Le Philippe

Les apéritifs

Huîtres de Normandie nr 3 — 14
Normandische oesters, sjalottendressing, 3 stuks

Huîtres Gillardeau nr 3 — 19
Franse oesters, sjalottendressing, 3 stuks

Huîtres Normandie nr 3 gratinées — 25
Gegratineerde Normandische oesters, 3 stuks

Blinis, caviar Belge, crème fraîche — 10 g - 38 | 30 g - 68 | 50 g - 135
Blini's, Belgische kaviaar, zure room

Les entrées

Tartare de boeuf coupé à la main 'classique' — 19
Handgesneden rundstartaar 'klassiek'

Tartare de bœuf coupé à la main 'classique' et Caviar Belge 30 g — 85
Handgesneden rundstartaar 'klassiek' met 30 g Belgische kaviaar

Champignons des bois à la crème — 23
Gebakken boschampignons met room, bladerdeeggebakje

Cuisse de grenouille à la crème d'ail — 25
Kikkerbillen, room, look, tomaat 3 stuks (6 stuks: € 39)

Chicons au gratin — 22
Gegratineerd witloof met beenham, 2 stuks
(supplement wintertruffel € 18)

Cocktail de crabe 'classique' — 27
Krabcocktail 'klassiek'

Terrine de foie gras avec pain brioche — 29
Echte ganzenleverterrine met briochebrood

Coquilles Saint-Jacques à Dieppe, sauce dugléré — 29
Sint-jacobsvruchten met saus dugléré

Le Philippe

Les plats (hoofdgerechten)

Escalope d'aubergine, sauce tomates, comté 28
Schnitzel van aubergine, tomatensaus en geraspte comtékaas

Goulash de cerf à la hongroise 28
Hertengoulash op Hongaarse wijze

Cabillaud, riz de Camargue, jus au curry et au lait de coco 38
Kabeljauwhaasje, rijst uit de Camargue, jus op basis van curry en kokosmelk

Filet pur de Blonde d'Aquitaine (saignant), sauce au poivre 39
Ossenhaas van Blonde d'Aquitaine-rund (altijd saignant), pepersaus
- zondagmenu € 5 supplement

Faisan à la brabançonne 45
Fazantfilet, witloof, wildjus
- zondagmenu € 10 supplement

Ris de veau, pommes de terre « La Ratte », chicons 48
Gelakte kalfszwezerik, puree van La Ratte-aardappelen, witloof en rodewijnjus
- zondagmenu € 10 supplement

Le signature

Boulette Royale 35
Gehaktbal met truffel, een kern van ganzenlever, appelcompote
- supplement truffel € 18
- zondagmenu € 10 supplement

Le Philippe

Les suppléments (lekker bij Les plats)

Haricots verts *Prinsessenboontjes*	6,5
Pommes frites *Handgesneden frieten met huisgemaakte mayonaise*	6,5
Salade verte *Groene salade*	6,5
Pommes Dauphines *Aardappel, soezenbeslag*	8
Puree de pommes de terre ‘La Ratte’ *Puree van La Ratte-aardappel*	8
Pommes Pont Neuf aux truffes noir *Dikke frieten, mayonaise, wintertruffel en comtékaas*	28

Le Philippe

Les desserts

Dame blanche 15
À la minute gedraaid vanille-ijs, slagroom en warme chocoladesaus.

Sabayon à la glace vanille 15 pp
Sabayon met vanille-ijs (per 2 personen)

Coupe Colonel 15
Huisgemaakte citroensorbet, citroenzeste en wodka

Crêpes Suzette 20 pp
Flensjes in sinaasappelsaus met Grand Marnier en vanille-ijs (per 2 personen)

Plateau de fromages 18
Selectie van 5 rauwmelkse kazen

Déjeuner d'affaires *(Businesslunch op weekdagen)*

Voorgerecht, hoofdgerecht 38

Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht 49

Maandag, donderdag en vrijdag van 12.00 tot 15.30 uur

Déjeuner signature dimanche *(Keuzemenu op zondag)*

Voorgerecht, hoofdgerecht, dessert (excl. supplement) 59

Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert (excl. supplement) 69

Enkel op zondag van 12.00 tot 15.00 uur

Suggesties vinden jullie steeds op het krijtbord.
Vraag aan een medewerker.

Le Philippe

Frisdranken

Le Philippe water/bruiswater 75 cl	7,00
Cola/zero	3,80
Ginger beer	4.00
Tonic	3.80
Tomatensap	4.00
Crodino	3.80
Ice Tea	3.80
Aranciata San Pellegrino	3.80
Aranciata Rossa San Pellegrino	3.80
Limonata San Pellegrino	3.80

Bieren

Le Philippe	3.80
Mergelswit (Stadsbrouwerij Maastricht)	5.95
Westmalle dubbel	5.95
Westmalle blond	5.95
Karmeliet	5.95
Duvel	5.95
Kriek Boon	5.95
0.0 bier	3.80

Le Philippe

Huiswijn

WITTE WIJN

Chardonnay	glas 7	fles 35
Sauvignon blanc	glas 7	fles 35

RODE WIJN

Tempranillo	glas 7	fles 35
Syrah, grenache, mourvèdre	glas 7	fles 35

ROSÉ WIJN

Grenache	glas 7	fles 35
Miraval	glas 12,5	fles 62

Raadpleeg onze uitgebreide wijnkaart

BUBBELS

Crémant de Bourgogne	glas 10	fles 49
Le Philippe Champagne Extra Brut 1re cru	glas 14	fles 65
Château Max Cochut Rosé Brut 1re cru		fles 72
Domaine Fallet Prévostat Extra Brut 1re cru		fles 89
Domaine Franck Bonville Rosé Brut		fles 95
Domaine Franck Bonville Pur Oger Extra Brut - *blanc de blancs 2019*		fles 105
Ruinart 'R' Brut		fles 105
Ruinart blanc de blancs		fles 145
Ruinart Rosé Brut		fles 165
Dom Perignon		fles 285

Gins

Le Philippe gin	14
Citadelle (Frankrijk)	15
Sexy gin	15
Hanami dry gin (Japan)	15
Boobies gin	15
Gordon's gin 0.0	13

Le Philippe

Spritz

Aperol Spritz	13
Limoncello Spritz	13
Campari Spirtz	13
Picon vin blanc	13

Whisky

Glenkinchie 12	12
Lagavulin 16	24
Oban 14	16
Graganmore 12	14
Talisker 10	13
Dalwhinnie 15	16
Jura Origin 10 single malt	15
Jura Seven Wood Distellery Manager	15
The Glendronach Revival 15 Highland Single Malt	16
The Glenlivet Founder’s Reserve	18
Springbank Cask Strength 12 single Malt	18
Signatory Vintage 2007 Edradour Distillery Highland	18
The Dalmore 15 y Highland Single Malt	16
The Dalmore King Alexander III Highland Single Malt	24
Mighter’s Kentucky Single Barrel VS	30
Jack Daniel’s Tennessee Sour Mash VS	12
Platte Valley Corn Whiskey VS	12
Suntory Hibiki Japanees Harmony	16

Le Philippe

Cognac

Montifaud vs	12
Martell vs	12
Hennessy vsop	14
Menart vsop	14
Remy Martin XO	35

Calvados

Calvados Pays d'Auge Pomme Prisonnière	18
Château du Breuil Fine Calvados	12
Château du Breuil Réserve du château 8 ans	14
Marquis de Saint-Loup Calvados Pays d'Auge Vieille Réserve	16

Armagnac

Domaine Tariquet Bas Armagnac	14
Domaine Le Basque Bas Armagnac	14
Domaine Delord Récolte 1955 Bas Armagnac	50

Grappa's

Nonnino Chardonnay	12
Nonnino Moscato	13
Berta Elisi	14
Oranellaia	14

Rum

Malecom Reserva Imp. Rum 12y	11
Plantation	15
Don papa	15
Brugal	17
Santa Terreza	17
Matusaleum Rum 23y	17
Zacapa 23	18

Divers

Dom Beneditin	10
Grand Marnier	10
Drambui	10
Cointreau	10
Amaretto	10
Ricard	10
Vermouth wit/rood	10
Tiquilla	10
Baileys	10
Averna	10
Sambuca	10
Limoncello	10
Montenegro	10
Francelico	10
Campari	10
Pisco	10
Wodka	10
Jenever	10



Le Philippe

Praktische informatie

Open: donderdag t/m maandag | Dinsdag en woensdag gesloten

Keuken: 12.00 tot 14.30 uur - 18.00 tot 21.30 uur
Zondag: keuken open van 12.00 tot 21.30 uur

Laatste drankje om 23.30 uur

Reservaties op het terras zijn niet mogelijk.

www.lephilippemaastricht.nl - chef@lephilippemaastricht.nl

