

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 begeleidt 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 Adem Cicek.

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 Dennieu

Monika Keresztes *Maître*
Adem Cicek *Sommelier*
Jarno Helmink *Assistent Sommelier*
Julia van Rossem

Menu Dobbel Good

Zeebaars | gepekeld | bleekselderij | mandarijn | mierikswortel | oester

Seabass | cured | celery | tangarin | horseradish | oyster

Supplement Asetra Caviar +20

Pastinaak | kerrie | witte chocolade | beurre noisette | citroen | bloemenkaas

Parsnip | curry | white chocolate | beurre noisette | lemon | cheese aged with flowers

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

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

Black Cod | miso | zuurkool | krupuk | Sauternes beurre blanc

Black Cod | miso | sauerkraut | krupuk | Sauternes beurre blanc

Eend | 5 spice | rode biet | amarene kers | pommes boulangère | albuféra

Duck | 5 spice | beetroot | amarene cherry | pommes boulangère | albuféra

Supplement winter truffle +12

Extra: Kazen van de kaastafel +20

Extra: Cheese from the cheesetable

Vanille en Sinaasappel | witte chocolade | grand marnier | tonkaboon

Vanilla and Orange | white chocolate | grand marnier | tonka bean

Dobbel Good All-in 250

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

5 gangen menu 99,5

wine 55

alcohol free 47,5

all-in 179,5

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

R E S T A U R A N T
LE BON VIVANT

Menu Dobbel Good Végétarien

Avocado | mandarijn tsuyu | bleekselderij | mierikswortel
Avocado | tangerine tsuyu | celery | horseradish

Pastinaak | kerrie | witte chocolade | beurre noisette | citroen | bloemenkaas
Parsnip | curry | white chocolate | beurre noisette | lemon | cheese aged with flowers

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

Zuurkool | bimi | paksoi | dille | Sauternes beurre blanc
Sauerkraut | bimi | bok choy | dill | Sauternes beurre blanc

Aubergine | misoyaki | dashi | ketchup | gezouten citroen
Eggplant | misoyaki | dashi | ketchup | salted lemon
Supplement winter truffle +12

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

Vanille en Sinaasappel | witte chocolade | grand marnier | tonkaboon
Vanilla and Orange | white chocolate | grand marnier | tonka bean

Dobbel Good All-in 250

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

5 gangen menu 99,5

wine 55

alcohol free 47,5

all-in 179,5

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

R E S T A U R A N T
LE BON VIVANT

A-la-carte

Minimaal 3 gerechten – Minimum of 3 dishes

To start

Zeebaars | gepekeld | bleekselderij | mandarijn | mierikswortel | oester 35
Seabass | cured | celery | tangarin | horseradish | oyster
Supplement Asetra Caviar +20

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

Pastinaak | kerrie | witte chocolade | beurre noisette | citroen | bloemenkaas 28
Parsnip | curry | white chocolate | beurre noisette | lemon | cheese aged with flowers

Mains

Black Cod | miso | zuurkool | krupuk | Sauternes beurre blanc 52
Black Cod | miso | sauerkraut | krupuk | Sauternes beurre blanc

Eend | 5 spice | rode biet | amarene kers | pommes boulangère | albuféra 45
Duck | 5 spice | beetroot | amarene cherry | pommes boulangère | albuféra

Tournedos | Angus Ardenne | peper jus | oesterschuim | bospeen 50
Tournedos | Angus Ardenne | pepper jus | oyster foam | carrots
Supplement winter truffle +12

Aubergine | misoyaki | dashi | ketchup | gezouten citroen 38
Eggplant | misoyaki | dashi | ketchup | salted lemon

Dessert

Vanille en Sinaasappel | witte chocolade | grand marnier | tonkaboon 25
Vanilla and Orange | white chocolate | grand marnier | tonka bean

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