

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 geweldige 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

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

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

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

Chef's Special: Kalfszwezerik | albufera | kimchi | daikon | tonkatsu +30

Chef's Special: Sweetbread | albufera | kimchi | daikon | tonkatsu +30

Kwartel | truffel | zuurkool | aardpeer | umeboshi

Quail | truffle | sauerkraut | Jerusalem artichoke | umeboshi

Picanha | bourguignon | wortel | spek | zilverui | oester

Picanha | bourguignonne | carrot | bacon | pearl onion | oyster

Extra: Kazen van de kaastafel +20

Extra: Cheese from the cheesetable

Bramen | mokka | pistache | baileys

Blackberries | mocha | pistachio | baileys

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

R E S T A U R A N T
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: Aubergine misoyaki | kimchi | daikon | tomasu +20

Chef's Special: Eggplant misoyaki | kimchi | daikon | tomasu +20

Aardpeer | truffel | zuurkool | champignon | umeboshi

Jerusalem artichoke | truffle | sauerkraut | mushroom | umeboshi

Koningsboleet | geroosterde groenten jus | paddenstoelen schuim

King oyster mushroom | roasted vegetable jus | mushroom foam

Extra: Kazen van de kaastafel +20

Extra: Cheese from the cheesetable

Bramen | mokka | pistache | baileys

Blackberries | mocha | pistachio | baileys

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

Kalfszwezerik | albufera | kimchi | daikon | tonkatsu 40|60
Sweetbread | albufera | kimchi | daikon | tonkatsu

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

Mains

Black Cod | octopus | mezcal | chipotle | aubergine | maïs 52
Black Cod | mezcal | chipotle | eggplant | corn

Picanha | bourguignon | wortel | spek | zilverui | oester 48
Picanha | bourguignonne | carrot | bacon | pearl onion | oyster

Tournedos | cavallo nero | kappertjes | citroen | rode wijnsaus 50
Tournedos | cavallo nero | capers | lemon | red wine sauce

Koningsboleet | geroosterde groenten jus | paddenstoelen schuim 38
King oyster mushroom | roasted vegetable jus | mushroom foam

Dessert

Bramen | mokka | pistache | baileys 25
Blackberries | mocha | pistachio | baileys

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