

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	3.00
Dubbele espresso	4.00
Cappuccino / Espresso macchiato	3.25
Latte macchiato / Koffie verkeerd	3.50
Extra espresso shot	1.00
Warme chocomel	3.10
Verse slagroom	0.75
Extra monin siroop	0.50
Thee diverse smaken	2.95
Verse gemberthee	3.50
Verse munthee	3.50
Croissant, confiture, boter	4.00
Appeltaart	4.50
Hazelnoot schuimgebak	4.50

CROQUE/CLUB/EI

van 12.00 tot 15.30 uur

Croque Madame met spiegelei	8.75
Club kip, bacon, ei, tomaat, kaas, komkommer, sla, dressing	13.75
Club Ibérico ham, oude kaas, eendenleverkrullen, truffelmayonaise	17.75
Omelet au fromage, Gruyère kaas, bieslook	9.75
Omelet rivierkreeft, piment, bosui, dragon	12.75

TRIO BARDOT

van 12.00 tot 15.30 uur

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

SALADES

van 12.00 tot 15.30 en vanaf 17.30 uur

Salade Caesar met kip, parmezaan, bacon, ansjovis <i>Wijntip: Viognier</i>	14.75
Salade Niçoise, verse tonijn, roseval aardappel, haricots verts, sjalot, zwarte olijven, gepofte tomaat, mosterdzaad, citroenmayonaise <i>Wijntip: Marlborough, Touraine, Rosé CHIC</i>	18.75

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

VOORGERECHTEN

van 12.00 tot 15.30 en vanaf 17.30 uur

Oesters Creuses N02 Naturel, Gratiné of Asian Style <i>Wijntip: Chablis, Crémant, Grüner Veltliner</i>	Per stuk	3.25
Langoustines met dragonboter (3 stuks) <i>Wijntip: Marlborough, Chablis</i>		16.75
Pata negra (75 gr), Spaanse Ibérico ham, <i>Wijntip: Pinot Noir, Rioja</i>		18.75
Escargots, persillade, sabayon boerenkaas <i>Wijntip: Viognier, Jordan</i>		11.75
Klassieke steak tartaar (90 gr.) Optioneel: eendenleverkrullen <i>Wijntip: Rosé CHIC, Pinot Noir, Pouilly fuissé</i>		13.75 6.00

Bisque de homard, rivierkreeft, saffraanrouille <i>Wijntip: Picpoul, Chablis, Marlborough</i>		11.75
--	--	-------

Zalm gepekeld in rode biet, Granny Smith appel, mosterdzaad <i>Wijntip: Grüner Veltliner, Touraine, Pinot Noir</i>		16.75
---	--	-------

Garnalencroquetten van Holtkamp <i>Wijntip: Viognier, Les Bertholets</i>		15.75
---	--	-------

Kreeft (500/600 gr.) gekookt of gegrild, met citroenmayonaise, antiboise of persillade <i>Wijntip: Chablis, Grüner Veltliner, Marlborough</i>	1/2 Dagprijs 1/1 Dagprijs	
--	------------------------------	--

Burrata, geroosterde cherrytomaat, knoflook, komijn en citroen (vegetarisch) <i>Wijnsuggestie: Pinot Grigio, Touraine, Rosé CHIC</i>		14.75
---	--	-------

HOOFDGERECHTEN

van 12.00 tot 15.30 en vanaf 17.30 uur

Klassieke steak tartaar (150 gr.) Optioneel: eendenleverkrullen <i>Wijntip: Rosé CHIC, Pinot Noir, Pouilly Fuissé</i>		20.75 6.00
---	--	---------------

Runderbavette, pommes dauphine, Bordelaise jus <i>Wijnsuggestie: Malbec, LaMothe-Cissac</i>		24.75
--	--	-------

Ossenhaas (180 gr.), paddenstoelen, truffelboter, frisse salade Optioneel: gebakken eendenlever <i>Wijntip: Rioja, LaMothe-Cissac, Lalande de Pomerol</i>		32.75 6.00
---	--	---------------

Kreeft pasta aglio e olio, antiboise, parmezaan Met halve kreeft Met hele kreeft <i>Wijntip: Marlborough, Verdejo, Rosé CHIC</i>	Dagprijs Dagprijs	
---	----------------------	--

Zeewolf met beurre noisette, citroen, kappertjes <i>Wijntip: Picpoul, Touraine</i>		23.75
---	--	-------

Noordzeetong à la meunière (300/400gr) <i>Wijntip: Jordan, Rully, Bernardus</i>	Dagprijs	
--	----------	--

Gnocchi met romige saffraansaus, parmezaan (vegetarisch) Optioneel: Pata negra <i>Wijntip: Jordan, Les Bertholets, Pinot Noir</i>		20.75 7.50
---	--	---------------

SPECIALITEITEN VAN BARDOT

(vanaf 17.30 uur)

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

Chateaubriand (om te delen, 450 gr.) Het beste stuk van de ossenhaas met seizoensgroente en Béarnaisesaus (45 min. bereidingstijd) <i>Wijntip: Rioja, Saint-Émilion, Viatge al Priorat, Lalande Pomerol</i>		69.75
---	--	-------

Onze hoofdgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd, tenzij anders vermeld.

Extra bijgerechten:

Desembrood	ECHT BROOD	3.95
Verse frites, Belgische mayonaise		3.75
Verse frites, piccalilly mayonaise		3.75
Verse frites, truffelmayonaise, parmezaan		4.00
Groene salade, Franse dressing		4.00
Seizoensgroente		5.50

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, 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 Chocolade 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		7.95
French, Irish, Italian, Spanish, Bardot		

Espresso martini cocktail		8.75
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>Subtiele Sauvignon met vleugje citrus</i>		42.50
Bourgogne Chablis Marcel et Blanche Fèvre-Fèvre <i>Frisse Chardonnay, mooi droog met lange afdrank</i>	7.50	41.00
Oostenrijk		
Weingut Ewald Gruber, Grüner Veltliner <i>Fruiting 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>Fruiting aroma met frisse afdrank</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 Réserve <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 Premier Cru La Fosse Domaine Belleville <i>Complex, elegant, excellent kruidige wijn</i>		59.00
Italië		
Bramito della Sala Chardonnay Umbria, Antinori <i>Vol fruitig elegant met ananas- en vanilletonen</i>		42.50
Zuid-Afrika		
Stellenbosch Jordan Barrel Fermented Chardonnay <i>Complex romig met zachte afdrank</i>	6.75	36.50
USA		
Californië Bernardus 100% Chardonnay <i>Mollig, hout gelagerd</i>		54.50

MOUSSERENDE WIJNEN

Crémant de Bourgogne Cave Viré Brut Fris, <i>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
Spanje		
Viatge al Priorat, Joan Simó 60% Garnacha, 28% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah, 4% Merlot <i>Stevige blend met soepele afdrank, fruitig elegant</i>		35.00
Vol / kruidig		
Spanje		
Rioja Coto de Imaz Reserva, 100% Tempranillo <i>Aangenaam met lichte houttonen</i>	6.50	35.00
Argentinië		
Malbec uit La Consulta van het huis Catena <i>Stevig en robuust</i>	6.50	35.00
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>	7.00	38.50
Bordeaux Saint-Émilion Grand Cru Château Valade L'Étendard, 95% Merlot, 5% Cabernet Franc <i>Complex, krachtig en vol</i>	7.25	39.50
Italië		
Zenato Ripassa della Valpolicella Ripasso Superiore <i>Complexe kwaliteitswijn uit Veneto</i>		39.50
ROSE 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 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
ARABIAN WHITES & SPIRITS SINCE 1929

Plaisir
du
Vin
Wijnhuis

BORRELKAART

Noten	4.75
Olijven	4.00
Desembol van 	3.95
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	13.75
Charcuterie, diverse vleeswaren	14.75
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 <i>Wijntip: Rosé CHIC, Verdejo</i>	p.p. 15.75

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