

## Borrelhappen

Portie gebrande noten of huis gemarineerde olijven	3.50
Zoute stengels en kaascrackers met komijn	4.75
Hummus met yoghurt en grissini (dipstengel)	5.75
Portie boerenkaas met Dijonmosterd	6.75
Ossenworst met piccalilly en mosterd	7.75
Paté van het seizoen met uien-confit	8.75
Gevogelterillette met kaantjes en brood	9.75
Charcuterie van diverse vleeswaren	10.75
Camembert uit de oven met peterselie, knoflook en rode peper	10.75
Kaascroquetjes (6 st.)	6.50
Rundvlees bitterballen (6 st.)	6.00
Garnalen bitterballen (6 st.) Holtkamp	10.50
Oester naturel met frambozen-sjalottenvinaigrette	p.st. 3.00
Scheermessen met persillade boter	6.75
Gefrituurde inktvisringen met knoflook-mayonaise	6.00
Blik sardientjes (Ortiz) met citroen, boter en brood	8.50

**Plateau Bardot deluxe** p.p. 14.50  
Proeverij van diverse lekkernijen  
(min. per 2 personen)

www.brasseriebardot.nl  
info@brasseriebardot.nl  
076 - 888 3 111  
Volg ons op Facebook  
& Instagram



Brasserie Bardot is van di. t/ m zo. geopend voor zowel lunch als diner. Iets te vieren? Informeer naar de mogelijkheden.

## Wijn & Champagne

<b>Mousserende wijnen:</b>	Per glas	Per fles
Crémant de Bourgogne Cave Viré Brut	6.00	35.00
Schlumberger Grüner Veltliner	6.75	39.00
Champagne Louis Roederer Brut	11.00	69.00
Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs		125.00

<b>Witte wijnen:</b>		
Languedoc Domaine Lalande Sauvignon Blanc	4.25	22.50
Pays d'Oc J. Moreau & Fils Chardonnay	4.25	22.50
Rhône Domaine Castelnau Viognier	4.75	26.00
Oostenrijk, Weingut Ewald Gruber, Grüner Veltliner	5.00	27.00
Duitsland, Riesling Weingut Eymann	5.50	30.00
Elzas Pinot Gris Réserve Trimbach	6.75	37.00
Loire Sauvignon Touraine, Domaine de la Renaudie	5.25	29.00
Loire Fournier Sancerre Blanc	7.25	39.00
Bourgogne Chablis Domaine des Hâtes	7.25	39.00
Bourgogne Pouilly Fuissé Daniel Pollier	7.50	40.00
Bourgogne Rully 1er cru Vincent Girardin	9.75	54.00
Bourgogne Meursault Domaine Delagrange	14.50	79.50

<b>Rosé wijnen:</b>		
Languedoc Domaine Luc Pirlot Syrah	4.25	22.50
Côtes de Provence AIX	5.75	31.00
Château de Pampelonne	6.25	34.00

<b>Rode wijnen:</b>		
Pays d'Oc Croix d'Or Cabernet Sauvignon	4.25	22.50
Pays d'Oc J. Moreau & Fils Merlot	4.25	22.50
Languedoc Domaine Paul Mas Pinot Noir Réserve	5.00	27.00
Côtes du Rhône Villages Boutinot 'Les Coteaux'	5.75	31.00
Bordeaux Haut-Médoc, Château Lamothe Cissac	6.75	36.00
Bordeaux Saint-Émilion Mähler-Besse, Cheval Noir	7.00	37.00
Bordeaux Lalande Pomerol, Château La Pensee	7.75	42.00
Provence Bandol Domaine La Suffrène Rouge	8.00	44.00
Bourgogne Gevrey Chambertin, Domaine Thierry Mortet		59.00

**Vraag naar onze speciaal wijnen  
buiten de kaart!**



## LUNCH / BORRELKAART



## Dranken

### CAFÉS:

Koffie / Décafé	2.40
Espresso	2.40
Dubbele espresso	3.50
Cappuccino	2.65
Espresso macchiato	2.60
Latte macchiato	2.90
Koffie verkeerd	2.90
Extra espresso shot	0.90
Warme chocomel	2.75
Warme chocomel met espresso shot	3.50
Slagroom vers	0.55
Extra monin siroop	0.40

### CAFÉS SPECIALES:

French met Grand Marnier of Cointreau	7.50
Irish met Jameson whiskey	7.50
Italian met Amaretto	7.50
Spanish met Tia Maria	7.50
Bardot met Amarula Cream	7.50
Espresso-Martini Cocktail	7.50

### THEE:

Earl Grey / Ceylon / Rooibos / Groene / Citroen / Bosvruchten / Jasmijn / Kamille	2.40
Verse gemberthee	2.85
Verse muntthee	3.00
Extra honing	0.50

### SAPPEN & ZUIVEL:

Jus d'orange vers normaal	3.60
Jus d'orange vers groot	4.10
Appelsap en tomatensap	2.85
Melk / Chocomel	v.a. 2.20

Informeer naar onze groepsarrangementen, zowel voor lunch, borrel als diner

### FRISDRANKEN:

Coca Cola / light / zero	2.60
Fanta Orange / Fanta Cassis	2.60
Sprite	2.60
Ice Tea / Ice Tea green	2.70
Tonic / Bitter Lemon / Rivella	2.70
Ginger Ale	2.70
Ginger Ale met munt	3.00
Chaudfontaine rood / blauw	2.60
Bru rood / blauw 0,75L	5.75

### BIEREN - TAP

Jupiler	2.70
Hertog Jan Premium	3.00
Lefte Blond	4.25
Hertog Jan Weizener	4.50
Wisselende seizoensbieren	v.a. 4.00

### BIEREN - FLES

Hoegaarden Wit / Rosé	4.00
Hoegaarden Radler / 0.0%	4.00
Lefte Blond 0.0%	4.00
Lefte Bruin	4.25
Hertog Jan Triple	4.25
Duvel	4.75
Corona	5.00
De Koninck	4.00
Vedett	4.00
Liefmans Fruitesse	4.00
Jupiler 0.0%	2.75

### APERITIEF:

Pernod, Ricard	3.75
Rode Port ruby / Witte Port	3.75
Rode Port age tawny 10 yrs	6.50
Sherry Dry / Medium	3.75
Martini Bianco / Rosso	3.75
Crodino (alcoholvrij)	3,75
Campari	3.75

### BUITENLANDS GEDISTILLEERD:

Beefeater Gin	4.00
Vodka Absolut	4.25
Havana Club 3 years	4.25
Havana Club Añejo Especial	4.50

### MIX & COCKTAILS:

Cocktail Bardot:	7.50
Lillet Blanc / Fever-Tree tonic / munt / komkommer	

Cocktail Pampelonne:	11.00
Absolut Vodka / Gingerbeer / limoen / munt	

Bloody Mary: Absolut Vodka / tomatensap / tabasco	7.50
---	------

Aperol Spritz met Crémant	6.50
---------------------------	------

Limoncello Spritz met Crémant	7.75
-------------------------------	------

Hendrick's Gin met Fever-Tree Tonic / komkommer	11.00
---	-------

Gin Mare met 1724 Tonic / tijm	11.00
--------------------------------	-------

Gin Copperhead met Fever-Tree Tonic / sinaasappel	11.00
---	-------

### WHISKEY & BOURBON:

Jameson Irish whiskey	4.50
Johnnie Walker Red label blend	4.50
Chivas Regal 12 yrs. blend	6.75
Jack Daniel's bourbon	5.50
Glenfiddich single malt	6.50
Oban 14 yrs. single malt	8.75

LIKEUREN & COGNAC:	v.a. 4.50
--------------------	-----------

### TAART EN GEBAK

Boerenappeltaart	4.25
Hazelnoot-schuimgebak	4.00

### Dudok Patisserie:

Carrot cake	4,50
Chocoladetaart	4.75
NY style cheesecake met bosvruchten	4.75

## Lunchgerechten (van 12.00 tot 15.30 uur)

Roombotercoissant met confiture	3.00
---------------------------------	------

### CROQUES EN CLUBSANDWICHES:

Croque Monsieur met belegen kaas en ambachtelijke ham	6.75
---	------

Croque Madame met belegen kaas, ambachtelijke ham en spiegelei	7.75
--	------

Clubsandwich met kip, gegrilde bacon, ei, tomaat, kaas, komkommer, sla en Cas Spijkers dressing	10.75
---	-------

Clubsandwich met Ibérico ham, oude kaas, eendenlever en truffelmayonaise	14.75
--	-------

### EIERGERECHTEN:

Oeufs Bénédictines: 2 gepocheerde scharreleitjes op brioche met spinazie, Hollandaise saus en rasp van belegen kaas	
Met zalm of Ibérico ham	13.75
Vegetarisch	9.75

Omelet du fromage	9.75
-------------------	------

Omelet met rookspek, prei en champignons	9.75
--	------

Omelet met zalm, trostomaat en spinazie	12.75
---	-------

### SOEPEN:

Bisque de homard (kreeftensoep) met saffraanrouille	10.75
---	-------

Klassiek Franse uiensoep met Gruyère kaas	8.75
---	------

### SALADES:

Salade zachte geitenkaas (Bettinehoeve), met zoetzure biet, groene appel, granola en walnotenmayonase	13.75
---	-------

Caesar salade met zachtgegaarde hoender, bacon, ei, ansjovis, parmezaanse kaas, caesardressing en parmezaan crème	13.75
---	-------

Salade kreeft met Pata Negra, gemarineerde paddestoeltjes, gepofte sjalot en truffelmayonaise	24.75
Optioneel met eendenleverkrullen	5.00

Pasta aglio olio met truffel, paddestoelen	Klein 14.75
en schuim van Stolwijker kaas	Groot 20.75
(vegetarisch)	

### VIS EN SCHELPIEREN:

Oesters Creuses No2, met frambozen-sjalottenvinaigrette	p.st.	3.00
---	-------	------

Garnalencroquetten van Holtkamp met citroenmayonaise		13.75
--	--	-------

Vistrio Bardot; bisque de homard, kreeftencroquette en brioche met gerookte zalm, gepocheerd ei en Béarnaisesaus		14.75
--	--	-------

Canadese kreeft (500/600 gr.), gekookt of gegrild met antiboise en citroenmayonaise	1/2	19.75
	1/1	36.00

Noordzeetong à la meunière (ca. 350 gr.), met pommes frites, remoulade en frisse salade		Dagprijs
---	--	----------

### VLEES:

Vol au vent: 2 pasteitjes gevuld met ragout van gevogelte, paddestoelen, lente ui en dragon		10.75
---	--	-------

Plank met charcuterie van diverse vleeswaren, geserveerd met boerenbrood		10.75
--	--	-------

Brioche met gekonfijte zuurkool, mosterdmayonaise, venkelworst en gefrituurde zuurkool		11.75
--	--	-------

Rillette van eend, saffraanmayonaise, zilveruitjes, cornichons met boerenbrood		11.75
--	--	-------

Klassieke steak tartaar met een gepocheerd eitje, huisgemaakte piccalilly en mosterdmayonaise	90 gr.	13.75
	150 gr.	21.75

Vleestrio Bardot; steak tartaar, kalfsvlees-croquette, brioche met gegrilde Ibérico ham, gepocheerd ei en Hollandaisesaus		14.75
---	--	-------

Gebakken ossenhaas, met champignons, truffelboter en pommes frites	140 gr.	20.75
Supplement gebakken eendenlever	200 gr.	27.75
		6.00

Gegrilde runder rib-eye (250 gr.) met pommes frites, salade en saus naar keuze; Béarnaisesaus, pepersaus of beurre 'Cafe de Paris'		28.75
--	--	-------

### Vraag naar onze wisselende lunchsuggestie!

Niet alle ingrediënten worden vermeld, indien wij rekening dienen te houden met een allergie, laat het dan weten.