Le Bon Vivant - Dobbel Good

Welkom bij Restaurant Le Bon Vivant, wat fijn dat je er bent! Wij geloven dat echt genieten zit in de combinatie van meerdere facetten. Het eten in combinatie met dranken wordt begeleid door een comfortabele service. Vandaar dat wij er altijd naar streven alles dubbel goed te doen, of op z'n Mestreechs: Dobbel Good.

Daarom bieden wij niet alleen een wijnarrangement bij het menu, maar kun je ook verrast worden met de alcoholvrije creaties van sommelier Jarno Helmink.

De gewelfde kelder waarin je zit kent een rijke historie waarover wij je graag meer vertellen. De belangrijkste functie voordat Le Bon Vivant zich hier vestigde is die van bierbrouwerij van de Marres brouwerij van 1859 tot 1959.

Deze brouwerij is vooral bekend geworden van hun Dobbel Aijt bier, de inspiratie voor onze Dobbel Good missie.

Björn Dijkstra *Chef*
Vic Tosseram *Sous Chef*
Tanel Siimann
Noël Rousseau

Monika Keresztes *Maître*
Jarno Helmink *Sommelier*
Julia van Rossem

Menu Dobbel Good

Hamachi | tomaat | Tomasu | gerookte olijfolie | zeewier | beurre blanc
Hamachi | tomato | Tomasu | smoked olive oil | seaweed | beurre blanc
Supplement Asetra Caviar +20

Koolrabi | champignon | hazelnoot | tete de moine kaas | sakura azijn | frangelico
Kohlrabi | mushroom | hazelnut | tete de moine cheese | sakura vinegar | frangelico

Chef's Special: Kalfszwezerik | ajo blanco | salmorejo | ansjovis | olijf | amandel+30
***Chef's Special: Sweetbread | ajo blanco | salmorejo | anchovies | olive | almonds*+30**

Octopus | mezcal | chipotle | aubergine | maïs
Octopus | mezcal | chipotle | eggplant | corn

Bommerig Hoender | bleekselderij | gezouten citroen| dille | saus albufeira
Free Range fowl | celery | salted lemon| dill | sauce albufera

Extra: Kazen van de kaastafel +20
Extra: Cheese from the cheesetable

Mango | kokos | witte chocolade | bacardi | vanille
Mango | coconut | white chocolate | bacardi | vanilla

Dobbel Good All-in 250
5 gangen + chef's special + extra kazen + wine pairing + water + coffee/tea service

5 gangen menu 101,5
wine 60
alcohol free 55
all-in 175 (5 gangen + wine pairing + water + coffee/tea service)

Kazen in plaats van dessert - Cheese instead of dessert 10 euro
Menu wordt enkel per tafel geserveerd - Menu only available per table
Wij schenken onbeperkt plat en bruisend water - Table waters 5 euro per person

RESTAURANT
LE BON VIVANT

Menu Dobbel Good Végétarien

Avocado| tomaat | Tomasu | gerookte olijfolie | zeewier | beurre blanc
Avocado| tomato | Tomasu | smoked olive oil | seaweed | beurre blanc

Koolrabi | champignon | hazelnoot | tete de moine kaas | sakura azijn | frangelico
Kohlrabi | mushroom | hazelnut | tete de moine cheese | sakura vinegar | frangelico

Chef's Special: Artichoke | ajo blanco | salmorejo | olijf | amandel +20
***Chef's Special: Artichoke| ajo blanco | salmorejo | anchovies | olive | almonds* +20**

Aubergine| mezcal | chipotle | maïs | *koriander*
Eggplant | mezcal | chipotle | corn | coriander

Little Gem | selderij | gezouten citroen | dille | five spice | knolselderij
Little Gem | celery | salted lemon | dill | five spice | celeriac

Extra: Kazen van de kaastafel +20
Extra: Cheese from the cheesetable

Mango | kokos | witte chocolade | bacardi | vanille
Mango | coconut | white chocolate | bacardi | vanilla

Dobbel Good All-in 250
5 gangen + chef's special + extra kazen + wine pairing + water + coffee/tea service

5 gangen menu 101,5
wine 60
alcohol free 55
all-in 175 (5 gangen + wine pairing + water + coffee/tea service)

Kazen in plaats van dessert - Cheese instead of dessert 10 euro
Menu wordt enkel per tafel geserveerd - Menu only available per table
Wij schenken onbeperkt plat en bruisend water - Table waters 5 euro per person

RESTAURANT
LE BON VIVANT

A-la-carte

Minimaal 3 gerechten - Minimum of 3 dishes

To start

Hamachi | tomaat | Tomasu | gerookte olijfolie | zeewier | beurre blanc 35
Hamachi | tomato | Tomasu | smoked olive oil | seaweed | beurre blanc
Supplement Asetra Caviar +20

Kalfszwezerik | ajo blanco | salmorejo | ansjovis | olijf | amandel 40|60
Sweetbread | ajo blanco | salmorejo | anchovies | olive | almonds

Koolrabi | champignon | hazelnoot | tete de moine kaas | sakura | frangelico 28
Kohlrabi | mushroom | hazelnut | tete de moine cheese | sakura | frangelico

Mains

Black Cod | octopus | mezcal | chipotle | aubergine | maïs 52
Black Cod | asparagus | wild garlic | sea fennel | bergamot

Bommerig Hoender | bleekselderij | gezouten citroen| dille | saus albufeira 48
Free Range fowl | celery | salted lemon| dill | sauce albufera

Tournedos | Angus Ardenne | pepersaus | oesterschuim | bospeen 50
Tournedos | *Angus Ardenne | pepper* | oyster foam | carrots

Little Gem | selderij | gezouten citroen | dille | five spice | knolselderij 38
Little Gem | celery | salted lemon | dill | five spice | celeriac

Dessert

Mango | kokos | witte chocolade | bacardi | vanille 25
Mango | coconut | white chocolate | bacardi | vanilla

Kazen | noten - fruitbrood | confituren 30
Cheeses | bread with nuts and dried fruits | marmalade

RESTAURANT
LE BON VIVANT