

Le Bon Vivant - Dobbel Good

Welkom bij Restaurant Le Bon Vivant, wat fijn dat je er bent! Wij geloven dat echt genieten zit in de combinatie van meerdere facetten. Het eten in combinatie met dranken wordt begeleid door een comfortabele service. Vandaar dat wij er altijd naar streven alles dubbel goed te doen, of op z'n Mestreechs: Dobbel Good.

Daarom bieden wij niet alleen een wijnarrangement bij het menu, maar kun je ook verrast worden met de alcoholvrije creaties van sommelier Jarno Helmink.

De gewelfde kelder waarin je zit kent een rijke historie waarover wij je graag meer vertellen. De belangrijkste functie voordat Le Bon Vivant zich hier vestigde is die van bierbrouwerij van de Marres brouwerij van 1859 tot 1959.

Deze brouwerij is vooral bekend geworden van hun Dobbel Aijt bier, de inspiratie voor onze Dobbel Good missie.

Björn Dijkstra *Chef*
Vic Tosseram *Sous Chef*
Tanel Siimann
Noël Rousseau
Manuel Magalhaes
Aloïs Forget Dennieau

Monika Keresztes *Maître*
Jarno Helmink *Sommelier*
Julia van Rossem

Menu Dobbel Good

Hamachi | tomaat | Tomasu | gerookte olijfolie | zeewier | beurre blanc

Hamachi | tomato | Tomasu | smoked olive oil | seaweed | beurre blanc

Supplement Asetra Caviar +20

Koolrabi | champignon | hazelnoot | tete de moine kaas | sakura azijn | frangelico

Kohlrabi | mushroom | hazelnut | tete de moine cheese | sakura vinegar | frangelico

Chef's Special: Kalfszwezerik | ajo blanco | salmorejo | ansjovis | olijf | amandel+30

Chef's Special: Sweetbread | ajo blanco | salmorejo | anchovies | olive | almonds+30

Black Cod | asperge | daslook | zeevenkel | bergamot

Black Cod | asparagus | wild garlic | sea fennel | bergamot

Limburgs lam | zadel | tuinbonen | piccalilly | rösti | bloemkool

Local lamb | back fillet | broad beans | piccalilly | rösti | cauliflower

Extra: Kazen van de kaastafel +20

Extra: Cheese from the cheesetable

Mango | kokos | witte chocolade | bacardi | vanille

Mango | coconut | white chocolate | bacardi | vanilla

Dobbel Good All-in 250

5 gangen + chef's special + extra kazen + wine pairing + water + coffee/tea service

5 gangen menu 101,5

wine 60

alcohol free 55

all-in 175 (5 gangen + wine pairing + water + coffee/tea service)

Kazen in plaats van dessert - Cheese instead of dessert 10 euro

Menu wordt enkel per tafel geserveerd - Menu only available per table

Wij schenken onbeperkt plat en bruisend water - Table waters 5 euro per person

RESTAURANT
LE BON VIVANT



Menu Dobbel Good Végétarien

Avocado | tomaat | Tomasu | gerookte olijfolie | zeewier | beurre blanc
Avocado | tomato | Tomasu | smoked olive oil | seaweed | beurre blanc

Koolrabi | champignon | hazelnoot | tete de moine kaas | sakura azijn | frangelico
Kohlrabi | mushroom | hazelnut | tete de moine cheese | sakura vinegar | frangelico

Chef's Special: Artichoke | ajo blanco | salmorejo | olijf | amandel +20
Chef's Special: Artichoke | ajo blanco | salmorejo | anchovies | olive | almonds +20

Asperge | daslook | zeevenkel | bergamot | beurre blanc
Asparagus | wild garlic | sea fennel | bergamot | beurre blanc

Bloemkool | wortel | misoyaki | piccalilly | savora mosterd
Cauliflower | carrot | misoyaki | piccalilly | savora mustard

Extra: Kazen van de kaastafel +20
Extra: Cheese from the cheesetable

Mango | kokos | witte chocolade | bacardi | vanille
Mango | coconut | white chocolate | bacardi | vanilla

Dobbel Good All-in 250

5 gangen + chef's special + extra kazen + wine pairing + water + coffee/tea service

5 gangen menu 101,5

wine 60

alcohol free 55

all-in 175 (5 gangen + wine pairing + water + coffee/tea service)

Kazen in plaats van dessert - Cheese instead of dessert 10 euro

Menu wordt enkel per tafel geserveerd - Menu only available per table

Wij schenken onbeperkt plat en bruisend water - Table waters 5 euro per person

RESTAURANT
LE BON VIVANT

A-la-carte

Minimaal 3 gerechten - Minimum of 3 dishes

To start

Hamachi | tomaat | Tomasu | gerookte olijfolie | zeewier | beurre blanc 35
Hamachi | tomato | Tomasu | smoked olive oil | seaweed | beurre blanc
Supplement Asetra Caviar +20

Kalfszwezerik | ajo blanco | salmorejo | ansjovis | olijf | amandel 40|60
Sweetbread | ajo blanco | salmorejo | anchovies | olive | almonds

Koolrabi | champignon | hazelnoot | tete de moine kaas | sakura | frangelico 28
Kohlrabi | mushroom | hazelnut | tete de moine cheese | sakura | frangelico

Mains

Black Cod | asperge | daslook | zeevenkel | bergamot 52
Black Cod | asparagus | wild garlic | sea fennel | bergamot

Limburgs lam | zadel | tuinbonen | piccalilly | rösti | bloemkool 48
Local lamb | back fillet | broad beans | piccalilly | rösti | cauliflower

Tournedos | Angus Ardenne | pepersaus | oesterschuim | bospeen 50
Tournedos | Angus Ardenne | pepper | oyster foam | carrots

Bloemkool | wortel | misoyaki | piccalilly | savora mosterd 38
Cauliflower | carrot | misoyaki | piccalilly | savora mustard

Dessert

Mango | kokos | witte chocolade | bacardi | vanille 25
Mango | coconut | white chocolate | bacardi | vanilla

Kazen | noten - fruitbrood | confituren 30
Cheeses | bread with nuts and dried fruits | marmalade

RESTAURANT
LE BON VIVANT