



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

Les entrées

Voorgerechten

MOZZARELLA uit Groningen, Romanesco artichoke, gremolata, zuurdesem baguette van Stadsbakkerij AS (V)
MOZZARELLA from Groningen, Romanesco artichoke, gremolata, baguette from Stadsbakkerij AS (V)

18

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

16

SALADE NIÇOISE, botersla, verse tonijn, ansjovis uit het zuur, rode ui, snijboon, Kalamata olijf, zon gedroogde tomaat, zacht gekookt ei, citroenvinaigrette
SALAD NIÇOISE, butter lettuce, fresh tuna, pickled anchovies, red onion, string bean, Kalamata olive, sun dried tomato, soft-boiled egg, lemon vinaigrette

19

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 TONIIN, gele en rode bietjes, sesamdressing
MARINATED TUNA, yellow and red beetroot, sesame dressing

19

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

18



Les plats principaux

Hoofdgerechten

CARNAROLI RISOTTO, paddestoelen, gepofte tomaten, rucola, Oude Stolwijker, sherry-roomsaus (V)	25
<i>CARNAROLI RISOTTO, mushrooms, roasted vine tomato, arugula, Old Stolwijker (Dutch cheese), sherry cream sauce (V)</i>	
HOLLANDSE MOSSELEN, harissa saus, eigengemaakt brood, koriander, citroen	25
<i>DUTCH MUSSELS, harissa sauce, homemade bread, coriander, lemon</i>	
VIS VAN DE DAG, pastinaak crème, girolles nopjes, zilveruitjes, little gem, Dashi bouillon	dagprijs
<i>CATCH OF THE DAY, parsnip cream, girolles, pearl onions, little gem, Dashi broth</i>	
STEAK TARTAAR (groot) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund) met wintertruffel, friet en Hollandse salade	31
<i>STEAK TARTARE (large) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) with winter truffle, fries and Dutch salad</i>	
ENTRECOTE 'BELHAMEL', getrancheerde entrecote, mini kingboleten, boontjes, fondant aardappelen, trompet de la mortsaus	31
<i>SIRLOIN STEAK 'BELHAMEL', tranches of sirloin beef, queen boletes, green beans, fondant potatoes, trompette de la mort sauce</i>	
TOURNEDOS ROSSINI, gebakken foie gras, spitskool, aardappelrösti, verse wintertruffel-madeira saus	43
<i>TENDERLOIN STEAK, fried foie gras, pointed cabbage, potato rösti, fresh winter truffle-madeira gravy</i>	

Les desserts

Nagerechten

CRÈME BRÛLÉE, gesuikerde korstdeegstengel	10
<i>CRÈME BRÛLÉE, sugared crust dough stalk</i>	
CHOCOLADE MOELLEUX, miso caramel, hazelnoot, mokka-ijs	12
<i>CHOCOLAT MOELLEUX, miso caramel, hazelnut, mocca-ice</i>	
CRÊPE SUZETTE, vanille-ijs	12
<i>CRÊPE SUZETTE, vanilla ice cream</i>	
PETIT GRAND DESSERT 'BELHAMEL'	15
<i>'BELHAMEL' PETIT GRAND DESSERT</i>	
SELECTIE NEDERLANDSE EN FRANSE KAZEN, vijgenbrood, druiven, walnoot	15
<i>SELECTION OF DUTCH AND FRENCH CHEESES, fig bread, grapes, walnut</i>	



Le Menu du chef

KALFSZWEZERIJK 18

TRIO VAN BLOEMKOOL, LAVASPISTOU

VEAL SWEETBREAD

TRIO OF CAULIFLOWER, LAVAS PISTOU

-

FRANSE UIENSOEP 13

GRUYÈRE, CROUTON

FRENCH ONION SOUP

GRUYÈRE, CROUTON

-

GEROOSTERDE ACHTERHAM 31

HONING MOSTERD GLACE, WITTEKOOLPAKKETJE GEVULD MET PARELGORT EN MIREPOIX

ROASTED GAMMON

HONEY MUSTARD GLACE, WHITE CABBAGE PACKAGE FILLED WITH PEARL BARLEY AND MIREPOIX

-

CITRUS CURD TAART 13

GEBRANDE MERINGUE

CITRUS CURD TARTE

BURNT MERINGUE

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