

# BRASSERIE BARDOT

Van Coothplein 10 - 4811 NE Breda - 076-888 31 11 - info@brasseriebardot.nl - www.brasseriebardot.nl

## VOORGERECHTEN

### BIJ HET APERITIEF

Oesters Creuses No2 naturel met frambozen-sjalottenvinaigrette <i>Wijnsuggestie: Champagne / Crémant / Sancerre / Chablis</i>	p.st. 3.00
Oesters Creuses No2 gegratineerd met spinazie, bechamel en Gruyère kaas <i>Wijnsuggestie: Chablis / Rully</i>	p.st. 3.25
Scheermessen met persilladeboter <i>Wijnsuggestie: Touraine / Sancerre</i>	6.75
Charcuterie <i>Wijnsuggestie: Viognier / Rully / Beaujolais-Villages</i>	10.75
Pata negra (75 gr.), Spaanse Iberico ham, olijfolie en toast <i>Wijnsuggestie: Pampelonne rosé / Beaujolais-Villages</i>	16.75

Klassiek Franse uiensoep met Gruyère kaas <i>Wijnsuggestie: Rully</i>	8.75	Garnalencroquetten met citroenmayonaise <i>Wijnsuggestie: Viognier / Pinot Gris</i>	13.75
Bisque de homard met saffraanrouille <i>Wijnsuggestie: Touraine / Chablis</i>	10.75	Mosselen met velouté van knolselderij en gerookte knoflook <i>Wijnsuggestie: Grüner Veltliner / Pinot Gris</i>	12.75
Escargots gegratineerd met kruidenboter en sabayon van boerenkaas <i>Wijnsuggestie: Viognier / Rully</i>	10.75	Gravad Lax met venkel, frisse aardappelsalade en dillecrème <i>Wijnsuggestie: Viognier / Stellenbosch Chardonnay</i>	14.75
Steak tartaar (90 gr.) met een gepocheerd hoeve-eitje en piccalilly <i>Wijnsuggestie: Viognier / Pampelonne rosé / Pinot Noir</i>	13.75	Canadese kreeft (500/600 gr.), gekookt of gegrild met antiboise en citroenmayonaise <i>Wijnsuggestie: Chablis / Pouilly Fuissé / Meursault</i>	1/2 19.75 1/1 36.00
Gevogelteterrine met abrikoos, pistache en gerookt spek, geserveerd met Amsterdamse uienconfit en saus van eendenlever <i>Wijnsuggestie: Pampelonne Rosé / Pinot Noir / Beaujolais-Villages</i>	15.75	Salade kreeft met Iberico ham, gepofte sjalot, gemarineerde paddestoelen en truffelmayonaise Optioneel met eendenleverkrullen <i>Wijnsuggestie: Chablis / Pouilly Fuissé</i>	23.75 5.00
Quinoasalade met gegrilde gele biet, sinaasappel, yoghurt met knoflook en peper en dressing van cabernet sauvignon <b>(vegetarisch)</b> <i>Wijnsuggestie: Sancerre / Touraine</i>	12.75		

Niet alle ingrediënten worden vermeld.  
Indien wij rekening dienen te houden met een allergie, laat het ons weten!

## HOOFDGERECHTEN

Steak tartaar (150 gr.) met een gepocheerd hoeve-eitje, piccalilly en verse frites <i>Wijnsuggestie: Viognier / Pampelonne rosé / Pinot Noir</i>	21.75
Confit de canard met Roseval aardappeltjes, wortelcompote en tijmsaus met spekjes <i>Wijnsuggestie: Riesling / Pinot Gris</i>	22.75
Kalfslende met eigen jus, bloemkoolcrème, brunoise van koolrabi en crumble van nootmuskaat <i>Wijnsuggestie: Bordeaux Haut-Médoc / Bordeaux Lalande Pomerol</i>	23.75
Gegrilde runder rib-eye (250 gr.) met verse frites, salade en saus naar keuze: Bearnaisesaus / groene pepersaus / beurre Café de Paris <i>Wijnsuggestie: Bordeaux Haut-Médoc / Bandol / Bordeaux Lalande Pomerol</i>	28.75
Ossenhaas met champignons, gebakken eendenlever, peterselie en truffelboter (ook zonder eendenlever te bestellen) <i>Wijnsuggestie: Bordeaux Lalande Pomerol / Bandol</i>	140 gr. 26.75 200 gr. 33.75
Truffelrisotto, met knoflook, paddestoelen en schuim van Stolwijker kaas <b>(vegetarisch)</b> <i>Wijnsuggestie: Bandol / Bordeaux Haut-Médoc</i>	20.75

Vis van het moment	Dagprijs
Bouillabaisse uit Marseille, rijkgevulde vissoep Optioneel met halve kreeft <i>Wijnsuggestie: Touraine / Sancerre</i>	24.75 17.75
Noordzeetong à la meunière (300/400 gr), geserveerd met verse frites en groene salade <i>Wijnsuggestie: Rully</i>	Dagprijs
<b>Extra bijgerechten:</b>	
Verse frites met mayonaise	4.00
Pont Neuf aardappel met aioli en Parmezaan	4.75
Seizoensgroente	4.75
Groene salade	4.75
<b>Voor onze kleine gasten:</b>	
Klein biefstukje met verse frites en salade	14.75
Gebakken witvis met verse frites en salade	14.75

### SPECIALITEITEN VAN BARDOT:



Poussin van de huis-rotisserie met tijm en citroen, geserveerd met appelcompote, koolsalade en verse frites <i>Wijnsuggestie: Touraine / Rully / Pinot Noir</i>	19.75
Chateaubriand (450 gr.) om te delen, beste stuk van het middenstuk van de ossenhaas met Pont Neuf aardappel, Bearnaisesaus en seizoensgroenten <i>Wijnsuggestie: Rhône Boutinot / Bordeaux Haut-Médoc / Bordeaux Saint-Émilion / Bordeaux Lalande Pomerol</i>	69.75

## NAGERECHTEN

Crème brûlée met vanille-ijs <i>Wijnsuggestie: Petite Vendange</i>	10.75	Café complet, koffie of thee met diverse zoete lekkernijen van patisserie Joep	11.75
Sabayon met dragon, yoghurtmerengue, appel, kaneel en yoghurtijs <i>Wijnsuggestie: Petite Vendange</i>	10.75	Chocoladetruffel	1.75
Brownie, pure chocolademousse, ganache van witte chocolade, crumble en ijs van melkchocolade <i>Wijnsuggestie: Banyuls</i>	10.75	<b>CAFÉ SPÉCIAL:</b>	
Plateau de fromages <i>Wijnsuggestie: Bordeaux Saint-Émilion / Tawny port 10 yrs. / Pedro Ximénez</i>	13.75	French met Grand Marnier of Cointreau	7.50
Camembert uit de oven met persillade, om te delen <i>Wijnsuggestie: Sancerre</i>	10.75	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: koffiecocktail van Tia Maria, vodka en een espresso shot	7.50

**3-gangen  
chef's menu!  
38,50 p.p.**

# BRASSERIE BARDOT

Van Coothplein 10 - 4811 NE Breda - 076-888 31 11 - info@brasseriebardot.nl - www.brasseriebardot.nl

## WIJNKAART

### WITTE WIJNEN

	Per glas	Per fles
Languedoc Domaine Lalande Sauvignon Blanc <i>Levendig fris.</i>	4.25	22.50
Pays d'Oc J. Moreau & Fils Chardonnay <i>Vol, soepel, klein botertje in de afdrank.</i>	4.25	22.50
Languedoc Domaine Castelnau Viognier <i>Bloemige 100% viognier, levendig fris.</i>	4.75	26.00
Oostenrijk, Weingut Ewald Gruber, Grüner Veltliner <i>Fruitige droge witte wijn met een licht pepertje in de afdrank.</i>	5.00	27.00
Duitsland, Riesling Weingut Eymann <i>Perfecte aperitief wijn, fris tintelend.</i>	5.50	30.00
Elzas Pinot Gris Réserve Trimbach <i>Een mooie balans tussen kruidig en weelderige fruitigheid.</i>	6.75	37.00
Loire Sauvignon Touraine, Domaine de la Renaudie <i>Frisse elegante Sauvignon. Prijswinnaar!</i>	5.25	29.00
Loire Fournier Sancerre Blanc <i>Frisse, subtiele Sauvignon met een vleugje citrusfruit.</i>	7.25	39.00
Bourgogne Chablis Domaine des Hâtes Chardonnay druif. Met een zilte toets van mineralen en een aangename afdrank.	7.25	39.00
Bourgogne Pouilly Fuissé Daniel Pollier Chardonnay druif, rijk intense wijn, lichtkruidig.	7.50	40.00
Bourgogne Rully 1er cru Vincent Girardin Klassieke Chardonnay, een volle en intense wijn.	9.75	54.00
Bourgogne Meursault Domaine Delagrange Deze Chardonnay behoort tot de beste witte wijnen in de wereld! Zeer rijke en mollige structuur met een botertje.	14.50	79.50

### RODE WIJNEN

	Per glas	Per fles
Pays d'Or Croix d'Or Cabernet Sauvignon <i>Krachtig, fraaie tannines, met een vleugje zwart fruit.</i>	4.25	22.50
Pays d'Oc J. Moreau & Fils Merlot <i>Rond, warm, verleidelijk... zachte afdrank.</i>	4.25	22.50
Languedoc Domaine Paul Mas Pinot Noir Réserve <i>Fluwelig, smeug tot de laatste druppel!</i>	5.00	27.00
Côtes du Rhône Villages Boutinot 'Les Coteaux' <i>Hoge kwaliteit, goede balans, stevig en verfijnd. 80% Grenache, 20% Syrah.</i>	5.75	31.00
Beaujolais-Villages, Les Vignerons de Bel Air <i>Heerlijk sappige, toegankelijke wijn met tonen van rijp rood fruit, 100% Gamay</i>	5.25	29.00
Bordeaux Haut-Médoc, Château Lamothe Cissac <i>Aangenaam, goede balans en soepele tannines. 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot en 4% Petit Verdot.</i>	6.75	36.00
Bordeaux Saint-Émilion Mähler-Besse, Cheval Noir <i>Robuust, complex rijk. Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.</i>	7.00	37.00
Bordeaux Lalande Pomerol, Château La Pensee <i>Kwaliteitswijn, sappig fruit met hints van noten, specerijen en koffie. Voornamelijk Merlot, aangevuld met Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon.</i>	7.75	42.00
Provence Bandol Domaine La Suffrène Rouge <i>Mooie krachtpatser. 55% Mourvèdre, 20% Grenache, 15% Cinsault en 10% Carignan.</i>	8.00	44.00
Bourgogne Gevrey Chambertin, Domaine Thierry Mortet <i>Subtiele neus met geuren van rood fruit en mooie afdrank. 100% Pinot Noir.</i>		59.00

Vraag naar onze speciaal wijnen buiten de kaart!

### ROSÉ WIJNEN

Languedoc Domaine Luc Pirllet Syrah <i>Glas vol zomerfruit, elegant en heerlijk fris.</i>	4.25	22.50
Côtes de Provence AIX <i>Deze rosé is alom bekend, en geliefd... zeer mooie kwaliteit.</i>	5.75	31.00
Château Pampelonne <i>Verleidelijke rosé, rijk en mondvullend van smaak.</i>	6.25	34.00

### MOUSSERENDE WIJNEN

	Per glas	Per fles
Crémant de Bourgogne Cave Viré Brut <i>Fris, elegant verfrissend. Zachte afdrank.</i>	6.00	35.00
Schlumberger Grüner Veltliner <i>Aangenaam fris met kruidige tonen en lange zachte afdrank.</i>	6.75	39.00
Champagne Louis Roederer Brut <i>Rijke elegante Champagne, mooi, klassiek en in balans.</i>	11.00	69.00
Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs <i>Oudste Champagnehuis, exclusieve productie van uitsluitend de witte Chardonnay druif.</i>		125.00

### DESSERT WIJNEN

Pyrène Banyuls 3 ans d'age <i>Gekonfijt fruit en gekrente rozijnen, die in afdrank zeer lang blijven nahangen.</i>		5.50
Petite Vendange Saussignac AOC <i>Gemaakt van de Sémillion druif, gedroogd fruit, abrikoos en honing.</i>		5.50
Pedro Ximénez <i>Zeer zachte, donkere sherry met aroma van rozijnen en pruimen.</i>		6.50

### Cocktails



Lillet Blanc (vermouth), Fever-Tree tonic en komkommer	7.50
The Duchess 0,0% gin & tonic botanical	6.50

### CAFÉS EN DIGESTIVES

<b>Café spécial:</b>	
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 likeur)	7.50
Espresso-Martini cocktail:	7.50
Tia Maria, vodka en een espresso shot	
<b>Likeuren en Grappa</b>	v.a. 4,50
<b>Cognac &amp; Calvados:</b>	
Courvoisier VS	5,50
Martell VS	5,00
Rémy Martin VSOP	6,50
Armagnac VSOP	5,00
Calvados Pere Magloire VSOP	5,00

Onze wijnen worden geleverd door Wijnhuis De Vijver en Walraven Sax

DE VYVER  
SLIJTERIJ WIJNHUIS

WALRAVEN•SAX

AMAZING WINES & SPIRITS SINCE 1823