

## 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 elk moment 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 avonduren 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

<b>Plankje Le Bonheur</b>	<b>€ 15.50</b>	<b>Bitterballen van Holtkamp</b>	<b>€ 5.75</b>
3 Soorten kaas/3 soorten vleeswaren/4 bitterballen		6 Rundvlees bitterballen/mosterd	
<b>Plankje brood</b> 	<b>€ 5.00</b>	<b>Nacho s</b> 	<b>€ 5.00</b>
Brood/tapenade/aioli		Nacho s/cheddar/sweet chilisaus	
<b>Bruschetta</b> 	<b>€ 6.00</b>	<b>Kaasstengels</b> 	<b>€ 4.50</b>
Geroosterd brood/tomaat/basilicum		6 Kaasstengels/sweet chilisaus	
<b>Oesters</b>	<b>€ 9.50</b>	<b>Vlammetjes</b>	<b>€ 4.75</b>
3 Oesters/gin-tonic/komkommer		6 Vlammetjes/sweet chilisaus	
<b>Eenden paté</b>	<b>€ 11.50</b>		
Paté/cranberry/geroosterd brood			

## KOUDE GERECHTEN

<b>Plankje brood</b> 	€ 5.00	<b>Charcuterie</b>	€ 6.50
Brood/tapenade/aioli		3 Soorten vleeswaren/aceto balsamico	
<b>Vitello tonato</b>	€ 8.50	<b>Oesters</b>	€ 9.50
Kalfsfricandeau/ kappertjes/ tonijnmayo/ rucola		3 Oesters/gin-tonic/komkommer	
<b>Tuna tataki</b>	€ 10.00	<b>Bruschetta</b> 	€ 6.50
Tonijn/sesam/wasabi mayo		Geroosterd brood/tomaat/basilicum	
<b>Burrata</b> 	€ 9.50	<b>Carpaccio</b>	€ 9.50
Mozzarella/ tomaat/ rucola/ basilicum		Ossenhaas/Parmezaan/truffelmayo	
<b>Eendenpaté</b>	€ 11.50		
Paté/cranberry/geroosterd brood			

---

## WARME GERECHTEN

<b>Soep van de dag</b>	€ 5.50	<b>Thai beef</b>	€ 10.50
Wisselende dagsoep		Oosterse salade/ossenhaas/limoen	
<b>Duck spring rolls</b>	€ 9.00	<b>Saté Ayam Le Bonheur</b>	€ 9.50
6 Loempia s/hoisin saus		Kipfilet/satésaus/kroepoek jagung	
<b>Crispy duck</b>	€ 9.00	<b>Iberico ribfingers</b>	€ 12.50
Eendenborst/paksoi/spinazie/bosui		Ribvlees/barbecuesaus	
<b>Gebakken lamskoteletten</b>	€ 14.00	<b>Hamburgers Le Bonheur</b>	€ 10.50
4 Lamskoteletten/geroosterde hazelnoten mosterdmayo		2 Mini burgers/tomaat/sla/ui Rotterdamsche oude kaas/truffelmayo	

Tempura garnalen	€ 7.50	Makreel teriyaki	€ 12.00
4 Gamba s/tempura/teriyaki mayo		Makreel/noodles/Oosterse dressing	
Gegrilde zwaardvis	€ 9.00	Gamba s "aglio e peperoncino"	€ 12.50
Pittige tomatensalade/koriander/olijfolie		7 Gamba s/knoflook/rode peper	
Risotto tartuffo 	€ 10.50	Tarte tartin 	€ 9.75
Bospaddenstoelen/truffel/spinazie		Trostomaten/geitenkaas/Parmezaan	
		Rucola/aceto balsamico	




---

### MEAT FOR 2 (300 gram)

Picanha steak	€ 21.50	Bavette	€ 23.50
Gebakken staartstuk met truffeljus		Gegrilde flank met chimichurri	
Entrecôte	€ 26.00		
Gegrilde runderlende met gepofte knoflookjus			

---

### BIJGERECHTEN

Frites 	€ 4.00
Verse frites/mayo	
Gemengde salade 	€ 4.00
Salade/dressing	
Verse groenten 	€ 4.50
Wisselende groenten	

### DESSERTS

Tiramisu	€ 5.00
Vanille crème/lange vingers/cacao	
Affogato	€ 5.00
Espresso/karamel/vanille ijs	
Crème brûlée	€ 5.00
Vanille crème brûlée	
Kaasplankje	€ 8.00
5 Soorten kaas/Rotterdamsche jam	

## WIJNEN

### MOUSSEREND



Glas

Fles

---

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

*Zeer zuivere smaak – toegankelijk – wit fruit - bloemen*

Chardonnay/pinot noir - Salentein Brut Cuveé Exceptionelle Sparkling – ARG € 5.75 € 33.00

*Fris – groene appel - citrus - toast - oesters*

Pinot Noir/Meunier/Chardonnay - Champagne Pol Roger Brut Réserve- FR € 13.50 € 75.00

*Zeer geschikt als aperitief – smaak van brioche*

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

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

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

*Krachtig – marshmallows - viooltjes- dropjes- toast- amandelen*

### WIT DROOG



Glas

Fles

---

Sauvignon Blanc - Côtes de Gascogne Gros Manseng – Frankrijk € 3.75 € 21.00

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

Pinot grigio – Farina – Italie € 3.75 € 21.00

*Peer - ananas – aperitief – pasta – vis*

Chardonnay - Errázuriz Estate Series - Chili € 4.50 € 25.00

*Houtgelagerd – gegrilde visgerechten – oosterse gerechten*

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

*Frisheid – lichte zilte tonen – oesters – vis*

Gruener Veltliner – Kamptal – Oostenrijk € 4.95 € 28.00

*Zeer fruitige, klassieke wijn*

	Glas	Fles
Pinot blanc - Ribeauvillé Pinot Blanc dAlsace - Frankrijk <i>Frisse smaak – kip en gevogelte – salades – mosselen - kaas</i>	€ 5.25	€ 30.00
Sauvignon Blanc - Sancerre La Chatellenie - Frankrijk <i>Vol en zacht – gerookte en gebakken vis – salades - geitenkaas</i>	€ 6.25	€ 35.00
Sauvignon Blanc - Errázuriz Aconcagua Costa - Chili <i>Grapefruit – passievrucht en kruiden – Aziatische gerechten</i>	€ 6.25	€ 35.00
Chardonnay - Kendall Jackson Vintners Reserve - USA <i>Smaakexplosie – knapperig – fris – elegant – rijke vis - kalf</i>	€ 6.50	€ 37.00
Chardonnay - Les Vieux Murs Pouilly Fuissé – Frankrijk <i>Fruitig – hazelnoot en amandelen – schaal en schelpdieren – gekruide gerechten</i>		€ 78.00
Chardonnay - Salentein Single Vineyard San Pablo Chardonnay – Argentinië <i>Witte vruchten en mineralen – kip en kalfsvlees</i>		€ 94.00

## WIT ZOET

	Glas	Fles
Müller Thurgau - Mainzer Domherr Spatlese Peter Meyer – Duitsland <i>Heerlijk als fruitig aperitief</i>	€ 3.75	€ 21.00

## ROSE



	Glas	Fles
Garnacha - Brana Vieja – Spanje <i>Verfrissende fruitige rose – lunchwijn – aardbeien – vis – kip</i>	€ 3.75	€ 21.00
Cinsault /Clairette/Grenache Mentone Côtes de Provence rosé – Frankrijk  <i>Biologische stevige rosé – fris – aardbeien- witte bloemen – pittige afdronk - garnalen</i>	€ 4.75	€ 27.00
Languedoc - Laurent Miquel Château Les Auzines Alaina Rose – Frankrijk <i>Fruitige rosé – rood fruit – salades – kip – schaal en schelpdieren</i>	€ 5.75	€ 33.00

## ROOD



Glas Fles

Merlot - Côte Soleil – Frankrijk <i>Aperitief – fruitig – sappig – kaas – lamsvlees – rood vlees</i>	€ 3.75	€ 21.00
Malbec - Portillo Malbec – Frankrijk <i>Smaak van kersen – framboos – aalbessen – BBQ – kaas</i>	€ 4.25	€ 24.00
Tempranillo - Ramón Bilbao Rioja Crianza – Spanje <i>Dieprode wijn – kokosnoot en drop – hou gelagerd – vlees – kaas</i>	€ 4.95	€ 28.00
Corvina/Corvinone - Farina Valpolicella Classico Superiore - Italie <i>Zachte wijn - aardbeien – kersen - rood en geroosterd vlees</i>	€ 5.75	€ 31.50
Syrah/Grenache - Hommage Rouge (biologisch)  <i>Kruidige en fruitige wijn, gegrilde vleesgerechten, worst, beleggen kaassoorten</i>	€ 5.75	€ 32.00
Carignan/Grenache/Syrah – Chateau les Auzines – Frankrijk <i>Rijpe kersen – hout gerijpt – rood vlees - kazen</i>	€ 6.00	€ 33.00
Zinfandel - Kendall Jackson Vintners Reserve – U.S.A. <i>Stevige wijn – accent van ceder en kruiden – rood vlees – wild - kaas</i>	€ 6.50	€ 37.00
Carmenère/Syrah/Malbec - Errázuriz Max Reserva Carmenère <i>Kruidige wijn - zwarte peper – paprika – noten – rood vlees</i>	€ 7.00	€ 40.00
Merlot - Kendall – Jackson Grand Reserve Merlot – U.S.A. <i>Fijne smaak van rode bessen - zwart fruit, chocolade – rijke vleesgerechten</i>		€ 80.00
Corvina/Corvinone - Farina Amarone Della valpolicella Classico Italie <i>Kruidig – cacao - balsamico - fruit – wild – gerijpte kaas</i>		€ 92.00

---

## PORT – DESSERT WIJN

Glas

---

### Grahams Late Bottled Vintage port

€ 3.75

Tinta Barocca - Tinta Cao - Tinta Roriz - Touriga – Portugal  
*Zwarte bessen – munt – kazen – zoet dessert*

### Grahams 20 year old Tawny port

€ 6.50

Tinta Barocca – Tinta Roriz - Touriga – Portugal  
*Noten – amandelen – honing – caramel – vijgen – noten – crème brûlée*

### Semillon – Sauvignon Blanc La Fleur Renaissance Sauternes – Frankrijk

€ 5.25

*Abrikozen en honing – zeer zoet – lange afdronk – kaas*

---

## GIN & TONIC

---

### Loopuyt

€ 10.35

*Frisse gin met limoen – de traditionele gin & tonic*

### Nolet s

€ 10.35

*Fruitige gin met rose lemonade tonic – fruit - zoete gin & tonic*

### Hendricks

€ 9.35

*Kruidige gin – fris door komkommer*

*smile,  
there's  
gin*

---

## PROEVERIJ

---

### Bierproeverij

€ 12.50

*Plankje met 3 verschillende biertjes van onze tap – kaas - bitterballen*

### Wijnproeverij

€ 16.50

*Plankje met 3 glazen wijn – 3 verschillend kazen*

HIGH WINE

High wine!



€ 35.00 p.p.

---

Gang 1:

**Burrata**

Romige buffel Mozzarella met tomaat, rucola, basilicum en olijfolie

*Wijnsuggestie; Laurent Miquel Château Les Auzines Alaina Rose*

Of

**Oesters**

Twee Creuse oester met gin-tonic crushed ijs en komkommer cresh

*Wijnsuggestie; Ribeauvillé Cremant Prestige Brut Blanc*

Gang 2:

**Tuna "tataki"**

Tonijn shasimi met sesamzaadjes en wasabi mayonaise

*Wijnsuggestie; Chardonnay - Errázuriz Estate Series*

Gang 3:

**Gambas "aglio e peperoncino"**

Gambas in olijfolie gebakken met knoflook, rode peper en peterselie

*Wijnsuggestie; Sauvignon Blanc - Errazuriz Aconcaqua Costa*

Of

**Crispy Duck**

Gebraden eendenborstfilet met witlof, appel en aceto-balsamico

*Wijnsuggestie; Carmenera - Errazuriz Max Reserva*

---

**Extra uitbreiding**

**Kaasplankje**

Drie soorten kaas met rood fruit, walnoten en jam

*Wijnsuggestie; Grahams 20 Year Old Tawny Port*

€ 10,50