienne

Klassieke mosselen | mossel groenten | witte wijn

€ 25,75

Moules à la bière blanche

Mosselen met wit bier | mossel groenten | wit bier

€ 26,25



Alle mosselen worden geserveerd met 3 sausjes en friet

Knoflook | kerrie saus | cocktailsaus

ACCOMPAGNEMENTS

Botersla	€ 3,75
Friet	€ 3,50
Gegratineerde witlof	€ 5,00
Seizoensgroente	€ 4,75
Aardappelkroketjes	€ 4,00

DESSERTS

Parfait aux fraises <i>Aardbei vanille basilicum meringue</i>	€ 9,95
Carpaccio d'ananas mariné <i>Ananas mandarijnen gel gesuikerde amandelen sorbetijs</i>	€ 10,25
Café Gourmand <i>Koffie compleet 3 zoete lekkernijen</i>	€ 6,25
Plateau de fromages <i>Notenbrood abrikoos compote camembert époisses roche baron comté AOP</i>	€ 13,00
Dame blanche <i>Melkchocolade slagroom</i>	€ 9,50
Sorbet de luxe - <i>Valk klassieker</i> <i>2 soorten sorbetijs 7 up aardbeiencoulis vers fruit slagroom</i>	€ 8,75
Tiramisu <i>Amaretto lange vingers koffie cacao</i>	€ 9,25
Coupe glacée <i>Bolletje ijs Informeer bij ons personeel naar de ijssoorten</i>	per bol - € 2,00

ACCOMPAGNEMENTS

Botersla	€ 3,75
Friet	€ 3,50
Gegratineerde witlof	€ 5,00
Seizoensgroente	€ 4,75
Aardappelkroketjes	€ 4,00

DESSERTS

Parfait aux fraises <i>Aardbei vanille basilicum meringue</i>	€ 9,95
Carpaccio d'ananas mariné <i>Ananas mandarijnen gel gesuikerde amandelen sorbetijs</i>	€ 10,25
Café Gourmand <i>Koffie compleet 3 zoete lekkernijen</i>	€ 6,25
Plateau de fromages <i>Notenbrood abrikoos compote camembert époisses roche baron comté AOP</i>	€ 13,00
Dame blanche <i>Melkchocolade slagroom</i>	€ 9,50
Sorbet de luxe - <i>Valk klassieker</i> <i>2 soorten sorbetijs 7 up aardbeiencoulis vers fruit slagroom</i>	€ 8,75
Tiramisu <i>Amaretto lange vingers koffie cacao</i>	€ 9,25
Coupe glacée <i>Bolletje ijs Informeer bij ons personeel naar de ijssoorten</i>	per bol - € 2,00

ENTRÉES

Soupe de tomate - *vegetarische optie mogelijk*

Tomatensoep | bosui | tomatenblokjes | kip gehaktballetjes

Carpaccio

Rucola | pesto dressing | pijnboompitten | Parmezaansekaas

Burrata fumée

Gepofte tomaat | pistache | balsamico

Saumon gravlax

Dille | radijs | lime fingers | little gem

PLATS

Escalope de porc

Varkensschnitzel | citroen | seizoens groenten | saus naar keuze

Cassoulet

Bonen | eend | kipchipolata | knoflook | peterselie

Boeuf Stroganoff

Paprika | champignons | mini krieltjes

Médaillons de porc

Varkenshaas | champignon mosterd roomsaus | witlof

Filet de Bar

Zeebaars | antiboise | limoensaus | Seizoens groenten

Saumon grillé

Gegrilde zalm | seizoens groenten | hollandaise

Orzo aux tomates

Basilicum | cashew | Parmezaan

DESSERTS

Dame blanche

Melkchocolade | slagroom

Sorbet deluxe - *Valk klassieker*

2 soorten sorbet ijs | 7 up | aardbeiencoulis | versfruit

Tiramisu

Amaretto | lange vingers | koffie | cacao



DRIE GANGEN KEUZEMENU

incl. koffie of thee na - €44,50