

BRASSERIE BARDOT

Van Coothplein 10/12 - 4811 NE Breda - 076-888 31 11 - info@brasseriebardot.nl - www.brasseriebardot.nl

VOORGERECHTEN

BIJ HET APERITIEF

Oesters Creuses No2 naturel met frambozen-sjalottenvinaigrette p.st. 3.00
Wijnsuggestie: Champagne / Crémant / Sancerre / Chablis

Proeverij van 3 x 2 unieke Europese oesters met frambozen-sjalottenvinaigrette 21.75
Wijnsuggestie: Chablis / Rully



Pata negra (75 gr.), Spaanse Iberico ham, olijfolie en toast 16.75
Wijnsuggestie: Beaujolais-Villages / Rosé CHIC

Rustiek desembrood met roomboter en olijfolie 3.75
ECHTBROOD

Escargots gegratineerd met kruidenboter en sabayon van boerenkaas 10.75
Wijnsuggestie: Stellenbosch Chardonnay / Bernardus Chardonnay

Steak tartaar (90 gr.) met een gepocheerd eitje, piccalilly en mosterdmayonaise 13.75
Wijnsuggestie: Viognier / Rosé CHIC / Pinot Noir

Gekonfijte eend met salade van peulvruchten, doperwtencrème en schuim van eendenlever 13.75
Wijnsuggestie: Pinot Noir / Beaujolais-Villages

Burrata met geroosterde cherrytomaat, knoflook, komijn en citroen (vegetarisch) 14.75
Wijnsuggestie: Grüner Veltliner / Pinot Grigio

Garnalencroquetten met citroenmayonaise 13.75
Wijnsuggestie: Riesling / Pinot Gris

Tonijn Tataki à la Niçoise 15.75
Wijnsuggestie: Southbank Sauvignon Blanc / Sancerre

Coquilles met crème van bloemkool, gesauteerde bloemkool, crumble van spek en hazelnootvinaigrette 14.75
Wijnsuggestie: Grüner Veltliner / Riesling

KREEFTEN SPECIALITEITEN



(Canadese kreeft 500/600 gram)

Bisque de homard met saffraanrouille 11.75
Wijnsuggestie: Touraine / Chablis

Kreeft Nature 1/2 19.75
gekookt of gegrild met antiboise 1/1 36.00
en citroenmayonaise
Wijnsuggestie: Chablis / Pouilly Fuissé / Meursault

Kreeft gekookt met persillade 1/2 19.75
(peterselie, witte wijn, chilipeper en knoflook) 1/1 36.00
Wijnsuggestie: Grüner Veltliner

Salade kreeft met Iberico ham, geroosterde tomaat en truffeldressing 24.75
Optioneel met eendenleverkrullen 5.00
Wijnsuggestie: Chablis / Pouilly Fuissé / Stellenbosch Chardonnay

HOOFDGERECHTEN

Steak tartaar (150 gr.) met een gepocheerd eitje, piccalilly en mosterdmayonaise 20.75
Wijnsuggestie: Viognier / Rosé CHIC / Pinot Noir

Gegrilde kalfs rib-eye (200 gr.) met seizoensgroente en saus naar keuze: 22.75
Bearnaise / Groene pepersaus / Persillade (peterselie, chilipeper en knoflook)
Wijnsuggestie: Malbec / Bandol

Ossenhaas (180 gr.) met paddenstoelen, gebakken eendenlever, peterselie en truffelboter 29.75
(ook zonder eendenlever te bestellen)
Wijnsuggestie: Bordeaux Lalande Pomerol / Bandol

Risotto met gezouten citroen, groene asperges, spinazie, doperwt en saffraan beurre blanc (vegetarisch) 20.75
Wijnsuggestie: Riesling / Aix Rosé

Vis / vlees van het moment Dagprijs

Bouillabaisse uit Marseille, rijkgevulde vissoep 24.75
Optioneel met halve kreeft 17.75
Wijnsuggestie: Touraine / Sancerre

Noordzeetong à la meunière (300/400 gr), Dagprijs
Wijnsuggestie: Rully

Onze hoofdgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd, tenzij anders vermeld

Extra bijgerechten:

Rustiek desembrood met roomboter en olijfolie 3.75
Verse frites met Belgische mayonaise 3.75
Krieltjes gebakken in roomboter 3.75
Groene salade 4.00
Seizoensgroente 4.75

Voor onze kleine gasten:

Kipfilet of stukje gebakken witvis met verse frites en frisse salade 14.75

3-GANGEN KEUZEMENU 42.50

KEUZE VOORGERECHTEN:

Licht geschroeide makreel met 13,75
bloedsinaasappel, chilipeper, geroosterde hazelnoot en crème van avocado
Wijnsuggestie: Riesling / Jordan Chardonnay / Bernardus Chardonnay

Rouleau van lamsnek met crème van gekarameliseerde ui, zoet zure sjalot en tartaar van artisjok met vadouvan 13,75
Wijnsuggestie: Beaujolais-Villages / Pinot Noir / Ripassa Valpolicella

KEUZE HOOFDGERECHTEN:

Rode poon met pomme fondant, doperwt, gesauteerde boksoi en klassieke witte wijn saus met witte druif 21,75
Wijnsuggestie: Grüner Veltliner / Pinot Grigio

Gesauteerde eendenborstfilet met 21,75
zoete aardappel, gebakken cantharellen, zwarte knoflook en Szechuan jus
Wijnsuggestie: Primitivo / Ripassa Valpolicella

KEUZE DESSERT:

Sousvide gegaarde ananas, mousse van pompoen, chocolade, crème Anglaise met gember en limoensorbet 10,75
Wijnsuggestie: Petite Vendange

Café complet, koffie of thee met diverse zoete lekkernijen van patisserie Joep 11,75

Bovenstaande gerechten zijn ook à la carte te bestellen.

SPECIALITEIT VAN BARDOT:



Poussin van de huis-rotisserie 19.75
met tijm en citroen, geserveerd met appelcompote en frisse koolsalade
Wijnsuggestie: Touraine / Rully / Pinot Noir

NAGERECHTEN

Crème brûlée met vanille-ijs 10.75
Wijnsuggestie: Petite Vendange

Aardbeientaartje met citroen cremeux en yoghurtijs 10.75
Wijnsuggestie: Petite Vendange

Trifle met rabarber compote, verse aardbeien, crème anglaise en dragonijs 10.75
Wijnsuggestie: Petite Vendange / Banyuls

Plateau de fromages 13.75
Wijnsuggestie: Bordeaux Saint-Émilion / Tawny port 10 yrs. / Pedro Ximénez

Café complet, koffie of thee met diverse zoete lekkernijen van patisserie Joep 11.75

Chocoladetruffel 1.75

CAFÉ SPÉCIAL:

French met Grand Marnier of Cointreau 7.75
Irish met Jameson whiskey 7.75
Italian met Amaretto 7.75
Spanish met Tia Maria 7.75
Bardot met Amarula Cream 7.75
Espresso-Martini: koffiecocktail van Tia Maria, vodka en een espresso shot 7.75

BRASSERIE BARDOT

Van Coothplein 10/12 - 4811 NE Breda - 076-8883111 - info@brasseriebardot.nl - www.brasseriebardot.nl

WIJNKART

WITTE WIJNEN

	Per glas	Per fles
Fris / fruitig		
Frankrijk		
Languedoc Domaine Lalande Sauvignon Blanc, <i>Levendig fris</i>	4.50	24.00
Loire Sauvignon Touraine, Domaine de la Renaudie <i>Elegant fris, prijswinnaar</i>	5.50	30.00
Loire Fournier Sancerre Blanc <i>Subtiel Sauvignon met vleugje citrus</i>	7.25	39.00
Oostenrijk		
Weingut Ewald Gruber, Grüner Veltliner <i>Fruitig droog met licht pepertje</i>	5.25	28.50
Italië		
Zenato Pinot Grigio <i>Sappig met voldoende complexiteit</i>	5.25	28.50
Nieuw Zeeland		
Marlborough Southbank Sauvignon Blanc, <i>Expressief!</i>	5.50	30.00
Spanje		
Rueda Verdejo Dama del Lago <i>Fruitig aroma met frisse afdronk</i>	5.25	28.50
Aromatisch / kruidig		
Spanje		
Martin Codax Albariño DO <i>Fris bloemig, pure elegantie</i>	5.50	30.00
Duitsland		
Riesling Weingut Eymann <i>Perfekte aperitiefwijn</i>	5.50	30.00
Frankrijk		
Elzas Pinot Gris Réserve Trimbach <i>Klassieker van topkwaliteit</i>	6.75	37.00
Vol / Filmend		
Frankrijk		
Pays d'Oc J. Moreau & Fils Chardonnay, <i>allemandsvriend</i>	4.50	24.00
Languedoc Domaine Castelnau Viognier <i>Mooi vol met abrikoos en perzik</i>	5.00	27.50
Bourgogne Chablis Domaine des Hâtes <i>Meest frisse Chardonnay!</i>	7.25	39.00
Bourgogne Pouilly Fuissé Daniel Pollier <i>Mollige, kruidige Chardonnay</i>	7.50	40.00
Bourgogne Rully 1er cru Rabource <i>Klassiek complexe Chardonnay</i>	9.75	54.00
Bourgogne Meursault Domaine Delagrangé <i>Chardonnay van wereldklasse</i>	14.00	79.50
Zuid-Afrika		
Stellenbosch Jordan Barrel Fermented Chardonnay <i>Complex romig met zachte afdronk</i>	6.50	35.50
USA		
Californië Bernardus 100% Chardonnay <i>Mollig, hout gelagerd</i>	9.75	54.00

RODE WIJNEN

	Per glas	Per fles
Sappig / soepel		
Frankrijk		
Pays d'Oc J. Moreau & Fils Merlot <i>Allemandsvriend</i>	4.50	24.00
Languedoc Domaine Paul Mas Pinot Noir Réserve <i>Fluwelig, sappig</i>	5.25	28.50
Beaujolais-Villages, Les Vignerons de Bel Air, 100% Gamay <i>Elegant</i>	5.50	30.00
Bourgogne Gevrey Chambertin, Domaine Thierry Mortet, 100% Pinot Noir, <i>complex en fruitig</i>		59.00
Vol / kruidig		
Frankrijk		
Pays d'Or Croix d'Or Cabernet Sauvignon <i>Vleugje zwart fruit</i>	4.50	24.00
Provence Bandol Domaine La Suffrène Rouge <i>Mooie blend met intense afdronk</i>	8.25	45.00
Italië		
Primitivo uit Salento (Puglia) van het huis Menhir <i>Intens, robijnrood, sappig</i>	5.50	30.00
Spanje		
Rioja Coto de Imaz Reserva, 100% Tempranillo <i>Aangenaam met lichte houttonen</i>	6.25	34.00
Argentinië		
Malbec uit La Consulta van het huis Catena <i>Stevig en robuust</i>	6.25	34.00
Krachtig / klassiek		
Frankrijk		
Bordeaux Lalande Pomerol, Château La Pensee <i>Kwaliteitswijn</i>	8.50	46,75
Bordeaux Saint-Émilion Mähler-Besse, Cheval Noir <i>Nostalgie klassiek</i>	7.00	37.00
Bordeaux Haut-Médoc, Château Lamothe Cissac <i>Goede balans en soepele tannines</i>	6.75	36.00
Italië		
Tre Saggi Montepulciano d'Abruzzo Azienda Vinicola Talamonti <i>Intens rood met houtlagering</i>	6.00	33.00
Veneto Zenato Ripassa della Valpolicella <i>Complexe kwaliteitswijn</i>	8.00	44.00
Vraag naar onze speciaal wijnen buiten de kaart!		
Onze wijnen worden geleverd door Wijnhuis De Vijver en Walraven Sax		

DE VYVER
SLIJTERIJ WIJNHUIS

WALRAVEN•SAX
AMAZING WINES & SPIRITS SINCE 1823

MOUSSERENDE WIJNEN

	Per glas	Per fles
Schlumberger Grüner Veltliner <i>Frisse aperitief wijn</i>	6.75	39.00
Crémant de Bourgogne Cave Viré Brut <i>Fris, elegant</i>	6.25	35.00
Champagne Louis Roederer Brut <i>Vol, elegant</i>	11.00	69.00
Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs <i>Exclusief, klassiek</i>		125.00

ROSÉ WIJNEN

Languedoc Domaine Luc Pirlet Syrah. <i>Fris en droog</i>	4.50	24.00
Château Rouet Rosé CHIC <i>Complex, mooi in balans Topkwaliteit uit de Provence</i>	5.50	30.00
Côtes de Provence AIX <i>Droge allemandsvriend</i>	6.00	33.00
'Ultimate Provence' Rosé <i>Kwalitatief hoogstaande Rosé in opvallende fles</i>		35.00
Château Miraval, Angelina Jolie - Brad Pitt & Perrin <i>Magnum Miraval Elegante Rosé uit de Provence</i>		49,00 85,00
Château d'Esclans 'Whispering Angel' van Sacha Alexis Lichine <i>Verfijnde Rosé van wereldklasse niveau uit de Provence</i>		55,00

DESSERT WIJNEN

Pyrène Banyuls 3 ans d'age	5.75
Petite Vendange Saussignac AOC	5.75
Pedro Ximénez	6.75

CAFÉS EN DIGESTIVES

Café spécial:	
French met Grand Marnier of Cointreau	7.75
Irish met Jameson whiskey	7.75
Italian met Amaretto	7.75
Spanish met Tia Maria	7.75
Bardot met Amarula (cream likeur)	7.75
Espresso-Martini cocktail:	7.75
Tia Maria, vodka en een espresso shot	
Likeuren en Grappa v.a. 5.00	
Cognac & Calvados:	
Courvoisier VS	5.75
Martell VS	5.50
Rémy Martin VSOP	7.50
Armagnac VSOP	7.50
Calvados Pere Magloire VSOP	5.50