

snacks

Bitterballen [6 Stück] 7,50

Unsere kleinen Freuden [12 - 24 Stück]
(beinhaltet bitterballen, knuspriges
Hähnchen, KaasTengels und Mini-
Frikandellen) 14,00 / 26,00

Scampi fritti [8 Stück] 14,95

☞ Käsestangen [8 Stück] 9,95

☞ Gemüse-Frühlingsrollen [8 Stück] 9,50

macarons

☞ [pro Stück] 2,25

• **ivoire vanille** mit Ivoire
Schokolade und Madagaskar-
Vanille

• **framboise hibiscus** met
Himbeeren, Balsamico und
Hibiskus

• **caramel beurre salé** mit Karamell
und Meersalz

• **citron vert** mit Limetten-Ganache

petit – dejeuner

☞ Croissant 3,50

☞ Croissant à la confiture
mit Butter und Marmelade 4,50

☞ Croissant aux amandes
gefüllt mit Frangipane und Mandel 4,75

☞ Petit pain au chocolat 3,75

pâtisserie

☞ **Tartelette abricot**
Kuchen aus bretonischem Teig mit Panna
Cotta und Aprikosen-Baiser 6,75

☞ **Tartelette citron rustique**
Törtchen aus bretonischem Teig mit Zitro-
nencreme und Zitronen-Baiser 6,75

☞ **Tarte aux pommes**
Apfelkuchen 4,95
+ Schlagsahne 0,80

salades

Salade Niçoise
mit gegrilltem Thunfisch, Kartoffelsalat,
Artischocke, Olive, Sardellen,
Mayonnaise und Rauchsatz 19,75

☞ **Salade Provençale**
mit Avocado, Grapefruit, Orange,
Mandeln, Haselnüsse, Brunnenkresse
und Tamarinde 15,50

les oeufs

Oeufs Benedict
gepochte Eier auf Brioche mit
Landschinken und
Hollandaise-Sauce 12,95

Oeufs Royal
gepochte Eier auf Brioche mit
geräuchertem Lachs, Avocado und
Hollandaise-Sauce 15,50

“Chaque
jour est
une
fête.”

croques

Croque madame
Bauernbrot mit Schinken, Käse,
Béchamelsauce und Spiegelei 9,95

Croque monsieur
Bauernbrot mit Schinken, Käse
und Béchamelsauce 9,50

baguettes

Martino
mit Filet American, Cornichons, Tabasco,
gekochtem Ei, roter Zwiebel und
Worcestersauce 11,75

Saumon fumé
Räucherlachs mit Frischkäse,
Schnittlauch, roter Zwiebel und
Brunnenkresse 12,75

☞ **Brie de Meaux**
mit Trüffelhonig und Walnüssen 10,75

Jambon de Bayonne
Bayonneschinken mit Fleischtomate,
Cornichons, Kresse und
Paprikamayonnaise 11,75

soupes

Bouillabaise
gefüllte Fischsuppe mit Croutons
und Rouille 15,00

Soupe à l'oignon
klassische französische Zwiebelsuppe
mit Croutons und Gruyère 9,95

haute friture

Croquettes de viande
Kalbsfrikadellen auf Brioche mit grobem
Senf und frittiertes Petersilie 11,00

Croquettes de crevettes
Holländische Garnelenkroketten auf
Brioche mit französischer Mayonnaise
und frittiertes Petersilie 16,00

☞ vega • ☞ vegan
Unsere Gerichte können Allergene enthalten.
Fragen Sie das Personal nach weiteren
Informationen

BelleVue
bar • bistro

TAGESKARTE

@bellevuwillemstad • bellevuebarbistro.nl

café

Kaffee 3,50
Cappuccino 3,85
Latte macchiato 4,50
Espresso 3,50
Doppelter Espresso 4,75
Milchkaffee 4,50
Heiße Schokolade 3,50
+ *Schlagsahne* 0,80

spécialités

French Kaffee 9,75
Grand Marnier

Irish Kaffee 9,75
Jameson

Spanish Kaffee 9,75
Licor 43

Italian Kaffee 9,75
Amaretto

Baileys Kaffee 9,75

Salted Caramel
Espresso Martini 12,50
Vanille-Wodka, Kaffeelikör und
Karamellsirup

thé

Tee 3,50
Frischer Minztee 4,50
Frischer Ingwertee 4,50

sodas

Chaudfontaine Blau / Rot [0,2L] 3,75
Chaudfontaine Blau / Rot [0,75L] 6,75
Coca-Cola / Zero 3,75
Fuze Tea / Green 3,75
Fanta 3,75
Cassis 3,75
Sprite 3,75
Bitter Lemon 3,75
Tonic 3,75
Fever Tree Ginger Ale 5,25
Fever Tree Ginger Beer 5,25
Fever Tree Tonic 5,25
I Love Zeeland Apfelsaft 3,75
I Love Zeeland Apfelschorle 3,75
Fristi 3,75
Schokomilch 3,75
Jus d'orange 5,25

vins

BLANC

Gentry Chardonnay 5,50 / 27,50
Languedoc • Frankreich

Gentry Sauvignon Blanc 5,50 / 27,50
Languedoc • Frankreich

Masi Pinot Grigio 6,95 / 35,75
Veneto • Italien

Beronia Rueda Verdejo 6,25 / 29,75
Rueda • Spanien

ROSÉ

Gentry Grenache Rosé 5,50 / 27,50
Languedoc • Frankreich

Chateau Ste Roseline Prestige
Rosé 7,25 / 38,50
Provence • Frankreich

CRÉMANT

Crémant d'Alsace Brut 7,50 / 37,50
Blanc de Blancs • Frankreich

ROUGE

Gentry Merlot 5,50 / 27,50
Languedoc • Frankreich

Bodega Norton Cabernet
Sauvignon 6,25 / 29,75
Mendoza • Argentinien

Beronia Crianza Edición
Limitada 7,00 / 37,00
Rioja • Spanien

Bitte fragen Sie Ihren Kellner nach der
umfangreichen Weinkarte.



scan this
for your
language

bières

PRESSION

Heineken vaas 3,95
Heineken pint 7,50
Paulaner 5,60
La Chouffe 5,95
Wisselbier *Siehe die Tafel*

EN BOUTEILLE

Duvel 6,00
Bootjes Bier 6,00
La Trappe Dubbel 5,50
La Trappe Tripel 5,50
Willemsch Blond 6,00
Mort Subite Kriek 4,75

Radler 2.0 4,25
Radler 0% 4,25
Heineken 0% 3,95
La Chouffe 0.4% 5,50
Vrijwit 0.5% 5,65
La Trappe Nillis 0% 5,50

apéritifs & liqueurs

LIQUEURS

Licor 43 5,50
Amaretto 5,50
Baileys 5,50
Cointreau 5,50
Grand Marnier 5,50
Limoncello 5,50
Sambucca 5,50

PSV

Port Ruby 4,50
Port Tawny 6,25
Martini Bianco 4,50

DIGESTIFS

Courvoisier VS 6,50
Rémy Martin VSOP 8,50
Busnel Calvados 5,95
Grappa Amarone 8,00

WHISKYS

Jameson 5,95
Highland Park 6,75
Aberfeldy 6,75
Chivas 6,25
Lagavulin 9,50

SPIRITUEUX

Bacardi Blanco 5,25
Bacardi Carta Negra 5,25
Bacardi Añejo 5,75
42 Below Vodka 6,75
Ketel 13,30
Junge
Rutte 3,40
Alt

cocktails & longdrinks

Aperol Spritz 9,00
Aperol mit Prosecco und Sodawasse

Hugo 9,00
St. Germain Holunderblütenlikör mit
Prosecco und Sodawasser

Mimosa 7,50
Crémant en jus d'orange

Limoncello Blush 8,50
Limoncello, Sprite, Cranberrysaft und
Prosecco

Bombay Sapphire G&T 10,50
Minze und Limette

Hendrick's G&T 12,50
Gin, Tonic und Gurke

Bobby's G&T 12,50
Gin, Tonic und Orange

Dark 'n Stormy 10,75
Bacardi Carta Negra mit Fever-Tree
Ingwerbier

French 75 12,50
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup und Sek
White Chocolate

Pornstar Martini 12,50
Vanille-Wodka, Passionsfrucht, weiße
Schokolade und Limette

Salted Caramel
Espresso Martini 12,50
Vanille-Wodka, Kaffeelikör und
Karamellsirup

