



A LA CARTE

Les apéritifs

OESTERS "Fines de l'Île de Ré", mignonette, citroen
OYSTERS "Fines de l'Île de Ré", mignonette, lemon

p/st 5

ESCARGOTS À LA FLAMANDE, kruidenboter, huisgemaakt brood
ESCARGOTS À LA FLAMANDE, herb butter, homemade bread

15

PREMIUM BAERII KAVIAAR, crème fraîche, sjalotten, peterselie, blini's
PREMIUM BAERII CAVIAR, sour cream, shallots, parsley, blini
10-50 gram grams

24-98

DRIE CROSTINI'S BELHAMEL, huisgerookte zalm, steak tartaar met kwartelei, Iberico ham met tomaat
THREE CROSTINI 'BELHAMEL', home-smoked salmon, steak tartare with quail egg, tomato with Iberian ham

17

Om mee te beginnen

Les entrées

MOZZARELLA uit Groningen, Saveur d'Antan tomaten, huisgemaakte foccacia en aceto balsamico (V)
MOZZARELLA from Groningen, Saveur d'Antan tomatoes, homemade foccacia and aceto balsamic vinegar (V)

18

'TARTE TATIN' VAN SJALOTTEN, zilveruitjes, blauwe kaas, mosterdkaramel (V)
'TARTE TATIN' OF SHALLOTS, silver onions, blue cheese, mustard caramel (V)

16

SALADE 'BELHAMEL' met Schwarzwälder schincken, gepocheerde peer, rode port-kastanjes en balsamico-siroop
SALAD 'BELHAMEL' with Schwarzwälder schincken, poached pear, red port chestnuts and balsamic syrup

17

GEMARINEERDE TONIJN, gele en rode bietjes, radijs, sesamdressing
MARINATED TUNA, yellow and red beetroot, radish, sesame dressing

19

GRATINÉ DE SAINT JACQUES, mosselen, Hollandse garnalen
GRATINÉ DE SAINT JACQUES, mussels, dutch shrimps

21

LANGOUSTE MET IBERICO HAM, gefrituurde Roseval aardappellucifers, aolie
+ supplement 10 gram Premium Baerii kaviaar (+20)
Langouste with Iberian ham, deep-fried Roseval potato matchsticks, aolie
+ supplement 10 grams Premium Baerii caviar (+20)

25

STEAK TARTAAR (klein) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund) en wintertruffel
STEAK TARTARE (small) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) and winter truffle

19

CARPACCIO VAN RUNDERLENDE, Roccolino al Tartufo (kaas), gefrituurde Roseval aardappellucifers, truffel vinaigrette, pijnboompitten
SIRLOIN CARPACCIO, Roccolino al Tartufo cheese, deep-fried Roseval potato matchsticks, truffle vinaigrette, pine nuts

18

Voorgerechten



Les plats principaux

CARNAROLI RISOTTO, gremolata, panagratto en Romanesco artichoke (V) <i>CARNAROLI RISOTTO, gremolata, panagratto en Romanesco artichoke RISOTTO (V)</i>	25
HOLLANDSE MOSSELEN, harissa saus, eigengemaakt brood, koriander, citroen <i>DUTCH MUSSELS, harissa sauce, homemade bread, coriander, lemon</i>	25
RODE-POONFILET, crème van aubergine, geroosterde topinamboer, antiboise <i>GURNARD FILLET, cream of eggplant, roasted Jerusalem artichoke, antiboise</i>	31
STEAK TARTAAR (groot) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund) met wintertruffel, friet en Hollandse salade <i>STEAK TARTARE (large) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) with winter truffle, fries and Dutch salad</i>	31
ENTRECOTE 'BELHAMEL', getrancheerde entrecote, mini king boleten, boontjes, fondant aardappelen, trompet de la mortsaus <i>SIRLOIN STEAK 'BELHAMEL', tranches of sirloin beef, anise mushrooms, green beans, fondant potatoes, trompette de la mort sauce</i>	31

Hoofdgerechten

Les desserts

CRÈME BRÛLÉE, gesuikerde korstdeegstengel <i>CRÈME BRÛLÉE, sugared crust dough stalk</i>	10
CHOCOLADE MOELLEUX, miso caramel, mokka-ijs <i>CHOCOLATE MOELLEUX, miso caramel, mocca-ice</i>	12
VERSE VIJGEN, vanille ganache, granola crumble, sinaasappelkaramel <i>FRESH FIGS, vanilla ganache, granola crumble, orange caramel</i>	12
PETIT GRAND DESSERT 'BELHAMEL' <i>'BELHAMEL' PETIT GRAND DESSERT</i>	15
SELECTIE NEDERLANDSE EN FRANSE KAZEN, vijgenbrood, druiven, walnoot <i>SELECTION OF DUTCH AND FRENCH CHEESES, fig bread, grapes, walnut</i>	15

Nagerechten



Le Menu du chef

KALFSZWEZERIJK 18

TRIO VAN BLOEMKOOL, LAVASPISTOU
VEAL SWEETBREAD
QUARTET OF CAULIFLOWER, LAVAS PISTOU

-

SPITSKOOISOEP MET BUIKSPEK 13

POINTED CABBAGE SOUP WITH PORK BELLY

-

KALFS RIBEYE 31

BOSPEEN, KASTANJE CHAMPIGNONS, MOSTERD, BIESLOOK, KALFSJUS, PUREE
VEAL RIBEYE
CARROT, CHESTNUT MUSHROOMS, MUSTARD, CHIVES, VEAL GRAVY, PUREE

WITTE CHOCOLADE PISTACHE CHEESECAKE 13

AMARENEN, AMANDEL-CITROENSORBETIJS
WHITE CHOCOLATE PISTACHIO CHEESECAKE
AMARENA CHERRIES, ALMOND-LEMON SORBET ICE CREAM

3-gangenmenu (soep) <i>course menu (soup)</i>	49
3-gangenmenu (kalfszwezerik) <i>course menu (veal sweetbread)</i>	52
4-gangenmenu <i>course menu</i>	63