

BRASSERIE BARDOT

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

DINERKAART

VOORGERECHTEN

Oesters Creuses N02 Naturel, Gratiné of "Asian Style" Wijntip: Picpoul de Pinet, Chablis, Grüner Veltliner	Per stuk	3.25
Pata negra (75 gr.), Spaanse Ibérico ham, olijfolie, toast Wijntip: Pinot Noir, Rioja		18.75
Bisque de homard, rivierkreeft, saffraanrouille Wijntip: Picpoul de Pinet, Chablis		11.75
Coquille, pompoencrème, crumble (pancetta- chili-hazelnoot), beurre blanc met dragon Wijntip: Viognier, Pouilly Fuissé		16.75
Salade kreeft, Ibérico ham, truffeldressing Optioneel: eendenleverkrullen Wijntip: Rosé CHIC, Pouilly Fuissé, Jordan		28.75 6.00
Escargots, persillade, sabayon van boerenkaas Wijntip: Jordan		10.75
Garnalencroquetten van Holtkamp, citroenmayonaise Wijntip: Viognier, Les Bertholets		13.75
Klassieke steak tartaar (90 gr.) Optioneel: eendenleverkrullen Wijntip: Rosé CHIC, Pinot Noir		13.75 6.00
Gekonfijte eendenbout, uiencrème, Pedro Ximénez, aardappelschuim Wijntip: Pinot Noir, Primitivo		15.75
Burrata, bospaddenstoelen, truffeltapenade, spinazie, walnoot (vegetarisch) Wijntip: Jordan, Lalande de Pomerol		14.75
Kreeft (500/600 gr.) gekookt of gegrild, met antiboise, citroenmayonaise of met persillade Wijntip: Crémant, Chablis, Jordan	1/2 1/1	21.75 38.00

HOOFDGERECHTEN

Klassieke steak tartaar (150 gr.) Optioneel: eendenleverkrullen Wijntip: Rosé CHIC, Pinot Noir		20.75 6.00
Gegrilde runder ribeye (250 gr.), frisse salade, saus naar keuze; Béarnaise - blauwe kaas - groene peper - persillade Wijntip: Malbec, Lalande de Pomerol		29.75
Kalfssukade met eigen jus, gekonfijte zuurkool, knolselderij gratin, gegrilde Eryngii, kastanje Wijntip: Pinot Noir, Saint-Émilion		23.75

SPECIALITEIT VAN BARDOT:



Poussin, gegrild krielkippetje van
onze huisrotisserie
Wijntip: Pinot Grigio, Pouilly Fuissé, Pinot Noir

Ossenhaas (180 gr.), paddenstoelen, truffelboter, frisse salade Optioneel: gebakken eendenlever Wijntip: Rioja, Saint-Émilion		29.75 6.00
Klassieke wildstoof, aardappelmousseline, seizoensgroente Wijntip: Lalande de Pomerol, Ripassa della Valpolicella		23.75
Gesauteerde kabeljauw, prei, mousseline met ras el hanout, Pernodsaus Wijntip: Viognier, Pouilly Fuissé		23.75
Noordzeetong à la meunière (300/400gr.) Wijntip: Jordan	Dagprijs	
Vis van het moment	Dagprijs	
Gnocchi met romige saffraansaus, parmezaan (vegetarisch) Optioneel: Pata negra Wijntip: Pinot Grigio, Jordan		20.75 7.50

KREEFTENMENU

3-GANGEN

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

Bisque de homard, rivierkreeft,
saffraanrouille
Wijntip: Picpoul de Pinet, Chablis

Kreeft, pasta aglio e olio,
antiboise, parmezaan
Wijntip: Grüner Veltliner, Pouilly Fuissé

Tarte tatin van appel, amandelspijs, kaneelijs
Wijntip: Muscat de Beaumes de Venise

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

Onze hoofdgerechten worden zonder bijgerechten
geserveerd, tenzij anders vermeld.

Extra bijgerechten:	
Desembrood	3.75
Verse frites met Belgische mayonaise	3.75
Verse frites met truffelmayonaise	4.00
Groene salade, Franse dressing	4.00
Seizoensgroente	4,75

Voor onze kleine gasten:	
Kipfilet of witvis met frites en salade	14.75

NAGERECHTEN

Crème brûlée, vanille-ijs Wijntip: Muscat de Beaumes de Venise	10.75
Tarte tatin van appel, amandelspijs, kaneelijs Wijntip: Muscat de Beaumes de Venise, Banyuls	10.75
Sabayon, 5 spices crumble, rasp pure chocolade Wijntip: Muscat de Beaumes de Venise, Banyuls	10.75
Plateau de fromage Wijntip: Saint-Émilion, Pedro Ximénez, Port Tawny 10 yrs.	13.75
Café complet, zoete lekkernijen met koffie/thee naar keuze	11.75
2 Chocolade truffeltjes	2.20
Dessert wijnen:	
Pyrène Banyuls 3 ans d'age	5.75
Muscat de Beaumes de Venise	5.75
Pedro Ximénez	6.75

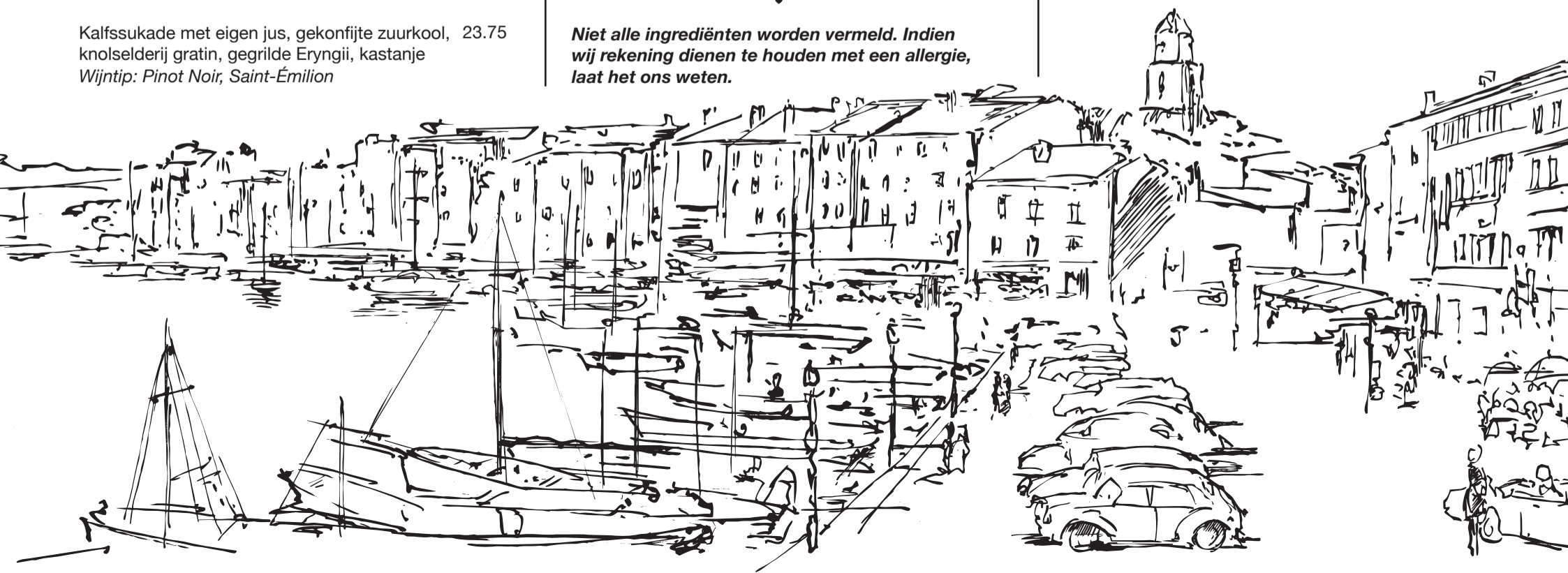
Café spécial:	
French, Irish, Italian, Spanish, Bardot	7.95

Espresso martini cocktail:	8.95
Tia Maria, vodka, espressoshot	

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



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>	5.00	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>	7,75	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>	6.50	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
Italië		
Primitivo Salento (Puglia) van het huis Menhir <i>Intens, robijnrood, sappig</i>	5.50	30.00
Vol / kruidig		
Frankrijk		
Pays d'Or Croix d'Or Cabernet Sauvignon <i>Vleugje zwart fruit</i>	4.50	24.00
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 de Pomerol, Château La Pensee <i>Vol, complex, krachtig, eikenhout</i>	7.75	42.50
Bordeaux Saint-Émilion Mähler-Besse, Cheval Noir <i>Nostalgie klassiek</i>	7.25	39.50
Italië		
Zenato Ripassa della Valpolicella Ripasso Superiore <i>Complexe kwaliteitswijn uit Veneto</i>	7.00	38.50

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
Côtes de Provence LOU by Peyrassol <i>Zalm van kleur, fruitig, fris, levendig</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>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 1820

Plaisir
du
Vin
Wijn wijzen

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	11.75
Charcuterie, diverse vleeswaren	11.75
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 LOU, Verdejo</i>	

DRANKEN

Cocktails / Mix	
Aperol Spritz	7.75
Limoncello Spritz	8.75
Espresso-Martini	8.75
Moscow mule	8.75
Hendrick's gin - Fever Tree	11.00
Copperhead gin - Fever Tree	11.00
Duchess gin (non alcohol)	6.75
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)	
Jupiler	3.00
Hertog Jan	3.25
Lefe Blond	4.50
Hertog Jan Weizener	4.75
Vedett Extra White	4.50
Bier (fles)	
Lefe Bruin	4.50
Hertog Jan Tripel	4.75
Duvel	5.00
De Koninck	4.25
Liefmans Fruitesse	4.25
Hoegaarden Radler / 0.0%	4.25
Jupiler 0.0%	3.00
Lefe Blond 0.0%	4.25
Frisdrank	v.a. 2.95