

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

Gemarineerde sint-jakobsvrucht/ Coquille st-jacques mariné

Terrine van ganzenlever/ Terrine de foie gras

Kreeft & avocado/ Homard & avocat

Hoofdgerechten

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

Hert, witloof en aardpeer/ Cerf, endive et topinambour (+2 Euro)

Aardappelmousseline, gepocheerd ei en garniaal/ Mousseline de pomme de terre, oeuf poché et crevette

Dessert

Chocolademousse/ Mousse au chocolat

Café glacé

Dame blanche

Marktmenu

25 Euro zonder dessert/ 32 Euro met dessert

Soep van erwt met gerookte paling/ Soupe de petit-pois et anguille fumée

Kabeljauwhaas met champignon en butternut/ Dos de cabillaud, champignon et doubeurre

Crème brûlée

Aperitieven - Apéritifs

<i>Porto rood 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>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>9,5 Euro</i>
<i>Glas Huiswijn</i>	<i>6,5 Euro</i>
<i>Dark & Stormy (bruine rum limoen en ginger beer)</i>	<i>12,5 Euro</i>
<i>Supplement frisdrank</i>	<i>3 Euro</i>

Bieren – Bières

Vedett blond	3,5
Ename blond	4,5
Duvel	4,5
Liefmans Goudenband	4,5
Valeir blond	4,5
Pêtre Devos	4,5
Pêtre Devos Wildebeest	4,5
Carlsberg 0.0%	3,5

Gin

Hendrick's	14
Copper Head	14,5
Monkey 47	15,5
Colombian "rumbarrel aged"	14,5
Mare	14,5
Nona (non-alcoholisch)	9,5

Frisdranken – Boissons Rafraichissantes

Coca cola/ coca cola zero/ ice tea/ fanta	3
Fever tree ginger ale/ tonic/ ginger	4,5
Vers Fruitsap	6
Alcohol vrije wijn	4
Mocktail (vers fruitsap & gember)	6,5

Geestrijke dranken – Spiritueux

<i>J&B</i>	<i>9 Euro</i>
<i>Glenfiddich 12y</i>	<i>12 Euro</i>
<i>Glenlivet 15y</i>	<i>14 Euro</i>
<i>Grappa</i>	<i>8 Euro</i>
<i>Calvados</i>	<i>8,5 Euro</i>
<i>Calvados 15y</i>	<i>13,5 Euro</i>
<i>Amaretto</i>	<i>8,5 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>8,5 Euro</i>
<i>Cognac</i>	<i>8,5 Euro</i>

<i>Grand marnier</i>	<i>8,5 Euro</i>
<i>Cointreau</i>	<i>8,5 Euro</i>
<i>Grey Goose vodka</i>	<i>10 Euro</i>
<i>Bacardi White rum</i>	<i>8.5 Euro</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

HJSWJNWT – VINBLANC MAISON

Rioja, Señore de Arnedo para Thienpont Wine, 2019	27
---	----

HJSWJNROOD – VINMAISON ROUGE

Rioja, Señore de Arnedo para Thienpont Wine, 2019	27
---	----

WT / BLANC FRIS ENVINNG/ FRAIS ET VS

Loire, Poitou, Marigny-Neuf, Sauvignon, 2018 32

WT/BLANC AROMATISCH EN RIJK AROMATIQUE ET RICHE

Pouilly-Fuissé, Domaine la Soufrandise, Terra Mea, 2018 43

Saint-Véran, Hbrs classe, 2017 38

Ventoux, Valcombe, épiculture, 2017 36

ROSE

Venezia, Giulie, Rosalba, 2019 29

ROOD

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

Châteauneuf-du-pape, La Nerthe, 2015 79

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)

Côtes de Bordeaux, Château La Prade, 2011	25
---	----