

Welkom bij La Bonnotte

Elk jaar is het uitkijken naar de aardappelooft van Nirmoutier, een piepklein eilandje in de Atlantische Oceaan, voor de Franse kust. Het is de enige plek ter wereld waar La Bonnotte geteeld wordt. Vertaald: de kleine goeie. De fijne, ziltige aardappel heeft zijn smaak te danken aan het zeewater en de algen waarmee hij geregeld overspoeld wordt.

In de manier waarop een eenvoudig product als een aardappel lekkerbekken en foodies een exclusieve smaakervaring kan bezorgen, heb ik inspiratie gevonden voor dit restaurant. Samen met mijn team hoop ik u te kunnen overspoelen door authentieke en verrassende smaken.

Van harte welkom

Bertrand Thienpont

Bienvenue chez la Bonnotte

Chaque année, on attend avec impatience la récolte des pommes de terre à Nirmoutier, petite île de l'océan Atlantique, aux larges des côtes françaises. Le seul endroit au monde où l'on cultive la Bonnotte! Cette bonne petite pomme de terre au nom évocateur doit son goût légèrement salé à l'eau de mer aux algues qui la submergent régulièrement.

C'est dans la manière dont un simple produit comme une pomme de terre peut devenir une expérience gustative exclusive pour les gourmets et les gastronomes que j'ai puisé l'inspiration pour ce restaurant. Avec la collaboration de mon équipe, j'espère pouvoir vous submerger de goûts authentiques et surprenants.

Nous nous réjouissons de vous accueillir!

Bertrand Thienpont

Menu La Bonnotte

1 Gang 29 Euro/ 2 Gangen 40 Euro/ 3 Gangen 46 Euro/ 4 Gangen 56 Euro (2 voorgerechten)

Beide menu's zijn zowel 's middags en 's avonds verkrijgbaar

Voorgerechten

Tartaar van zalm met zure room/ Tartare de saumon et crème fraîche

Bruschetta met tomaat, burrata en coppa di parma / Bruschetta de tomate, burrata et coppa di parma

Gamba "cocktail"

Hofdgerechten

Filet mignon met frietjes en salade (champignon- of peper- saus) / Filet mignon de boeuf, frites et salade (sauce au champignon ou sauce au poivre)

Roggevlugel met spitskool/ Aile de raie et chou pointu

Krokante visreepjes met tartaarsaus/ Goujonettes de poisson et sauce tartare

Dessert

Dame blanche

Sorbet met vers fruit/ Sorbets aux fruits frais

Coupe aardbei/ Coupe fraise

Marktmenu

25 Euro zonder dessert/ 32 Euro met dessert

Carpaccio van tonijn/ Carpaccio de thon

Tataki van rund/ Tataki de boeuf

Café glacé

Aperitieven - Apéritifs

<i>Porto rood Thienpont</i>	<i>6,5 Euro</i>
<i>Porto wit Thienpont</i>	<i>6,5 Euro</i>
<i>Sherry Fino</i>	<i>6,5 Euro</i>
<i>Martini</i>	<i>6,5 Euro</i>
<i>Campani</i>	<i>6,5 Euro</i>
<i>Pisang</i>	<i>6,5 Euro</i>
<i>Ricard</i>	<i>6,5 Euro</i>
<i>Fineau de Charentes</i>	<i>7 Euro</i>
<i>Ficon Witte wijn/Ficon vin blanc</i>	<i>7,5 Euro</i>
<i>Aperitief maison (Gin & Gember)</i>	<i>8,5 Euro</i>
<i>Kir</i>	<i>7 Euro</i>
<i>Kir royal</i>	<i>11,5 Euro</i>
<i>Champagne</i>	<i>11,5 Euro</i>
<i>Cava</i>	<i>8 Euro</i>
<i>Aperol spritz</i>	<i>8,5 Euro</i>
<i>Glas Huiswijn</i>	<i>6,5 Euro</i>
<i>Supplement frisdrank</i>	<i>3 Euro</i>

Bieren - Bières

Vedett blond	3.5
Ename blond	4
Duvel	4
Liefmans Goudenband	4
Valeir blond	4
Pître Devos	4.5
Pître Devos Wildebeest	4.5
Carlsberg 0.0%	3.5

Gn

Hendrick's	13
Copper Head	13.5
Monkey 47	14.5
Colombian "rumbarrel aged"	13.5
Mare	13.5
Nona (non-alcoholisch)	9.5

Frisdranken – Boissons Rafraichissantes

Coca cola/ coca cola zero/ ice tea/ fanta	3
Orodino/ Orodino Rosso/ Fever tree ginger ale/ tonic/ ginger	45
Vers Fruitsap	6
Alcohol vrije wijn	4
Mocktail (vers fruitsap & gember)	6

Geestrijke dranken – Spiritueux

<i>William Lawson's</i>	<i>8 Euro</i>
<i>Jack Daniel's</i>	<i>8,5 Euro</i>
<i>Glenfiddich 12 y</i>	<i>9,5 Euro</i>
<i>Johnnie Walker Red label</i>	<i>8,5 Euro</i>
<i>Grappa</i>	<i>8 Euro</i>
<i>Calvados</i>	<i>7,5 Euro</i>
<i>Calvados Pacary 16y</i>	<i>12,5 Euro</i>
<i>Amaretto</i>	<i>7,5 Euro</i>
<i>Jenever Jong Filliers</i>	<i>7,5 Euro</i>
<i>Paire Williams</i>	<i>7,5 Euro</i>
<i>Limoncello</i>	<i>7,5 Euro</i>
<i>Cognac</i>	<i>7,5 Euro</i>
<i>Grand marnier</i>	<i>7,5 Euro</i>
<i>Cointreau</i>	<i>7,5 Euro</i>

<i>Grey Goose vodka</i>	<i>9,5 Euro</i>
<i>Bacardi White rum</i>	<i>7,5 Euro</i>
<i>Supplement frisdrank</i>	

Water – Eau

<i>Perrier 20 cl</i>	<i>3 Euro</i>
<i>Aqua panna 25 cl</i>	<i>3 Euro</i>
<i>San pellegrino 50 cl</i>	<i>6 Euro</i>
<i>Aqua panna 50 cl</i>	<i>6 Euro</i>

Champagne / Cava

Cava, Vallformosa, MUSA, Brut	35
Champagne, Beaumont de Crayères, Brut	60

HJSAJNWT – VINBLANC MAISON

Rioja, Señore de Arnedo para Thienpont Wine, 2018	27
---	----

HJSAJNROOD – VINMAISON ROUGE

Rioja, Señore de Arnedo para Thienpont Wine, 2018	27
---	----

WT / BLANC FRISE EN VINNG/ FRAIS ET VS

Loire, Poitou, Marigny-Neuf, Sauvignon, 2018	32
Sancerre, Domaine Thomas, Le Pierrier, 2017	41
Riesling, Château Belá, 2018	41

WT/BLANC AROMATISCHEN RIJK AROMATIQUE ET RICHE

Pouilly-Fuissé, Domaine la Soufrandise, Terra Mea, 2018	43
Saint-Véran, Les Cras, 2018	38

ROSE

Venezia, Giulie, Rosalba, 2019	29
--------------------------------	----

ROOD

Médoc, Cru Bourgeois, Château la Roque de By, 2015	38
Saumur-Champigny, Château de Parnay, 2017	38
Côtes du Rhône Villages, Cassagnes de la Nerthe, 2016	41
Toscane, Chianti Classico, Poggio al Sole, 2017	38
Saint-Joseph, Domaine Les Alexandrins, 2016	51
Bordeaux Supérieur, Thienpont Sélection, 2016	35
Bordeaux, pessac-léognan, château couhins, 2014	60
Saint-Julien, Les Fiefs de Lagrange, 2016	60
Cru Bourgeois, Haut-Médoc, Château Sociando-Mallet, 2011	70
Moulin à vent, Domaine Boillot, Brusselions, 2014	50

Pomerol, La Gravette de Certan, 2015	110
Gevrey Chambertin Village, Les Jeunes Rois, 2017	95
Pomerol, Vieux Château Certan, 2007	180

ROOD (37.5 cl)

Fronsac, Château de Carles, 2015	24
Côtes de Bordeaux, Château La Prade, 2011	25
Saint-Émilion Grand Cru, Château Fonbel, 2014	30