



MENU VAN DE CHEF

CHEF'S MENU

KLASSIEKE VITELLO TONNATO

CLASSIC VITELLO TONNATO

AJO BLANCO (Spaanse koude amandelsoep), gerookte paling, witte druiven, basilicumolie

AJO BLANCO (Spanish cold almond soup), smoked eel, white grapes, basil oil

MAGRET DE CANARD, trio van bospeen, lavendel, sinaasappel, demiglace van eend

MAGRET DE CANARD, trio of carrot, lavender, orange, duck demi-glace

BLANC-MANGER, frambozen, dragon

BLANCMANGE, raspberries, tarragon

3 gangen/*course* menu 56

4 gangen/*course* menu 69



LUNCH

LUNCH

OM MEE TE BEGINNEN

TO START WITH

OESTERS "Irish Rock", mignonette, citroen <i>OYSTERS "Irish Rock", mignonette, lemon</i>	p/st 5
ESCARGOTS À LA FLAMANDE, kruidenboter, huisgemaakt brood <i>ESCARGOTS À LA FLAMANDE, garlic-herb butter, homemade bread</i>	15
HOUSE OF CAVIAR (ASETRA), crème fraîche, sjalotten, peterselie, blini's <i>HOUSE OF CAVIAR (ASETRA), sour cream, shallots, parsley, blinis</i> 10-50 gram <i>grams</i>	28-98
DRIE CROSTINI BELHAMEL, huisgerookte zalm, steak tartaar, Ibérico <i>THREE CROSTINI 'BELHAMEL', home-smoked salmon, steak tartare, Ibérico</i>	17
TERRINE VAN KALFSWANG, rode uiencompote, zuurdesem baguette van Stadsbakkerij AS <i>CALF CHEEK TERRINE, caramelised red onion compote, sourdough baguette from 'Stadsbakkerij AS'</i>	21

BELHAMEL KLASSIEKERS

BELHAMEL CLASSICS

CARPACCIO VAN RUNDERLENDE (MRIJ rund), Manchego, gefrituurde Roseval aardappellucifers, truffel vinaigrette, pijnboompitten <i>SIRLOIN CARPACCIO (MRIJ beef), Manchego cheese, deep-fried Roseval potato matchsticks, truffle vinaigrette, pine nuts</i>	19
STEAK TARTAAR (140gr) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund), zomertruffel, 64°C gegaarde eidooier <i>STEAK TARTARE (5oz) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef), summer truffle, 64°C slow-cooked egg yolk</i>	22
ENTRECÔTE 'BELHAMEL', getrancheerde entrecôte (MRIJ rund), mini kingboleten, boontjes, fondant aardappelen, trompet-de-la-mortsaus <i>SIRLOIN STEAK 'BELHAMEL', sliced sirloin beef (MRIJ beef), porcini mushrooms, green beans, fondant potatoes, trompette de la mort sauce</i>	35

A LA CARTE

A LA CARTE

OEUF COCOTTE, huisgerookte zalm OF Ibérico, knolselderij-crème, venkel, aardpeer <i>OEUF COCOTTE, home-smoked salmon OR Ibérico, celeriac cream, fennel, Jerusalem artichoke</i>	17
CROQUE MADAME, huisgebraden beenham, Comté kaas, bechamel, ei <i>CROQUE MADAME, house-roast ham, Comté cheese, béchamel sauce, egg</i>	12



CAESAR SALADE, “Blije Ilper” kippendijen, gegrilde Romaine sla, Parmezaanse kaas, gekookte eieren, kappertjes, pangrattato, ansjovisdressing <i>CAESAR SALAD, “Blije Ilper” chicken thighs, grilled Romaine lettuce, Parmesan cheese, boiled eggs, pangrattato, anchovy dressing</i>	24
SALADE ‘BELHAMEL’ met Schwarzwälder schinken, Roquefort, gepocheerde peer, Provençaalse croutons, rode port-kastanjes, balsamico-siroop <i>SALAD ‘BELHAMEL’ with Schwarzwälder schinken, Roquefort cheese, poached pear, Provençal croutons, red port chestnuts, balsamic syrup</i>	22
‘TARTE TATIN’ VAN SJALOTTEN, zilveruitjes, blauwe kaas, mosterdkaramel (V) <i>‘CAMELISED SHALLOT ‘TARTE TATIN’, pearl onions, blue cheese, mustard caramel (V)</i>	16
AJO BLANCO (Spaanse koude amandelsoep), gerookte paling, witte druiven, basilicumolie <i>AJO BLANCO (Spanish cold almond soup), smoked eel, white grapes, basil oil</i>	15
RAVIOLI CONFIT TOMAAT, citroenricotta, notenmix, zongedroogde tomaten, pompoenpitten (V) <i>CONFIT TOMATO RAVIOLI, lemon ricotta, mix of nuts, sundried tomatoes, pumpkin seeds (V)</i>	28
CEVICHE VAN WITVIS (vis van het moment), leche de tigre, rode ui, koriander, maïs, zoete aardappel <i>WHITE FISH CEVICHE (market fish), leche de tigre, red onion, coriander, corn, sweet potato</i>	21
GEROOSTERDE TIJGERGARNALENRISOTTO, zee kraal, tomaat, citroen, XO crème met Ibérico <i>ROASTED TIGER PRAWN RISOTTO, samphire, tomato, lemon, XO cream with Ibérico</i>	29
VIS VAN DE DAG, venkelsalade, gebakken artisjok, bloemkool crème, zongedroogde tomatentapenade <i>CATCH OF THE DAY, fennel salad, fried artichoke, cauliflower cream, sun-dried tomato tapenade</i>	DAGPRIJS
SEIZOENSGERECHTEN	
SEASONAL DISHES	
HOLLANDSE MOSSELEN, harissasaus, huisgemaakt brood, koriander, citroen <i>DUTCH MUSSELS, harissa sauce, homemade bread, coriander, lemon</i>	30
BIJGERECHTEN SIDE DISHES	
6	
GROENE SALADE <i>GREEN SALAD</i>	
FRANSE FRIET <i>FRENCH FRIES</i>	
NAGERECHTEN	
DESSERTS	
BLACK TEA CRÈME BRÛLÉE, huisgemaakte roombotersprits <i>BLACK TEA CRÈME BRÛLÉE, homemade Dutch shortbread</i>	10
CHOCOLADE BROWNIE, witte- en pure chocolade, pure chocoladesorbetijs, saffraansaus <i>CHOCOLATE BROWNIE, white and dark chocolate, dark-chocolate sorbet, saffron sauce</i>	12
PAIN PERDU, sinaasappel karamel, vanille-ijs <i>PAIN PERDU, orange caramel, vanilla ice cream</i>	12
SELECTIE NEDERLANDSE EN FRANSE KAZEN, vijgenbrood, druiven, walnoot <i>SELECTION OF DUTCH AND FRENCH CHEESES, fig bread, grapes, walnut</i>	16