

| AMUSE VAN DE CHEF |

VOORGERECHTEN

MILLEFEUILLE DE BAR

Tartaar van zeebaars / remoulade crème /
gamba-mellow / komkommerpareltjes

of

STEAK TARTARE

Steak tartaar / geroosterde beenmergboter/ truffelwafel /
gepekeld eidooier / gerookte tartaarsaus

of

BETTERAVE CUIE EN CROUTE DE SEL

In zoutkorst gebakken rode biet / Chardonnay-vinaigrette /
Granny smith en bleekselderij salade / yoghurt crunch

of

FOIE GRAS

Foie Gras / confit de Canard / compote van Verjus parels
en hibiscus / Rode Port reductie / kruidkoek

| FEESTELIJKE SPOOM |

HOOFDGERECHTEN

FILET DE BOEUF

Diamanthaas / seizoensgroenten /gerookte spekjes /
truffeljus / verse friet (supplement: gebakken Foie Gras € 5,00)

of

ÉGELFIN

Gebakken schelvis / aardappelmousseline / antiboise /
rode biet-Hollandaise

of

PLAT DU JOUR VÉGÉTARIEN

Groentequiche / prei / Gruyèrekaas / salade

of

ROULEAUX DE POULET

Maïskip rouleaux / duxelle / Serranoham / tuinkruidenjus /
aardappel millefeuille

DESSERTS

SABAYON À LA VANILLE

Vanille Sabayon / vers fruit marshmallow

of

MOUSSE AU CHOCOLAT ET À L'ORANGE

Pure chocolade-sinaasappelmousse / sinaasappelgel /
witte chocolade crumble

of

SÉLECTION DE FROMAGES (supplement € 4,50)

4 Franse kazen/ honing-truffelsausje / appelstroop / kruidkoek

€ 82,50





◆ BISTRO ◆ MES AMIS

COFFEE • LUNCH • DRINKS • DINER



2021

KEUZEMENU

Kerst 2025



Hippolytusbuurt 10 • 2611 HN Delft • 015-8877874
info@bistromesamis.nl • www.bistromesamis.nl