

## 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

Carpaccio van tomaat & garniaalkroket/ Carpaccio de tomate & croquette de crevette

Kreeft & avocado / Homard & avocat

Vitello tonato

### 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)

Kabeljauwhaas met tomatencoulis/ Dos de cabillaud et coulis de tomate

Rundstartaar met salade en frietjes/ Tartare de boeuf, salade et frites

### Dessert

Mille-feuille van framboos/ Mille-feuille et framboise

Crème brûlée

Dame blanche

## Marktmenu

25 Euro zonder dessert/ 32 Euro met dessert

Ceviche van zeebaars/ Ceviche de bar

Toast met gelakt brasvar & tomaat/ Toast de brasvar laqué & tomate

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>Aperitif maison (Gin &amp; 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	35
Ename blond	4
Duvel	4
Liefmans Goudenband	4
Valeir blond	4
Pître Devos	45
Pître Devos Wildebeest	45
Carlsberg 0.0%	35

## Gin

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
Crodino/ Crodino Rosso/ Fever tree ginger ale/ tonic/ ginger	4,5
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

### **HJSWJNWT – VINBLANC MAISON**

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

### **HJSWJNROOD – VINMAISON ROUGE**

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

## WT / BLANC FRIS EN VINNG/ FRAIS ET VLS

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

## WT/BLANC AROMATISCH EN RIJK AROMATIQUE ET RICHE

Pouilly-Fuissé, Domaine la Soufrandise, Terra Mea, 2018	43
Saint-Véran, Hbrs classe, 2017	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