



de belhamel

AMSTERDAM

Menu du chef

CANADESE ROOD KRAB

BRIOCHE, HOLLANDAISE

CANADIAN RED CRAB

BRIOCHE, HOLLANDAISE

POMPOENSOEP

CRISPY CHILLI, COCOS CRÈME FRAÎCHE

PUMPKIN SOUP

CRISPY CHILLI, COCONUT CRÈME FRAÎCHE

CONFIT DE CANARD

AARDAPPEL MOUSELINE, BOSUI, KAPPERTJES, GEVOLGELTE JUS

~ SUPPLEMENT FOIE GRASS +7

CONFIT DE CANARD

POTATO MOUSELINE, SPRING ONION, CAPERS, POULTRY GRAVY

CHOUX AU CRAQUELIN

HAZELNOOT PRALINE, CACAO NIB MOUSSE

CHOUX AU CRAQUELIN

HAZELNUT PRALINE, CACAO NIB MOUSSE

3 gangen/course menu 56

4 gangen/course menu 69



A La Carte

Les apéritifs

OESTERS "Irish Rock", mignonette, citroen
OYSTERS "Irish Rock", mignonette, lemon

p/st 5

ESCARGOTS À LA FLAMANDE, kruidenboter, huisgemaakt brood
ESCARGOTS À LA FLAMANDE, herb butter, homemade bread

15

HOUSE OF CAVIAR (ASETRA), crème fraîche, sjalotten, peterselie, blini's
HOUSE OF CAVIAR (ASETRA), sour cream, shallots, parsley, blini
10-50 gram *grams*

28-98

DRIE CROSTINI'S BELHAMEL, huis gerookte zalm, steak tartaar met kwartelei, Iberico ham met tomaat
THREE CROSTINI 'BELHAMEL', home-smoked salmon, steak tartare with quail egg, tomato with Iberian ham

17

Om mee te beginnen

Les plats froids du déjeuner

BURRATA uit Puglia, Kalamata tapenade, zuurdesem baguette van Stadsbakkerij AS (V)
BURRATA from Puglia, Kalamata tapenade, sourdough baguette from Stadsbakkerij AS (V)

18

SALADE NIÇOISE, botersla, verse tonijn, ansjovis uit het zuur, rode ui, snijboon, Kalamata olijf, zon gedroogde tomaat, zacht gekookt ei, citroenvinaigrette
SALAD NIÇOISE, butter lettuce, fresh tuna, pickled anchovies, red onion, string bean, Kalamata olive, sun dried tomato, soft-boiled egg, lemon vinaigrette

19

SALADE 'BELHAMEL' met Schwarzwälder schinken, gepocheerde peer, rode port-kastanjes en balsamico-siroop
SALAD 'BELHAMEL' with Schwarzwälder schinken, poached pear, red port chestnuts and balsamic syrup

19

STEAK TARTAAR (140gr) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund) en zomertruffel
STEAK TARTARE (140gr) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) and summer truffle

22

CARPACCIO VAN RUNDERLENDE, Manchego, gefrituurde Roseval aardappellucifers, truffel vinaigrette, pijnboompitten
SIRLOIN CARPACCIO, Manchego cheese, deep-fried Roseval potato matchsticks, truffle vinaigrette, pine nuts

19

Koude Lunchgerechten



Les plats chaud du déjeuner

Warme lunchgerechten

OEUFE COCOTTE, <u>huisgerookte zalm OF jamon Iberico</u> , bospeen crème, mirepoix <i>OEUFE COCOTTE, home-smoked salmon OR jamon Iberico, carrot cream, mirepoix</i>	17
'TARTE TATIN' VAN SJALOTTEN, zilveruitjes, blauwe kaas, mosterdkaramel (V) <i>'TARTE TATIN' OF SHALLOTS, silver onions, blue cheese, mustard caramel (V)</i>	16
FRANSE UIENSOEP, Gruyère crouton <i>FRENCH ONION SOUP, Gruyère crouton</i>	15
POMPOEN RAVIOLI, geroosterde pompoen, pompoenpitten, Manchego en salade met aardappelchips, pijnboompitten, truffeldressing (V) <i>PUMPKIN RAVIOLI, roasted pumpkin, pumpkin seeds, Manchego and salad with potato chips, pine nuts, truffle dressing (V)</i>	27
HOLLANDSE MOSSELEN, harissa saus, huisgemaakt brood, koriander, citroen <i>DUTCH MUSSELS, harissa sauce, homemade bread, coriander, lemon</i>	29
ENTRECOTE 'BELHAMEL', getrancheerde entrecote, mini kingboleten, boontjes, fondant aardappelen, trompet de la mortsaus <i>SIRLOIN STEAK 'BELHAMEL', tranches of sirloin beef, queen boletes, green beans, fondant potatoes, trompette de la mort sauce</i>	35
VIS VAN DE DAG, bospeen crème, girolles nopjes, zilveruitjes, little gem, Dashi bouillon <i>CATCH OF THE DAY, carrot cream, girolles, pearl onions, little gem, Dashi broth</i>	dagprijs

Les desserts

Nagerechten

CRÈME BRÛLÉE, gesuikerde korstdeegstengel <i>CRÈME BRÛLÉE, sugared crust dough stalk</i>	10
CHOCOLADE MOELLEUX, miso caramel, mokka-ijs <i>CHOCOLATE MOELLEUX, miso caramel, mocca-ice</i>	12
CRÊPE SUZETTE, vanille-ijs <i>CRÊPE SUZETTE, vanilla ice cream</i>	12
SELECTIE NEDERLANDSE EN FRANSE KAZEN, vijgenbrood, druiven, walnoot <i>SELECTION OF DUTCH AND FRENCH CHEESES, fig bread, grapes, walnut</i>	16