



Toen...



En Nu...

Bon Sjef heeft zijn naam te danken aan de horeca-keukens waarin men 'Bon Chef' gebruikt als Franse uitspraak. Alleen wij schrijven het lekker op zijn Tilburgs, als herinnering aan onze opa Sjef. Onze opa was een echte Bourgondiër die bekend stond om zijn gastvrijheid, want er was altijd een plekje vrij aan tafel om mee te eten. Je zou kunnen zeggen dat daar onze liefde voor de horeca vandaan komt. Het is ons met de paplepel ingegoten en nu is het tijd om onze draai er aan te geven.

Brasserie Bon Sjef is gevestigd aan het mooiste nostalgische stukje van Tilburg, de Oude markt. We wilden een huiselijke sfeer creëren waardoor de gasten zich lekker thuis kunnen voelen en hierdoor extra genieten van onze uitgebreide wijnkaart, een lekker biertje of een heerlijk kopje EARTH koffie.



Bon SJEFF

LUNCHKAART

- TOSTI'S -

SJEF'S TOSTI	4.50
bechamel, beenham en boerenkaas	
HAWAIIAANSE TOSTI	4.50
beenham, ananas en boerenkaas	
TRAPPISTEN TOSTI	4.50
trappistenkaas, walnoten, honing en grove mosterd	
VEGETARISCHE TOSTI	4.50
tomaat, pesto, brie en pijnboompitten	

- KOUD -

Keuze uit boterhammen: wit of bruin

EIERSALADE	7.25
KRABSALADE	7.25
KIPKERRIE SALADE	7.25
FILET AMERICAN	7.25
MARTINO	8.25
filet american met tabasco, mosterd, sjalot en een eitje	
TONIJSALADE	7.25
HUMMUS	7.25
cherrytomaatjes, artisjok en acetostroop	
TRAPPISTENKAAS	8.50
walnoten en honing	
RUNDERCARPACCIO	9.75
parmezaanse kaas, runderspekjes en truffeldressing	
GEROOKTE ZALM	12.50
met cocktailsaus	

- WARM -

Keuze uit boterhammen: wit of bruin

VLEES CROQUETTEN (2 st.)	8.50
bourgondische vleeskroketten met mosterd	
GARNALEN CROQUETTEN (3 st.)	9.75
huisgemaakt met Hollandse garnalen en safraanmayonaise	
KIPPEDIJEN	8.50
met ananas en satèsaus	
PITTIGE KIPCAJUN	8.50
met zongedroogde tomaten, paprika en cajunsaus	
UTSMIJTER (3 eieren)	8.50
keuze uit: ham, kaas, spek en/of tomaat	

- SOEPEN -

ROMIGE KREEFTENSOEP	8.25
huisgemaakt en gevuld met Hollandse garnalen en bieslook	
TOMATENSOEP (vegetarisch)	4.75
huisgemaakt met een vleugje room	

Bon SJEFF

LUNCHKAART

- SJEFKES TIP -

SJEFKES LUNCHPLANK
Laat u verrassen! Keuze: vis of vlees
12.50

- SALADES -

Keuze uit: klein of groot

SALADE GEITENKAAS	9.75 / 13.50
salade, geitenkaas, spek, peer, walnoten, vijgen en honing (eventueel ook vegetarisch te bestellen)	
SALADE NIÇOISE	9.75 / 13.50
salade, tonijn, ansjovis, ei, olijven, haricoverts, tomaat en vinaigrette	
SALADE CARPACCIO	9.75 / 13.50
salade, rundercarpaccio, parmezaanse kaas, runderspekjes en truffeldressing	
PIKANTE KIP	9.75 / 13.50
salade, kippendijen, paprika, gekookt eitje, pijnboompitjes en pikante dressing	

- WRAPS -

CARPACCIO WRAP	9.25
rundercarpaccio, parmezaanse kaas, salade en truffeldressing	
ZALM WRAP	9.75
gerookte zalm, sjalot, salade en cocktailsaus	
VEGETARISCHE WRAP	8.00
brie, roomkaas, zongedroogde tomaten, salade en pesto	

- GROTE TREK -

RUMP STEAK 180gr	17.50
met huisgemaakte jus en brood	
BLACK ANGUS BURGER 200gr	16.50
met sla, tomaat, komkommer, ui, spek en onze Bon Sjeff saus	
KIPSATÉ	14.50
keuze uit: verse frieten of brood	

- SJEFKES LEKKERNIEN -

APPELTAART	3.50
CHOCOLADETAART	7.50
chocolade fondanttaartje (bereidingstijd +- 10 min)	
KAASPLATEAU	12.50
verschillende kazen geserveerd met kletsenbrood	
ZOMERSE FRUIT SALADE	10.00
met Griekse yoghurt, honing en een shake van watermeloen	

HEEFT U EEN ALLERGIE? WIJ HELPEN U GRAAG.

Onze gerechten worden bereid in een ruimte waar gewerkt wordt met gluten, sesam, noten en pinda's. Informatie over de aanwezige allergenen in onze gerechten kunt u opvragen bij het personeel.

DINERKAART

- VOORGERECHTEN -

BROOD MET SMEERSELS	4.50
boter, olijfolie, aioli en olijventapanade	
ZEEUWSE OESTERS PER STUK	2.50
seizoensproduct	
ESCARGOTS	9.75
6 st. slakken uit de oven bereid in knoflookboter	
CHARCUTERIE	10.50
CARPACCIO	10.50
met parmezaanse kaas, runderspekjes en truffeldressing	
GARNALEN CROQUETTES (3 st.)	9.75
huisgemaakt met Hollandse garnalen en saffraanmayonaise	
KIP HOI SIN	9.25
Japans pannenkoekje gevuld met komkommer, wortel, prei, kip, chilipeper en Hoi Sin saus	
VEGETARISCHE RAVIOLI	9.75
gevuld met parmezaan, saus van gepofte tomaat en basilicum	
KNOFLOOK GAMBAS	12.50

- SOEPEN -

ROMIGE KREEFTENSOEP	8.25
huisgemaakt en gevuld met Hollandse garnalen en bieslook	
TOMATENSOEP (vegetarisch)	4.75
huisgemaakt met een vleugje room	

- SALADES -

Keuze uit: klein of groot

SALADE GEITENKAAS	9.75 / 13.50
salade, geitenkaas, spek, peer, walnoten, vijgen en honing (eventueel ook vegetarisch te bestellen)	
SALADE NIÇOISE	9.75 / 13.50
salade, tonijn, ansjovis, ei, olijven, haricoverts, tomaat en vinaigrette	
SALADE CARPACCIO	9.75 / 13.50
salade, rundercarpaccio, parmezaanse kaas, runderspekjes en truffeldressing	
PIKANTE KIP	9.75 / 13.50
salade, kippendijen, paprika, gekookt eitje, pijnboompitjes en pikante dressing	

DINERKAART

- VISGERECHTEN -

SLIPTONG	19.50
met ravigotte saus	
KABELJAUW	21.50
met spinazie, ei en kreeftensaus	
GAMBAS MET LINTPASTA	19.00
met tomaat, ui, rode peper en pesto	
ZALM TOURNEDOS	23.00
gepocheerd in specerijendamp (eventueel kan de zalm ook gebakken worden)	
VANGST VAN DE DAG	dagprijs
vraag het aan een medewerk(st)er	
MOSSELEN	19.50
keuze uit: naturel of witte wijn (seizoensproduct)	

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frieten en salade

- VLEESGERECHTEN -

SPAANSE KIP	14.50
gegrilde kip met mojo marinade en chorizo	
CÔTE Á L'OS (2 personen)	26.50 p.p.
prachtig stuk vlees (850 gr.) van het rib van een rund	
BLACK ANGUS BURGER 200gr	16.50
met sla, tomaat, komkommer, ui, spek en onze Bon Sjef saus	
KIPSATÉ	14.50
OSSENHAAS TERIYAKI	17.50
met sesamzaad en verse roerbak groenten	
OSSOBUCO	19.50
langzaam gegaard kalfsvlees op Italiaanse wijze	
RUMP STEAK 180gr	19.50
naar onze mening het beste stukje vlees van de rund geserveerd met pepersaus of champignonsaus	

- DESSERTS -

DAME BLANCHE	7.50
vanille roomijs, warme chocoladesaus en slagroom	
CRÈME BRÛLÉE	7.50
CHOCOLADETAART	7.50
chocolade fondanttaartje (bereidingstijd +- 10 min)	
KAASPLATEAU	12.50
verschillende kazen geserveerd met kletsenbrood	
ZOMERSE FRUIT SALADE	10.00
met Griekse yoghurt, honing en een shake van watermeloen	
IJS MET AARDBEIEN	7.50
(seizoensproduct)	

HEEFT U EEN ALLERGIE? WIJ HELPEN U GRAAG.

Onze gerechten worden bereid in een ruimte waar gewerkt wordt met gluten, sesam, noten en pinda's. Informatie over de aanwezige allergenen in onze gerechten kunt u opvragen bij het personeel.

Bon SJEFF

BIER & BORREL

- TAP BIEREN -

Brand tappils	2.60
Affligem blond	3.95
La trappe wit	4.50

- BIEREN -

Duvel	4.00
La Trappe Wit	4.50
La Trappe Puur	4.50
La Trappe Blond	4.50
La Trappe Dubbel	4.50
La Trappe Isi Do'r	4.50
La Trappe Tripel	4.75
La Trappe Quadrupel	4.75
Amstel Radler	2.50
Amstel Radler 0.0	2.25
Liefmans fruitesse	3.75
Desperados	4.95



Brood met kruidenboter, olijfolie, aioli en olijventapenade	4.50
Nachos uit de oven met guacamole en salsasaus	5.50
Garnalenkroketjes (6 st.)	10.75
Warme kipkluijjes (6 st.)	8.00
Zalmwrap	5.50
Tomatenbrood met filet americain, roomkaas, ui en roquette	5.50
Ossenworst met Amsterdamse uitjes en mosterd	5.50
Zeeuwse oesters (seizoensproduct)	2.50 p.s.
Olijven	2.75
Knoflook gamba's	7.25
Plateau de fromages verschillende kaassoorten met een passend garnituur	14.50
Charcuterie van diverse vleeswaren, geserveerd met brood	12.50
Bourgondische bitterballen (6 st.)	5.50
Petit Bon Sjef plateau, proeverij van diverse lekkernijen	12.50 p.p.

Bon SJEFF

MOUSSEREND & ROSE

CAVA LA IAIA NÚRIA BRUT

Pere Ventura, Penedés, Spanje

Sprankelend zuiver en frisdroog van smaak met een aroma van tropisch fruit.

Glas: 4.85 Fles: 29.00

CHAMPAGNE THÉOPHILE BRUT

Maison Roederer, Reims, Frankrijk

Veel finesse, diepgang en complexiteit. Een fijne balans tussen gerijpte tonen en een frisse fruitigheid. Het mondgevoel is rijk en krachtig.

Glas: 9.50 Fles: 62.00



Glas: Fles:

CINSAULT IGP

J. Moreau & Fils, Languedoc & Roussillon, Frankrijk

Heerlijk aroma van aardbeien. De smaak is verfrissend, met een goede balans tussen de zuren en het fruit. Licht roze kleur.

4.15 20.75

PROVENCE AIX

Domaine Saint Aix, Coteaux d'Aix en Provence, Frankrijk

Frisse, droge en qua kleur bijna bleke en zalmachtige rosé met uiterst plezierige lange afdronk. Je proeft bessenfruit, pruimen, karamel en kruidigheid. Evenwichtige smaak en zon in het glas.

6.25 31.00

HEEFT U EEN ALLERGIE? WIJ HELPEN U GRAAG.

Onze gerechten worden bereid in een ruimte waar gewerkt wordt met gluten, sesam, noten en pinda's. Informatie over de aanwezige allergenen in onze gerechten kunt u opvragen bij het personeel.

WITTE WIJNEN

- HUISWIJN -

CÔTES DE GASCOGNE IGP
 Domaine Saint Lannes, Sud-Ouest, Frankrijk
 Overweldigend in geur. Veel stuiffruit en boordevol limoen aroma. Een frivole wijn, lekker sappig met heerlijke frisse zuren.

Glas: 4.00 Fles: 19.50

CHARDONNAY IGP
 J. Moreau & Fils, Languedoc & Roussillon, Frankrijk
 Een wijn met een open karakter en aroma's van citrus en grapefruit. De mooie 'vettige' structuur is mooi in balans met de fruitige stijl.

Glas: 4.20 Fles: 21.00

- FRANKRIJK -

SAUVIGNON DE TOURIANE
 Domaine de la Renaudie, Mareuil, Frankrijk
 Heerlijk stuivend, aromatisch in de geur. Fijn Sauvignon fruit met kruisbes, luychees en buxus in de geur en smaak. Doet niet onder voor menige Sancerre!

Glas: 4.55 Fles: 22.75

MÂCON BLANC VILLAGES
 Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrijk
 Bloemige, fruitige wijn met een helder, glanzende kleur. De wijn is knisperend, heeft een medium body, een zuivere zuurgraad en een zeer aangename afdronk.

Glas: 6.00 Fles: 29.95

RIESLING
 Trimbach, Elzas, Frankrijk
 Zijn delicate bouquet en het mooie evenwicht tussen het droge karakter, zijn verfijnde fruitigheid en de mooie, natuurlijke zuren maken dit tot één van de grootste wijnen ter wereld.

Glas: 6.25 Fles: 31.00

SANCERRE CÔTE DES EMBOUFFANTS
 Domaine du Colombier - Roger Neveu, Verdigny, Frankrijk
 Een stuivende, fris fruitige wijn gemaakt van de Sauvignon Blanc druif. Aromatisch, rond met een mooie mineralige toets. Geweldig glas Sancerre afkomstig van een top domein.

Glas: 7.55 Fles: 37.75

MEURSAULT LES CRIOTS
 Domaine Buisson Battault, Bourgogne, Frankrijk
 In de geur tonen van boterbloemen, amandelen en een hint van honing. Volle, maar niet te zware Meursault met mooi geïntegreerd hout, dat de wijn een zachte afdronk geeft. De oude stokken (1960) geven hem veel terroir en diepgang.

Glas: 12.00 Fles: 59.00

- SPANJE -

RUEDA VERDEJO
 Marqués de Riscal, Rueda, Spanje
 Aangename neus gedomineerd door rijp geel fruit (appel en banaan), met een toets van vanille, citrus, bloesem en een vleug mineralen.

Glas: 4.95 Fles: 25.00

- ITALIE -

PINOT GRIGIO
 Tenuta Luisa, Isonso, Friuli, Italië
 Stro gele kleur. In geur bloesem van accacia, rijp tropisch fruit en toast. Fruitige, complete wijn met elegante frisheid.

Glas: 5.75 Fles: 28.75

- OOSTENRIJK -

GRUNER VELTLINER
 Weingut Markowitsch, Carnuntum, Oostenrijk
 Geelgroen van kleur. Kruidig en geconcentreerd van smaak met hints van groene appel. Heerlijke frisse zuren en een mooie afdronk.

Glas: 5.50 Fles: 27.50

- AMERIKA -

CHARDONNAY
 Mirassou, Californië, Amerika
 Intense aroma's van steenfruit, zoals peer en nectarine. In de smaak komen ook frisse citrustonen terug en subtiele hout tonen, afkomstig van de lagering op eikenhout.

Glas: 5.25 Fles: 25.50

- ZOETE & DESSERT WIJNEN -

MAINZER DOMHERR KABINETT
 Sonnengarten Kellerei, Rheinhesse Duitsland
 Mooie balans tussen zoet en de verfrissende zuren. Krachtige en aromatische geur met appel en perziktonen.

Glas: 3.90 Fles: 19.50

MUSCAT DE SAINT JEAN DE MINERVOIS
 Terres de Muscat, Languedoc & Roussillon, Frankrijk
 Typische muscat geur met tonen van acacia, honing, lychee en abricoo's. Dikke, volle smaak met geconfijt fruit, honing maar ook een plezierige frisheid.

Glas: 4.00

Bon SJEF

R O D E W I J N E N

- HUISWIJN -

	Glas:	Fles:
SHIRAZ Pléyades, Cariñena, Spanje Donkerode tot paarse kleur. In de geur aroma's van zwarte bessen en walnoot maar ook hints van chocolade. Zijdezachte smaak van kersen en chocolade.	4.00	19.50
MERLOT IGP J. Moreau & Fils, Languedoc & Roussillon, Frankrijk Geurend naar zwarte bessen en bramen. De smaak is rijp en zeer zacht, barstens vol rood fruit en een diepe afdronk.	4.20	21.00

- FRANKRIJK -

FAUGÈRES Château Laurens, Languedoc & Roussillon, Frankrijk Zeer mooi glas wijn met een houtrijping van 6 maanden. Intense kleur en in de neus, rijp fruit met kruidige tonen. Mooi vol en rond met een lange finale waarin vanille.	5.55	27.75
PINOT NOIR LAFÔRET Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrijk Het bouquet biedt een overvloed aan bessen aroma's. In de smaak is deze wijn charmant en aangenaam te drinken. Een deel van de wijn rijpt op eiken, een deel op roestvrij staal.	7.50	37.50

CHÂTEAU LA COURONNE Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux, Frankrijk Een echte pure Saint-Emilion met een diepe en levendige rode kleur en open fruitige neus. Men proeft zwart fruit en de wijn bezit complexiteit en spanning. Aangenaam, rijk en nobel. Een klassieker van hoog niveau van de familie Mähler Besse.	8.50	43.00
---	-------------	--------------

- SPANJE -

MERLOT & PETIT VERDOT Jean Léon, Penedés, Spanje Deze Blend van Merlot en Petit Verdot (beide op biologische wijze verbouwd) is bijzonder. Rijpe donkerode fruitaroma's. Volle en ronde smaak met mooie zachte tannines. De korte houtrijping zorgt voor een rijk karakter.	6.00	29.95
--	-------------	--------------

ALTOS IBÉRICOS CRIANZA - PARCELAS DE GRACIANO Torres, Rioja, Spanje Deze wijn rijpt 12 maanden op eikenhout en daarna nog lang op fles. De kleur doet denken aan kersen en de geur van zwarte bessen en bosbessen is in prachtig evenwicht met de donker geroosterde houttonen. Zachte tannines en verfijnd fruit.	5.80	28.85
---	-------------	--------------

- ITALIE -

	Glas:	Fles:
SANGIOVESE PATER Marchesi de Frescobaldi, Toscane, Italië Fruitige geur met tonen van bessen, bramen en kersen. De smaak is elegant en heerlijk smakend naar Sangiovese druiven. Rijp en zacht zijn de toverwoorden.	5.20	25.95

- DUITSLAND -

PINOT NOIR Peter & Peter, Pfalz, Duitsland Robijnrood van kleur. In de geur rood fruit, confiture, een vleugje amandel en een fijne houttoets. Zacht, lekker fruitig met soepele tannines; haromieuze wijn en een lekkere afdronk.	4.50	22.50
---	-------------	--------------

- AMERIKA -

CABERNET SAUVIGNON Carnivor, Californië, Amerika De kleur is bijna inktzwart. De wijn heeft aroma's van donker fruit, bessen, koffie, mocca en getoast eiken omringd door een herkenbare souplesse en zijdeachtige afdronk.	5.85	29.00
--	-------------	--------------

Bon SJEF

OVERIGE DRANKEN

- CAFÉS -

Koffie/koffie XL	2.25/3.25
Décafé	2.25
Espresso	2.25
Dubbele espresso	3.00
Cappuccino	2.45
Espresso macchiato	2.35
Latte macchiato	2.70
Koffie verkeerd	2.70
Warme chocomel	2.75
+ Slaagroom	0.25

- CAFÉS SPÉCIALES -

French met:	6.50
Grand Marnier of Cointreau	
Irish met Jameson Whiskey	6.50
Italian met Amaretto	6.50
Spanish met Tia Maria	6.50
Koffie DOM	6.50
Hasselt koffie	5.50

- THEE -

Early Grey	2.25
English Breakfast	2.25
Rooibos	2.25
Fruity Green	2.25
Lemon Green	2.25
Mint	2.25
Verse muntthee	2.50

- LIKEUREN -

Cointreau	5.00
Drambuie	5.00
Tia Maria	5.00
Amaretto	5.00
Grand Marnier	5.00
Frangelico	5.00
Limoncello	5.00
Dom Bénédictine	5.00
Licor 43	5.00
Sambuca	5.00

- APERITIEF -

Pernod	3.50
Kopke rode port ruby	3.25
Kopke witte Port	3.25
Rode Port age tawny 10 yrs	6.50
Sherry Dry/Medium	3.25
Martini Bianco/Rosso	3.25
Campari	3.25

- COGNAC & CALVADOS -

Martell	5.00
Rémy Martin VSOP	6.50
Armagnac	5.00
Calvados Pere Magloire VSOP	5.00

- BINNENLANDS GEDISTILLEERD -

Jonge Jenever	2.75
Oude Jenever	2.75
Schrobber	2.75

- MIX -

Bacardi Superior/Limon	2.75
Malibu	3.25
Pasoa	3.25
Spritz Aperol	6.50
Spritz Limoncello	6.50

- WHISKY -

Jack Daniels	4.50
Johnnie Walker Red label	4.25
Cragganmore, 12 years	6.50
GlenKinchie, 12 years	6.50
DalWhinnie, 15 years	6.50
Oban, 14 years	7.00
Talisker, 10 years	7.00
Lagavulin, 16 years	7.50

- FRISDRANKEN -

Coca cola	2.30
Coca cola light	2.30
Coca cola zero	2.30
Fanta Orange	2.30
Fanta Cassis	2.45
Sprite	2.30
Lipton ice tea sparkling	2.50
Lipton ice tea green	2.50
Schweppes bitter lemon	2.60
Schweppes tonic	2.60
Ginger ale	2.60
Rivella light	2.60
Chaufontaine blauw	2.00
Chaufontaine rood	2.00
Chaufontaine blauw 0,75	4.50
Chaufontaine rood 0,75	4.50

- SAPPEN & ZUIVEL -

Verse jus d'orange	3.25
Appelsap	2.30
Minute maid tomatensap	2.50
Volle melk	2.00
Chocomel	2.60
Fristi	2.60