

BRASSERIE BARDOT

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

MENUKAART

KOFFIE/THEE/GEBAK

Koffie / Décafé / Espresso	2.85
Dubbele espresso	4.00
Cappuccino / Espresso macchiato	3.10
Latte macchiato / Koffie verkeerd	3.25
Extra espresso shot	1.00
Warme chocomel	3.10
Verse slagroom	0.75
Extra monin siroop	0.50
Thee diverse smaken	2.85
Verse gemberthee	3.50
Verse muntthee	3.50
Croissant, confiture, boter	3.75
Appeltaart	4.50
Hazelnoot schuimgebak	4.50

CROQUE/CLUB/EI

Croque Madame met spiegelei	8.75
Club kip, bacon, ei, tomaat, kaas, komkommer, sla, dressing <i>Wijntip: Pinot Grigio</i>	13.75
Club Ibérico ham, oude kaas, eendenleverkrullen, truffelmayonaise <i>Wijntip: Rioja</i>	16.75
Omelet au fromage, Gruyèrekaas, bieslook	9.75
Omelet rivierkreeft, piment, bosui, dragon	11.75
Oeuf Benedict, 2 gepocheerde scharreleitjes, brioche, spinazie, belegen kaas, Hollandaise Met zalm 14.75 Met Ibérico 14.75 <i>Wijntip: Crémant de Bourgogne</i>	

TRIO BARDOT

Vistrio; bisque, kreeftencroquette, brioche gerookte zalm, gepocheerd ei, Hollandaise <i>Wijntip: Chablis, Viognier</i>	14.75
Vleestrio; steak tartaar, kalfsvlees croquette, brioche ambachtelijke ham, gepocheerd ei, Hollandaise <i>Wijntip: Pinot Noir, Primitivo</i>	14.75

KLASSIEKERS

Vol au vent, pastei gevuld met gevogeltheragout, dragon <i>Wijntip: Les Bertholets, Pinot Noir</i>	12.75
Salade Caesar met kip <i>Wijntip: Viognier</i>	14.75

VOORGERECHTEN

Oesters Creuses N02 Naturel, Gratiné of Asian Style <i>Wijntip: Chablis, Marlborough, Crémant de Bourgogne</i>	Per stuk 3.25
Coquille, pompoencrème, crumble (pancetta - chili - hazelnoot), beurre blanc, dragon <i>Wijntip: Viognier</i>	16.75

Pata negra 75gr, Spaanse Ibérico ham, <i>Wijntip: Pinot Noir, Rioja</i>	18.75
Charcuterie, diverse vleeswaren <i>Wijntip: Rosé CHIC, Pinot Noir</i>	12.75
Paté en croûte, pistache <i>Wijntip: Primitivo</i>	12.75
Klassiek Franse uiensoep <i>Wijntip: Grüner Veltliner</i>	8.75
Bisque de homard, rivierkreeft, saffraanrouille <i>Wijntip: Chablis, Marlborough</i>	11.75
Garnalencroquetten van Holtkamp, citroenmayonaise <i>Wijntip: Viognier, Les Bertholets</i>	14.75
Escargots, persillade, sabayon boerenkaas <i>Wijntip: Viognier, Les Bertholets</i>	10.75
Klassieke steak tartaar 90 gr. Optioneel: eendenleverkrullen 6.00 <i>Wijntip: Rosé CHIC, Pinot Noir</i>	13.75
Burrata, bospaddenstoelen, truffeltapenade, spinazie, walnoot (vegetarisch) <i>Wijntip: Pinot Grigio, Pinot Noir</i>	14.75
Salade kreeft, Ibérico ham, truffeldressing Optioneel: eendenleverkrullen 6.00 <i>Wijntip: Rosé CHIC, Chablis</i>	24.75
Kreeft (500/600 gr.) gekookt of gegrild, met citroenmayonaise, antiboise of persillade <i>Wijntip: Chablis, Grüner Veltliner, Marlborough</i>	1/2 21.75 1/1 38.00

HOOFDGERECHTEN

Klassieke steak tartaar 150 gr. Optioneel: eendenleverkrullen 6.00 <i>Wijntip: Rosé CHIC, Pinot Noir</i>	20.75
Gegrilde runder ribeye (250 gr.), frisse salade, saus naar keuze; Béarnaise - blauwe kaas - groene peper - persillade <i>Wijntip: Malbec</i>	29.75
Ossenhaas 180 gr., paddenstoelen, truffelboter, frisse salade Optioneel: gebakken eendenlever 6.00 <i>Wijntip: Rioja</i>	29.75
Spécialité du jour	Dagprijs
Kreeft pasta aglio e olio, antiboise, parmezaan Met halve kreeft 27.75 Met hele kreeft 44.00 <i>Wijntip: Grüner Veltliner, Chablis, Marlborough</i>	
Noordzeetong à la meunière (300/400gr) <i>Wijntip: Les Bertholets</i>	Dagprijs
Gnocchi met romige saffraansaus, parmezaan (vegetarisch) Optioneel: Pata negra 7.50 <i>Wijntip: Pinot Grigio</i>	20.75

SPECIALITEIT VAN BARDOT:

(45 min. bereidingstijd)

Poussin, gegrild krielkippetje van onze huisrotisserie <i>Wijntip: Viognier, Pinot Noir</i>	20.75
--	-------



KREEFTENMENU

3-GANGEN

Met 1/2 kreeft 43.50 - Met 1/1 kreeft 59,50

Bisque de homard, rivierkreeft, saffraanrouille
Wijntip: Chablis

Kreeft, pasta aglio e olio, antiboise, parmezaan
Wijntip: Grüner Veltliner, Chablis, Marlborough

Café complet, zoete lekkernijen met koffie / thee naar keuze

Onze hoofdgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd, tenzij anders vermeld.

Extra bijgerechten:

Desembrood	ECHT BROOD	3.75
Verse frites, Belgische mayonaise		3.75
Verse frites, piccalilly mayonaise		4.00
Verse frites, truffelmayonaise, parmezaan		4.50
Groene salade, Franse dressing		4.00
Seizoensgroente		4.75

Voor onze kleine gasten

Kipfilet of witvis, frites, salade	14.75
------------------------------------	-------

NAGERECHTEN

Crème brûlée, vanille ijs <i>Wijntip: Muscat de Beaumes de Venise</i>	10.75
Tarte tatin van appel, amandelspijs, kaneel <i>Wijntip: Muscat de Beaumes de Venise</i>	10.75
Plateau de fromage <i>Wijntip: Pedro Ximénez, Port Tawny 10 yrs.</i>	13.75
Café complet, zoete lekkernijen met koffie / thee naar keuze	11.75
2 Chocolate truffeltjes	2.30
Dessert wijnen: Pyrène Banyuls 3 ans d'age 5.75 Muscat de Beaumes de Venise 5.75 Pedro Ximénez 6.75	

Digestives:

Café spécial French, Irish, Italian, Spanish, Bardot	7.95
--	------

Espresso martini cocktail Tia Maria, vodka, espressoshot	8.95
--	------

Likeuren en Grappa	v.a. 5.25
---------------------------	-----------

Limoncello · PRIMO ·	5.50
-----------------------------	------

Cognac & Calvados:

Courvoisier VS	5.75
Martell VS	5.50
Rémy Martin VSOP	7.50
Armagnac VSOP	7.50
Calvados Père Magloire VSOP	5.75

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

WIJNKAART

WITTE WIJNEN

	Per glas	Per fles
Fris / fruitig		
Frankrijk		
Languedoc Domaine Lalande Sauvignon Blanc, <i>Levendig fris</i>	4.50	24.00
Languedoc Domaine Castelnau Picpoul de Pinet <i>Levendig fris, verfijnd, tropisch fruit</i>		27.50
Loire Sauvignon Touraine Domaine de la Renaudie <i>Elegant fris, prijswinnaar</i>	5.50	30.00
Loire Fournier Sancerre Blanc <i>Subtiële Sauvignon met vleugje citrus</i>		42.50
Bourgogne Chablis Domaine des Hâtes <i>Meest frisse Chardonnay</i>	7.25	39.50
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>	6.00	33.00
Spanje		
Rueda Verdejo Dama del Lago <i>Fruitig aroma met frisse afdronk</i>	5.25	28.50
Aromatisch / kruidig		
Frankrijk		
Languedoc Domaine Castelnau Viognier <i>Mooi vol met abrikoos en perzik</i>	5.00	27.50
Elzas Pinot Gris Réserve Trimbach <i>Klassieker van topkwaliteit</i>		39.00
Vol / Filmend		
Frankrijk		
Pays d'Oc J. Moreau & Fils Chardonnay, <i>allemandsvriend</i>	4.50	24.00
Languedoc-Roussillon, chardonnay, Les Bertholets Grande Reserve <i>Houtgerijpt, vanille, botertje</i>	5.25	28.50
Bourgogne Pouilly Fuissé Daniel Pollier <i>Mollige, kruidige Chardonnay</i>		42.50
Bourgogne Rully 1er cru Rabource <i>Klassiek complexe Chardonnay</i>		55.00
Zuid-Afrika		
Stellenbosch Jordan Barrel Fermented Chardonnay <i>Complex romig met zachte afdronk</i>		35.50
USA		
Californië Bernardus 100% Chardonnay <i>Mollig, hout gelagerd</i>		54.50

MOUSSERENDE WIJNEN

Crémant de Bourgogne Cave Viré Brut <i>Fris, elegant</i>	6.25	37.00
Champagne Louis Roederer Brut Champagne 37,5 cl. <i>Vol, elegant</i>		79.00 39.50
Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs <i>Exclusief, klassiek</i>		149.00

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>	5.50	30.00
Duitsland		
Baden, Spätburgunder, Weinhaus Gebrüder Steffen ST28 <i>Droog, licht pepertje met bessenaroma</i>		32.00
Italië		
Primitivo Salento (Puglia) van het huis Menhir <i>Intens, robijnrood, sappig</i>	5.50	30.00
Vol / kruidig		
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 de Pomerol, Château La Pensee <i>Vol, complex, krachtig, eikenhout</i>		42.50
Bordeaux Haut-Médoc Château Lamothe Cissac <i>Aangenaam, goede balans, soepele tannines</i>		39.50
Italië		
Zenato Ripassa della Valpolicella Ripasso Superiore <i>Complexe kwaliteitswijn uit Veneto</i>		39.50

ROSÉ WIJNEN

Languedoc Domaine Luc Pirllet 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
'Ultimate Provence' Rosé <i>Kwalitatief hoogstaande Rosé in opvallende fles</i>		35.00
Château Miraval, Angelina Jolie - Brad Pitt & Perrin Magnum Miraval <i>Elegante Rosé uit de Provence</i>		49.00 85.00



Vraag naar onze speciaal wijnen buiten de kaart!

Onze wijnen worden geleverd door Wijnhuis De Vijver, Walraven Sax en Plaisir du Vin

DE VYVER
SLIJTERIJ WIJNHUIS

WALRAVEN•SAX
AMAZING WINES & SPIRITS SINCE 1823

Plaisir
du
Vin
Wijn bij P&Z

BORRELKAART

Noten	4.75
Olijven	4.00
Desembol van ECHTBROOD	3.75
Oesters Creuses N02 Naturel, Gratiné of "Asian Style"	Per stuk 3.25
Pata negra (75 gr.), Spaanse Ibérico ham, olijfolie, toast	18.75
Paté en croûte, pistache	12.75
Charcuterie, diverse vleeswaren	12.75
Rundvlees bitterballen	6.75
Garnalen bitterballen Holtkamp	12.75
Kaascroquetjes	7.25
Camembert uit de oven, persillade	10.75
Burrata met truffeltapenade, spinata romana	14.75
Calamaris, knoflookmayonaise	6.75
Plateau Bardot: (min per 2 pers.) Oester naturel, calamaris, steak tartaar, charcuterie, paté en croûte, olijven, desembol	p.p. 15.75
<i>Wijntip: Rosé CHIC, Verdejo</i>	

DRANKEN

Cocktails / Mix	
Aperol Spritz	7.75
Limoncello Spritz	8.75
Espresso-Martini	8.75
Moscow mule	8.75
Dark 'n Stormy	9.75
Hendrick's gin - Fever Tree	11.00
Copperhead gin - Fever Tree	11.00
Copperhead gin - Fever Tree 0.0%	7.75
Aperitief	
Pernod / Ricard / Martini Bianco / Martini Rosso / Campari	4.50
Rode Port Ruby / Witte port	4.25
Rode Port age Tawny 10 yrs.	6.75
Crodino (alcoholvrij)	4.00
Sterke drank	
Jameson	5.00
Johnnie Walker	5.00
Chivas Regal 12 yrs.	6.95
Jack Daniel's	5.75
Glenfiddich 12 yrs.	6.75
Oban 14 yrs.	8.75
Beefeater Gin	4.75
Vodka Absolut	4.75
Havana Club Anejo	5.25
Bier (tap)	
Hertog Jan	3.30
Hertog Jan Weizener	4.75
Stella Artois	3.50
Lefe Blond	4.50
Seizoensbier	v.a. 4.50
Bier (fles)	
Lefe Bruin	4.50
Lefe Bruin 0.0%	4.50
Hertog Jan Tripel	4.75
Duvel	5.00
De Koninck	4.25
Liefmans Fruitesse	4.25
Hoegaarden Radler / 0.0%	4.25
Lefe Blond 0.0%	4.25
Hertog Jan 0.0%	3.30
Frisdrank	
	v.a. 2.95

