

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 Dennieau

Monika Keresztes *Maitre*
Jarno Helmink *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 | asperge | daslook | zeevenkel | bergamot

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

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

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

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

RESTAURANT
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

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

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

RESTAURANT
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

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

Tournedos | Angus Ardenne | peper jus | oesterschuim | bospeen 50
Tournedos | Angus Ardenne | pepper jus | oyster foam | carrots

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

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