

HET VERHAAL VAN LE BONHEUR

Sinds 1993 is Le Bonheur gevestigd aan de Middenbaan te Barendrecht. Het restaurant dat ooit begon als lunchroom is inmiddels een begrip in Barendrecht. U kunt op elk moment van de dag genieten. De dag begint goed met een kop koffie met een stukje zelfgemaakte appeltaart. De lunch is uitgebreid met luxe broodjes, salades en warme lunchgerechten. Bij de borrel aan de bar is het genieten van de overheerlijke wijnen met een bite erbij en in de avonden kunt u een keuze maken uit de vele gerechten op basis van het Shared-Dining concept.

Welkom in de gezelligste huiskamer van Barendrecht!

Maurice van der Hoek

BITES

Plankje Le Bonheur	€ 15.50	Bitterballen van Holtkamp	€ 6.00
3 Soorten kaas/3 soorten vleeswaren/4 bitterballen		6 Rundvlees bitterballen/ mosterd	
Plankje brood 	€ 5.00	Nacho s 	€ 5.50
Brood/tapenade/ aioli		Nacho s/ cheddar/ sweet chilisaus	
Bruschetta 	€ 6.50	Kaasstengels 	€ 4.50
Geroosterd brood/ tomat/ basilicum		6 Kaasstengels/sweet chilisaus	
Oesters	€ 9.50	Kippenvleugeltjes	€ 7.50
3 Oesters/ gin-tonic/ komkommer		6 pikante vleugeltjes met honing	
Dim Sum	€ 7.50		
6 vis/ vlees en vegetarisch gestoomd			

KOUDE GERECHTEN

Plankje brood 	€ 5.00	Charcuterie	€ 7.00
Brood/tapenade/aioli		3 Soorten vleeswaren/aceto balsamico	
Beef tataki	€ 10.00	Oesters	€ 9.50
Runderlende/bos ui/yakitorisaus		3 Oesters/gin-tonic/komkommer	
Tuna tataki	€ 10.00	Bruschetta 	€ 6.50
Tonijn/sesam/wasabi mayo		Geroosterd brood/tomaat/basilicum	
Burrata 	€ 9.50	Carpaccio	€ 9.50
Mozzarella/ tomaat/ rucola/ basilicum		Ossenhaas/Parmezaan/truffelmayo	

WARME GERECHTEN




Soep van de dag	€ 5.50	Thai beef	€ 10.50
Wisselende dagsoep		Oosterse salade/ossenhaas/limoen	
Duck spring rolls	€ 9.00	Saté Ayam Le Bonheur	€ 10.50
6 Loempia s/ hoisinsaus		Kipfilet/satésaus/kroepoek jagung	
Wild duck	€ 9.50	Iberico ribfingers	€ 12.50
Eendenborst/pompoen/vanille-portsaus		Ribvlees/barbecuesaus	
Buikspek	€ 12.50	Hamburgers Le Bonheur	€ 11.50
Sous-vide gegaard/ noodles/ zoetzure stroop/ sesam/ gegrilde paprika		2 mini hamburgers/ tomaat/ sla/ ui/ spek/ avocado/ kwartel ei/ Mayo	

Tempura garnalen	€ 8.00	Kabeljauwfilet	€ 13.50
4 Gamba s/tempura/teriyaki mayo		Limoenroomsaus/ Inktvis pasta/spinazie	
Blinis zalm	€ 9.00	Gamba s aglio e peperoncino	€ 12.50
Mini pannenkoek/gerookte zalm/mierikswortel		7 Gamba s/ knoflook/ rode peper	
Risotto tartuffo 	€ 11.50	Tarte tartin 	€ 9.75
Bospaddenstoelen/truffel/spinazie		Trostomaten/geitenkaas/Parmezaan Rucola/aceto balsamico	

MEAT FOR 2 (300 gram)

Ierse Rib Eye	€ 24.50	Bavette	€ 24.50
Gegrilde rib eye steak met pepersaus		Gegrilde flank met chimichurri	
Entrecôte	€ 26.00		
Gegrilde runderlende met gepofte knoflookjus			

BIJGERECHTEN

Frites 	€ 4.50
Verse frites/mayo	
Gemengde salade 	€ 4.50
Salade/dressing	
Verse groenten 	€ 4.50
Wisselende groenten	

DESSERTS

Tiramisu	€ 5.00
Vanille crème/ lange vingers/cacao	
Affogato	€ 5.00
Espresso/karamel/vanille ijs	
Sabayon Chaud-froid	€ 7.00
Sabayon met ijs en fruit	
Kaasplankje	€ 9.00
5 Soorten kaas/Rotterdamse jam	

WIJNEN

MOUSSEREND



Glas

Fles

Ribeauvillé Cremant Prestige Brut Blanc – Pinot Blanc – Frankrijk € 5.25 € 24.50

Zeer zuivere smaak – toegankelijk – wit fruit - bloemen

Salentein Brut Cuveé Exceptionelle Sparkling – Chardonnay/ Pinot Noir – ARG € 5.75 € 33.00

Fris – groene appel - citrus - toast - oesters

Champagne Pol Roger Brut Réserve – Char./ Pinot Noir/ Pinot Meunier - FR €14.50 € 80.00

Zeer geschikt als aperitief – smaak van brioche

Champagne Pol Roger Brut Rosé Millésimé – Chardonnay/ Pinot Noir - FR €140.00

Rood fruit en zomerse bessen – vis – salades - wit vlees

Champagne Pol Roger Brut Blanc de Blancs – Chardonnay - Frankrijk €150.00

Krachtig – marshmallows - viooltjes- dropjes- toast- amandelen

WIT DROOG



Glas

Fles

Côtes de Gascogne - Gros Manseng/ Sauvignon Blanc – Frankrijk € 3.95 € 22.00

Citrus – exotisch fruit - volle smaak – frisse blend – salades – vis – kip

Farina – Pinot Grigio - Italie € 3.95 € 22.00

Peer - ananas – aperitief – pasta – vis

Errázuriz Estate Series Chardonnay - Chili € 4.75 € 27.00

Houtgelagerd – gegrilde visgerechten – oosterse gerechten

Domaine les Prades – Picpoul de Pinet - Frankrijk € 4.75 € 27.00

Frisheid – lichte zilte tonen – oesters – vis

Kamptal – Gruner Veltliner - Oostenrijk € 4.95 € 28.00

Zeer fruitige - klassieke wijn – vis - salade

	Glas	Fles
Ribeauville Pinot Blanc d Alsace – Frankrijk <i>Frisse en zachte smaak – kip en gevogelte – salades – mosselen – Franse kazen</i>	€ 5.25	€ 30.00
Sancerre La Chatellenie – Sauvignon Blanc - Frankrijk <i>Vol en zacht – gerookte en gebakken vis – oesters - salades - geitenkaas</i>	€ 6.50	€ 36.00
Errázuriz Aconcagua Costa – Sauvignon Blanc - Chili <i>Grapefruit – passievrucht en kruiden – Aziatische gerechten</i>	€ 6.75	€ 37.00
Kendall Jackson Vintners Reserve – Chardonnay - USA <i>Smaakexplosie – knapperig – fris – elegant – witvis</i>	€ 8.00	€ 44.00
Poggio Le Volpi Donnaluce – Malvasia/ Greco/ Chardonnay – Italie <i>Heerlijk als aperitief – Tropisch fruit - Aziatische gerechten en pasta</i>	€12.00	€ 66.00
Jean Loron Chablis – Chablis – Frankrijk <i>Gouden kleur met groene tinten – Fris – Schaal en schelpdieren</i>	€12.50	€ 69,00
Nautilus Chardonnay – Chardonnay – Nieuw Zeeland <i>Avontuurlijke Chardonnay – 10 maanden eikenhout</i>	€13.95	€ 76.50
Les Vieux Murs Pouilly Fuissé – Chardonnay - Frankrijk <i>Fruitig – hazelnoot en amandelen – schaal en schelpdieren – gekruide gerechte</i>	€14.50	€ 80.00
Alte Reben Riesling Trocken – Riesling – Duitsland <i>Fruitige aroma' s met tonen van mineralen</i>	€15.50	€ 85.00
Salentein Single Vineyard San Pablo Chardonnay – Argentinië <i>Witte vruchten en mineralen - Kabeljauw</i>	€17.00	€ 94.00


WIT ZOET

	Glas	Fles
Mainzer Domherr Spatlese Peter Meyer - Muller Thurgau – Duitsland <i>Heerlijk als fruitig aperitief</i>	€ 3.95	€ 22.00

ROSE



Glas Fles

Brana Vieja – Garnacha – Spanje	€ 3.95	€ 22.00
<i>Verfrissende fruitge rose – lunchwijn – aardbeien – vis – kip</i>		
Mentone Côtes de Provence rosé – Cinsault/ Clairette/ Grenache – Frankrijk 	€ 5.75	€ 31.50
<i>Biologische stevige rosé – fris – aardbeien – pittige afdronk – garnalen</i>		
Laurent Miquel Château Les Auzines Alaina Rose – Lanquedoc – Frankrijk	€ 6.00	€ 33.00
<i>Fruitige rosé – rood fruit – salades – kip – schaal en schelpdieren</i>		

ROOD



Glas Fles

Côte Soleil – Merlot – Frankrijk	€ 3.95	€ 22.00
<i>Aperitief – fruitig – sappig – kaas – rood vlees</i>		
Portillo Malbec – Argentinië	€ 4.75	€ 26.00
<i>Smaak van kersen – framboos – aalbessen – BBQ – kaas</i>		
Rioja Ramón Bilbao Crianza – Tempranillo – Spanje	€ 5.25	€ 29.00
<i>Dieprode wijn – hout gelagerd – vlees – Franse kazen</i>		
Hommage Rouge Cazes – Syrah/ Grenache (biologisch) – Frankrijk 	€ 5.25	€ 29.00
<i>Kruidige en fruitige wijn – gegrilde vleesgerechten – worst – belegen kaassoorten</i>		
Bardolino Rosso Farina – Corvina/ Rondinella/ Rossara – Italië	€ 5.50	€ 30,00
<i>Heldere robijn rode kleur – licht en zacht van smaak – vlees</i>		
Valpolicella Classico Superiore Farina – Corvina/ Corvinone – Italië	€ 6.50	€ 36.00
<i>Zachte wijn – aardbeien – kersen – rood en gegrild vlees</i>		
Kendall Jackson Avant Red – Melange van Merlot druiven – U.S.A	€ 7.00	€ 38.50
<i>Vol en elegant van smaak – hout gelagerd – kazen – vlees</i>		

	Glas	Fles
Kendall Jackson Vintners Reserve – Zinfandel – U.S.A. <i>Stevige wijn – accent van ceder en kruiden – rood vlees – wild – kaas</i>	€ 8.00	€ 44.00
Errázuriz Max Reserva Carmenère – Carmenère/ Syrah/ Malbec - Chili <i>Kruidige wijn - zwarte peper – paprika – noten – rood vlees</i>	€ 8.00	€ 44.00
Lu Rappaio – Masca del Tacco – Primitivo di Manduria – Italie <i>Volle geur en smaak – 15 maanden op eiken hout – rood vlees</i>	€ 8.75	€ 49.00
Salentein Barrel Selection Malbec – Malbec – Argentinië <i>Aroma' s van rood fruit – hout gelagerd – mooie complexiteit</i>	€ 9.95	€ 55.00
Cruz de Alba Crianza – Tempranillo – Argentinië <i>Souplesse van frisse kersen – rood vlees en gerijpte kaas</i>	€13.50	€ 74.00
Villa Trasqua Fanatico Chianti Classico Riserva - Sangiovese – Italie <i>Donker robijn rode wijn – bavette, rib eye en entrecote</i>	€13.50	€ 74.00
Farina Amarone Della valpolicella Classico – Corvina/ Corvinone – Italie <i>Kruidig – cacao - balsamico - fruit – wild – schimmel kaas</i>	€16.75	€ 92.00
Salentein Numina Malbec – Malbec – Argentinië <i>Mooie tanine en hints van vanille – gegrild vlees en gerijpte kaas</i>	€17.50	€ 96.00

PORT – DESSERT WIJN

	Glas
Grahams Late Bottled Vintage port Tinta Barocca - Tinta Cao - Tinta Roriz - Touriga – Portugal <i>Zwarte bessen – munt – kazen – zoet dessert</i>	€ 3.75
Grahams 20 year old Tawny port Tinta Barocca – Tinta Roriz - Touriga – Portugal <i>Noten – amandelen – honing – karamel – vijgen – noten – crème brûlée</i>	€ 7.50
Semillon – Sauvignon Blanc La Fleur Renaissance Sauternes – Frankrijk <i>Abrikozen en honing – zeer zoet – Lange afdronk</i>	€ 5.75



Gang 1:

Garnalen sensatie

3 Gamba' s in tempura beslag met teriyaki mayo en 3 garnalen aglio e peperoncino

Wijnsuggestie: Picpoul de Pinet, Domaine les Prades, Frankrijk

Gang 2:

Tuna Tataki

Tonijn shasimi met sesamzaadjes en wasabi mayonaise

Wijnsuggestie: Chardonnay - Errázuriz Estate Series, Chili

Of

Beef Tataki

Runderlende met bos ui en yakitorisaus

Wijnsuggestie: Bardolino – Farina, Italie

Gang 3:

Hamburger Le Bonheur met frites

1 mini hamburger met tomaat, sla, ui, avocado, spek, mayo, kwartel ei en zelfgemaakte frites

Wijnsuggestie: Merlot – Kendall Jackson Avant Red, U.S.A.

Extra uitbreiding:

Kaasplankje

€ 10,50 p.p.

Vijf soorten kaas met rood fruit, walnoten en jam

Wijnsuggestie: Grahams 20 Year Old Tawny Port