



voor wie
graag
nieuwe
smaken
ontdekt in
de klassiekers

Le Petit bon bon

reservations@lepetitbonbon.brussels / +3225931002 / www.lepetitbonbon.brussels

le petit bon bon

Nieuwe
Brasserie

geschreven door
Christophe Hardiquet

c'est l'imperceptible

libre de variations

103 rue Royale 1000 Brussels

c'est le petit bonbon, l'esprit

Om te delen

Eieren met Mayonaise 7 euro (2 stuk)	Sardine Rillette 16 euro	Gougères met Roquefort 16 euro	Varkensterrine met Mosterd 13 euro
---	-----------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------

Koude Voorgerechten

Sardines Gerookt op Beukenhout, Griekse Yoghurt en Ingelegde Komkommer
24 euro

Kalfscarpaccio met Oude Goudse Kaas en Umami-Miso-Vinaigrette
23 euro

Crispy Rice, Zalmtartaar met Kimchi Vinaigrette
25 euro

Warme Voorgerechten

Gegratineerde Oesters ‘Expo 58’
10 euro per stuk

Krulsla met Spekjes en Gepocheerd Ei
22 euro

Garnaalkroket
18 euro (1 stuk)

Kaaskroket
15 euro (1 stuk)

Gegratineerde Noordzeekrab
30 euro

Gegratineerd Witloof met Comtékaas (V)
19 euro zonder hesp, 24 euro met hesp

Groenten in de Hoofdrol

Artisjok met Vinaigrette (V)
17 euro

Seizoenskruiden-Arancini met Gerookte Scamorza (V)
22 euro

Hoofdgerechten - Vis

Forel uit Ondenval met Zuring en Vermout-Beurre-Blanc
31 euro

Kabeljauw “à la Ostendaise”
35 euro

Zeetong “Belle Meunière”
Dagprijs - 400g

Hoofdgerechten - Vlees

Steak met Gorilla-Peper
Mignon - 35 euro
Filet Pur - 45 euro

Stoofvlees van Runderwangen, Donker Bier en Speculooskruiden
28 euro

Vol-au-Vent :
Klassiek (Kalfsgehaktballetjes)
30 euro
Royal (Klassiek & Zwezerik)
36 euro

Traditionele Américain
29 euro

Beenhammetje in Mosterdsaus
26 euro

Bijgerechten :

Aardappelpuree of Huisgemaakte Frieten (gebakken in rundsvet)

Groene Sla of Witlof

V = Vegetarisch

Voor extra verzoeken geldt een toeslag.

Informatie over allergenen : beschikbaar op aanvraag.

Nagerechten

Iced Meringue met Rum
16 euro

Catalaanse Crème Brûlée
14 euro

Warme Chocolate Fondant
15 euro

«Ceci n’est pas une gaufre», Ciderijs
15 euro

«Colonel»
Limoensorbet met Vodka BelBul
16 euro

Le Petit bon bon werkt met verse en lokale producten, sommige zijn mogelijk niet beschikbaar.

Christophe
Hardiquet
"homme de
cuisine"