



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 oog 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*

€ 9,50

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

Saumon fumé

€ 14,50

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

Carpaccio*

€ 11,00

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

Santé* - vegetarische optie mogelijk

€ 10,00

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

Steak

€ 17,50

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

SALADES

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

Salade Chèvre

€ 16,50

Mesclun | gebrande geitenkaas | pecannoten | balsamico glaze | granaatappelpitjes

Salade Paysanne - vegetarische optie mogelijk

€ 17,00

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

Salade Niçoise

€ 17,50

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

OEUFS

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

OEufs sur le plat Hollandaise

€ 9,50

Hollandse uitsmijter | drie eieren met keuze uit (meerdere opties mogelijk):

Boerenham | belegen kaas | meegebakken spek | huisgebraden rosbief

Per extra ingrediënt - meerprijs €0,75

OEufs sur le 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 Royale

€ 14,00

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

OEufs Florentine

€ 12,50

Brioche | spinazie | knoflook | rode peper | 2 gepocheerde eieren | Hollandaise saus

PLATS DÉJEUNER

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

Bavette 200 gr* € 29,50
Kruidenboter | salade | keuze uit vloerbrood of verse friet

Croquettes* € 11,00
*Twee kroketten keuze uit (combineren is mogelijk):
rundvlees-, kaas- en kalfskroketten | vloerbrood | grove
mosterdmayonaise*

Burrata € 15,00
*Carpaccio van Kumato tomaat | burrata | gerookt zeezout |
kruim van pistache | basilicum olie | groene eikenbladsla*

Steak tartare € 17,50
*Diamanthaas | kwartel eitje | truffelmayonaise | zoet zuur uitje |
cornichon*

Boulettes de bœuf maison* € 13,00
*Kalfsgehaktballen in huisgemaakte jus | vloerbrood | gebakken
uien | grove mosterdmayonaise*

SOUPES

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

Consommé de bœuf € 9,50
Runderbouillon | wortel | prei | rundvlees

Soupe à la tomate - Vegetarische optie mogelijk € 8,50
Tomatensoep | gehaktballetjes | tomatenblokjes | bosui



Favoriet van de chef

Steak tartare

*Ook verkrijgbaar in 200 gr,
geserveerd met verse frietjes of vloerbrood € 23,50*

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.