

PETIT BARDOT CUISINE

Gebrande noten of huis- gemarineerde olijven	2.75
Zoute stengels en kaascrackers met komijn	4.75
Stokbrood met tapenade en hummus	5.50
Portie boerenkaas met Dijon mosterd	6.50
Kaascroquetten (5 st.)	6.50
Rundvleesbitterballen (6 st.) dijon mosterd	5.50
Garnalenbitterballen Holtkamp (6 st.)	10.50
Gefrituurde inktvisringen met knoflookmayonaise	5.50
Oesters naturel met frambozen- sjalottenvinaigrette of gegratineerd met béchamel en Gruyère	9.00
3 stuks	17.50
6 stuks	
Crevettes, koude pelgarnalen (11 st.) met knoflookmayonaise	9.50
Sardientjes uit blik (Ortiz) met citroen, brood en boter	8.50
Camembert met persillade uit de oven, geserveerd met brood	10.50

Canapés (6 stuks), keuze uit: 14.50

- 2 st. met geitenkaas, honing en walnoot
- 2 st. met kingkrabsalade
- 2 st. met gerookte zalm en mierikswortelmayonaise
- 2 st. met tonijnsalade
- 2 st. met steak tartaar en mosterdmayonaise
- 2 st. met dun gesneden Bayonneham, eendenleverpaté en uienconfit
- 2 st. met Ibéricoham en truffelmayonaise

Trio van ossenworst, leverworst en palingworst met piccalilly en mosterd 7.50

Paté van het seizoen met uienconfit, geserveerd met brood 8.50

Gevogelterillette met kaantjes en stokbrood 8.50

Pata negra (100 gr.), Spaanse Ibérico-ham, geserveerd met brood 14.50

Charcuterie van diverse vleeswaren, geserveerd met brood 10.50

Petit Plateau Bardot PP 14.50

Proeverij van diverse lekkernijen (min. per 2 personen)



Petit

BARDOT

WIJNBAR