



## 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 kleedjes 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.

# SANDWICHES

\*U heeft keuze uit witte ciabatta of bruin waldkorn brood.

## Fromage\*

*Ouwe jongens oude kaas | licht pittig | rucola | gemarineerde tomaatjes | grove mosterdmayonaise*

€ 9,50

## Saumon fumé

*Gerookte zalm | brioche | roomkaas | avocado | limoen-pepermayonaise*

€ 14,50

## Carpaccio\*

*Huisgemaakte carpaccio van rund | rucola | Parmezaanse kaas | pijnboompitjes | pesto*

€ 11,00

## Sain & Gourmand - vegetarische optie mogelijk

*Jong belegde kaas | gegrilde kipfilet | mesclun | komkommer | gemarineerde cherry tomaat | licht pittige cocktailsaus*

€ 10,00

## Steak

*Diamanthaas | brioche | gebakken chorizo | avocado | gefrituurde uitjes | gegrilde paprika | truffelmayonaise | little gem | friet*

€ 17,50

# SALADES

*Onze salades worden standaard geserveerd met een mini broodje en gezouten boter.*

## Salade de chèvre

*Gebrande geitenkaas | pecannoten | granaatappel | balsamico | mesclun sla*

€ 16,50

## Salade César

*Kip | spek | ei | Parmezaanse kaas | mesclun sla*

€ 16,75

## Salade niçoise

*Verse tonijn | boontjes | ui | mesclun sla*

€ 17,50

## OEUFS

Onze eiergerechten worden bereid met Goudkust eieren.  
U kunt kiezen uit vloerbrood; oerwit of donker meergranen.

### OEufs au plat Hollandaise € 9,50

Hollandse uitsmijter | drie eieren met keuze uit (meerdere opties mogelijk): Boerenham | belegen kaas | meegebakken spek | huisgebraden rosbeef

Per extra ingrediënt - meerprijs €0,75

### OEufs au plat fermière € 11,00

Boerenuitsmijter van drie eieren | geroosterde boerenham | gratineerde kaas | tomaat | peterselie

### Omelette € 10,00

Keuze uit (meerdere opties mogelijk):  
Boerenham | belegen kaas | champignons

Per extra ingrediënt - meerprijs €0,75

### Omelette saumon fumé € 13,00

Gerookte zalm | bosui

### Omelette fermière € 12,00

Geroosterde boerenham | champignons | groente | zachte geitenkaas

## CLASSIQUES

### OEufs Benedicte € 13,50

Brioche | ham | 2 gepocheerde eieren | Hollandaise saus

### OEufs Royal € 14,00

Brioche | gerookte zalm | 2 gepocheerde eieren | Hollandaise saus | forelkaviaar

## CROQUE MONSIEUR

### Croque madame € 6,95

Brioche | kaas | ham | ei

### Croque monsieur € 7,50

Brioche | kaas | ham | bechamel

# PLATS DÉJEUNER

*Gerechten met een \* worden geserveerd met vloerbrood;  
U kunt kiezen uit oerwit of donker meergranen.*

**Croquettes\*** € 11,00

*Twee kroketten keuze uit (combineren is mogelijk):  
rundvlees-, kaas- en kalfskroketten | vloerbrood | grove  
mosterdmayonaise*

**Burrata fumée** € 15,00

*Gepofte tomaat | pistache | balsamico*

**Steak tartare** € 17,50

*Diamanthaas | kwartel eitje | truffelmayonaise | zoet zuur uitje |  
cornichon*

## SOUPES

*Onze soepen worden standaard geserveerd met een mini broodje en  
gezouten boter.*

**Bisque de homard** € 9,50

*Rivier kreeft | crème fraise | bieslook*

**Soupe de tomate - Vegetarische optie mogelijk** € 8,50

*Tomatensoep | kipballetjes | tomatenblokjes | bosui*



Favoriet van de chef

## Steak tartare

geserveerd met vloerbrood

*Onze chef zweert bij deze tartare van diamanthaas:  
zijdezacht, rijkelijk afgewerkt met een zacht kwartel-ei,  
romige truffelmayonaise en frisse accenten van zoetzure ui  
en cornichon.*