

Menu Chez l'Hêtre

Wij van restaurant Chez l'Hêtre werken uitsluitend met verse huisgemaakte producten. Onze keukenbrigade laat zich inspirerend door wat het seizoen en de markt ons te bieden heeft. Doordat wij gebruik maken van dit soort producten, is het mogelijk dat sommige gerechten kunnen afwijken.

Bij Chez l'Hêtre willen we u als gast de mogelijkheid bieden om zo veel mogelijk gerechten van ons te ervaren. Wij bieden u dan ook de mogelijkheid om uit onze kaart diverse soorten menu's of a la carte te bestellen.



Chez l'Hêtre
RESTAURANT

Chez bites

6 oesters | bacardi lemon 'style
€18

6 oesters | naturel
€18

kreeften bitterballen | saffraan mayonaise
3/6stuks€6/12

gerookte zalm bitterballen | klassieke cocktail saus
3/6stuks€6/12

oude kaas bitterballen | limburgse mosterd mayonaise
3/6stuks€4,5/9



Chez l'Hêtre
RESTAURANT

KEUZEMENU

3 GANGEN MENU WAARIN WIJ UW KEUZE VRIJ LATEN

3 GANGEN - €39

VOORGERECHT

Steak tartaar | dashi eidooier | wasabi crunch | wortel |
paddenstoel | sesam krokant

OF

Spaanse tonijn | papaya | gerookte soja | japanse radijs |
geconfijte limoen | kerrie

HOOFDGERECHT

Eendenborst | hoisin | mais structuren |
gratin dauphinois | sinaasappel | baby paksoi

OF

Zeebaars | tomaat chutney | risotto nero | gerookte bosui |
gefrituurde inktvis | knoflook ricard saus

RESTAURANT

NAGERECHT

Blauwe bes | rijst | vanille | witte chocolade

OF

5 verschillende soorten kazen | kaasbrood | Limburgse appelstroop

(supplement €4)

VERRASSINGSMENU

MET ZORG SAMENGESTELD MENU

LAAT JE VERRASSEN DOOR ONZE KEUKEN

3 GANGEN - €39

3 gangen wijnarrangement - €21,95

4 GANGEN - €47

4 gangen wijnarrangement - €27,50

5 GANGEN - €55

5 gangen wijnarrangement - €32,50

6 GANGEN - €63

6 gangen wijnarrangement - €37,50



Chez l'Hêtre
RESTAURANT

CHEZ KREEFTEN MENU

Halve Kreeft | knoflook | Ricard

Scampi's | taugé | paksoi | Thaise curry

Halve kreeft | tomaat-basilicum | seizoen groenten

Zoet dessert naar keuze
supplement kaas €3,-

€58,-



Chez l'Hêtre
RESTAURANT

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

Tartelette doyenne peer | balsamico | walnoot | bieslook |
zoethout

€12,50

Steak tartaar | dashi eidooier | wasabi crunch | wortel |
paddenstoel | sesam krokant

€13

Spaanse tonijn | papaya | gerookte soja | japanse radijs |
geconfijte limoen | kerrie

€14,50

Eendenlever | huisgemaakte brioche | vijgen chutney

Chez l'Hêtre
€18,50
RESTAURANT

A LA CARTE

TUSSENGERECHTEN

Iberico rib fingers | sherry-soja | wortel atjar | sambai |
gedroogde vijgen

€15

Scampi | Thaise curry saus | paksoi | taugé

€14

Schelvis | knolselderij structuren | umami beurre blanc |
zeewier | conference peer | kruidenkorst

€14

Structuren van bloemkool | truffel | beurre noisette |
noten | zwezerik

€15



Chez l'Hêtre
RESTAURANT

A LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

Eendenborst | hoisin | mais structuren |
gratin dauphinois | sinaasappel | baby paksoi

€25

Zeebaars | tomaat chutney | risotto nero | gerookte bosui |
gefrituurde inktvis |

€26.50

Ratatouille (vega) | tomaat | basilicum | gefrituurde geitenkaas

€21

Tournedos | truffel mousseline | kastanje champignon | knoflook |
seizoensgroenten

€30

Supplement gebakken eendenlever - €6,95

Supplement verse truffel - €6,50

RESTAURANT

A LA CARTE

NAGERECHTEN

Blauwe bes | rijst | vanille | witte chocolade

€9

Frikandel speciaal van chocolade | vruchten curry
| champagne uitjes

€9

5 verschillende soorten kazen | kaasbrood | Limburgse appelstroop

€14



Chez l'Hêtre
RESTAURANT



Chez l'Hêtre
RESTAURANT