



# D I N E R K A A R T



## KLASSIEKE BORRELHAPPEN

### Oesters:

**Naturel** met sjalottenvinaigrette en citroen Per stuk 4.00

**Extra topping:** 0.95

Gin Tonic schuim & Sinaasappel

Asian Style

Yuzugel & Komkommer

Bechamel & Venkel (gegratineerd)

**Extra topping deluxe:** 1.50

Paling & Crème fraîche

Steak tartaar & Eendenlever

*Wijntip: Crémant de Bourgogne /*

*Grüner Veltliner / Chablis Chardonnay*

**Pata Negra** (70 gr.), Spaanse Ibericoham 19.95

(Paleta capa Negra cebo)

*Wijntip: Verdejo / Rioja*

**Paté en croute**, pistache, uienconfit 15.95

*Wijntip: Pinot Noir / Côtes du Rhône Parallèle*

**Charcuterie**, diverse vleeswaren 14.95

*Wijntip: Bertholets Chardonnay / Primitivo /*

*Ripassa della Valpolicella*

**Paling**, brioche, wortelcompote, Per 2 stuks 13.95

crème fraîche, salie

*Wijntip: Riesling / Pinot Grigio*

**Gravad Lax**, venkel, rode ui, Gin tonic schuim 17.95

en sinaasappel

*Wijntip: Grüner Veltliner / Sauvignon Blanc Marlborough*

**Langoustines** met dragonboter 19.95

*Wijntip: Bogle Chardonnay*

**Kaviaar** 'Osietra', 10 gram 35.00

**Supplement:** blini's en zure room 5.00

*Wijntip: Crémant de Bourgogne /*

*Chablis Chardonnay / Misty Cove Sauvignon*

## VOORGERECHTEN

**Bisque de homard**, rivierkreeft, saffraanrouille 12.95

*Wijntip: Grüner Veltliner / Saint-Véran Chardonnay*

**Garnalenkroketten** (2 st.) met citroenmayonaise 18.95

*Wijntip: Crémant de Bourgogne /*

*Chablis Chardonnay*

**Gravad Lax**, venkel, rode ui, Gin tonic schuim 17.95

en sinaasappel

*Wijntip: Sauvignon Blanc Marlborough / Grüner Veltliner*

**Escargots**, persillade, knoflooksabayon, croutons 12.95

*Wijntip: Viognier / Jordan Chardonnay*

**Klassieke steak tartaar** (90 gram) 14.95

**Supplement:** eendenlever 6.50

*Wijntip: Rosé Chic / Pinot Noir /*

*Côtes du Rhône Parallèle*

**Secreto Iberico**, cognac, appelstroop, 18.95

gekonfijte appel, aceto ui

*Wijntip: Veneto Ripassa della Valpolicella*

**Buratta**, met tarte tatin van gepofte cherrytomaat, 16.95  
citroen, knoflook, tijm, rode ui, balsamico en honing  
(vegetarisch)

*Wijntip: Riesling / Ripassa della Valpolicella*

**Mosselen** met velouté van knolselderij, 18.95

knoflook en dragon

*Wijntip: Viognier / Riesling / Touraine Sauvignon*

**Kreeft** (500/600 gr.) , 1/2 of 1/1 Dagprijs

gekookt of gegrild, citroenmayonaise

*Wijntip: Chablis Chardonnay / Jordan Chardonnay*

**Salade langoustine**, little gem, pancetta, 29,95

eendenlever, truffeldressing

*Wijntip: Jordan Chardonnay / Bogle Chardonnay*

## HOOFDGERECHTEN

### SPECIALITEITEN VAN BARDOT:

**Poussin**, krielkipetje van onze huis- 19.95

rotisserie met citroen, tijm en appelcompote

*Wijntip: Viognier / Pinot Noir*

**Kreeft, pasta aglio e olio**, 1/2 of 1/1 Dagprijs

antiboise, parmezaan

*Wijntip: Grüner Veltliner / Verdejo /*

*Bogle Chardonnay*

**Chateaubriand** (om te delen 450 gr.), 69.95

het beste stuk van de ossenhaas met

Persillade boter of Béarnaise of Blauwe kaas of

Groene pepersaus (45 minuten bereidingstijd)

*Wijntip: Lalande de Pomerol / Rioja /*

*Saint-Émilion Grand Cru*

**Côte de boeuf** (om te delen 600 gr.), 59.95

het beste ribstuk van het rund met bot,

geserveerd met persillade

*Wijntip: Rioja / Malbec*

**Klassieke steak tartaar** (150 gram) 22.95

**Supplement:** eendenlever 6.50

*Wijntip: Rosé Chic / Pinot Noir / Côtes du Rhône Parallèle*

**Canard à l'orange** met een saus van gevogelte 27.95

met sinaasappel, wortelcompote met Ras el hanout,

gekonfijte aardappel, gegrilde bospeen

*Wijntip: Côtes du Rhône Parallèle / Pinot Noir*

**Tournedos** (170 gr.), spinazie, champignons, 35.95

truffeljus

**Supplement:** gebakken eendenlever 8.50

*Wijntip: Lalande de Pomerol / Saint-Émilion Grand Cru*

**Ravioli**, ricotta, ratatouille, gerookte paprika 22.95

crème, parmezaan (vegetarisch)

*Wijntip: Grüner Veltliner*

**Zeetong à la meunière** Dagprijs

*Wijntip: Jordan Chardonnay / Bogle Chardonnay*

**Vis van moment** Dagprijs

**NAAST DE KAART  
SERVEREN WIJ WISSELENDE  
SEIZOENSGERECHTEN!**

Onze hoofdgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd, tenzij anders vermeld.

**EXTRA BIJGERECHTEN:**

Desembrood	5.50
Verse frites met Belgische mayonaise	4.75
Verse frites, truffelmayonaise, parmezaan	5.75
Aardappelmousseline	3.75
Frisse botersla	5.00
Seizoensgroenten	6.75

**VOOR ONZE KLEINE GASTEN**

Kipfilet of witvis, frites, salade	15.95
------------------------------------	-------

**DESSERT**

<b>Crème brûlée</b>	9.95
<b>Supplement:</b> vanille-ijs	2.50
<i>Wijntip: Muscat de Beaumes de Venise</i>	
<b>Pure chocolade</b> , mascarpone, hazelnootpraliné, koffie	11.95
<i>Wijntip: Banyuls</i>	
<b>Île flottante</b> , luchtige meringue met Crème anglaise	10.95
<i>Wijntip: Muscat de Beaumes de Venise</i>	
<b>Plateau de fromage</b>	14.95
<i>Wijntip: Pedro Ximénez, Martha's Porto 10 yrs.</i>	
<b>Café complet</b> , zoete lekkernijen met koffie / thee naar keuze	11.95
<b>Chocolade truffels</b> (2 stuks)	3.00
<b>Wisselend dessert</b>	
<b>Café Special:</b>	9.95
French, Irish, Italian, Spanish, Bardot	
<b>Espresso Martini</b>	11.50

**DESSERTWIJNEN & PORT:**

Pyrène Banyuls 3 ans d'age	6.25
Muscat de Beaumes de Venise	6.25
Pedro Ximénez	6.75
Martha's Porto 10 yrs.	6.75

**DIGESTIVES:**

Café Spécial:	9.95
French, Irish, Italian, Spanish, Bardot	
Likeuren en Grappa	v.a. 6.25
Limoncello Primo	5.75

**COCKTAILS / GIN & TONIC:**

Mimosa	7.75
Aperol Spritz	9.25
Limoncello Spritz	9.25
Espresso Martini	11.50
Pornstar Martini	11.50
Moscow mule	9.75
Amaretto Sour	10.75
Hendrick's gin – Fever Tree	11.75
Copperhead gin – Fever Tree	12.75
Copperhead gin 0.0% – Fever Tree	8.25
Spiced Mule	6.95

**COGNAC & CALVADOS:**

Courvoisier VS	8.75
Martell VS	8.75
Rémy Martin VSOP	8.75
Armagnac VSOP	8.75
Calvados Père Magloire VSOP	8.75

**WHISKY:**

Jameson	6.25
Jack Daniel's	6.25
Johnnie Walker	6.25
Glenfiddich 12 yrs.	7.75
Chivas Regal 12 yrs.	7.75
Oban 14 yrs.	10.75

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



# WIJNKAART

## WITTE WIJNEN:

	Per glas	Per fles
<b>Frankrijk</b>		
Pays d'Oc Chardonnay, Croix d'Or	5.25	28.75
Languedoc Viognier, Domaine Castelnau	5.75	31.50
Languedoc-Roussillon Chardonnay, Les Bertholets	6.00	33.00
Loire Sauvignon Blanc Touraine, Domaine de la Renaudie	6.50	35.75
Loire Sauvignon Blanc, Menetou-Salon Domaine Champault, appellatie Sancerre en Menetou-Salon		44.00
Alsace 100% Riesling Trimbach	8.50	46.75
Bourgogne Chardonnay Chablis, Domaine Marcel et Blanche Fèvre-Fèvre	8.25	45.00
Bourgogne Chardonnay Saint-Véran, Domaine Rey, Les Champs de Perdrix	8.25	45.00
Bourgogne Chardonnay Rully Premier Cru, Domaine Belleville		67.50
Bourgogne Chardonnay Saint Aubin Domaine du Château Philippe le Hardi		74.00
Noordelijk Rhônegebied Viognier Condrieu Christophe Semaska Lys d'Or 2021		85.00
<b>Oostenrijk</b>		
Grüner Veltliner, Weingut Gruber Rösschitz (biologisch)	6.25	34.75
<b>Italië</b>		
Pinot Grigio della Venezie, Zenato	5.75	31.75
Antinori Bramito Cervo Chardonnay, Orvieto Umbria, beroemdste wijnfamilie uit Italië		55.00
<b>Spanje</b>		
Verdejo, Dama del Lago, Rueda	5.75	31.75
<b>Nieuw Zeeland</b>		
Sauvignon Blanc Marlborough, Misty Cove Estate	6.75	37.00
<b>Zuid Afrika</b>		
Jordan Chardonnay barrel fermented, Stellenbosch	7.75	42.50
<b>USA</b>		
100% Bogle Chardonnay, Clarksburg Californië	8.50	46.75

## MOUSSERENDE WIJNEN:

	Per glas	Per fles
Crémant de Bourgogne, Cave de Viré Brut	6.75	44.75
Champagne Louis Roederer Brut 0,75 ltr. 0,375 ltr.		89.75 49.00
Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs		149.00
Pizzolato organic 0.0%, 0,20 ltr.	7.75	

## RODE WIJNEN:

<b>Frankrijk</b>		
Pays d'Oc Merlot, Domaine J. Moreau & Fils	5.25	28.75
Languedoc Pinot Noir Réserve, Château Paul Mas	6.00	33.00
Côtes du Rhône, Paul Jaboulet Aîné Parallèle 45, Grenache, Syrah	7.25	39.75
Bordeaux Saint-Émilion Grand Cru, Château Valade l'Étendard, 95% Merlot, 5% Cabernet Franc	8.25	45.00
Bordeaux Lalande de Pomerol, Château La Pensée, Merlot 80% Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	8.50	46.75
<b>Italië</b>		
Primitivo Quota 29, Menhir Salento, Puglia	7.00	38.50
Zenato Ripassa della Valpolicella, Ripasso Superiore, Veneto Corvina 85%, Rondinella 10%	8.75	48.00
Piemonte 100% Nebbiolo Pier Barolo Piervini, 2014		67.50
<b>Spanje</b>		
Rioja Coto de Imaz Reserva, 100% Tempranillo	7.50	41.75
<b>Argentinië</b>		
La Consulta 100% Malbec, Catena	7.50	41.75
<b>ROSÉ WIJNEN:</b>		
Languedoc Syrah Rosé, Luc Pirlet	5.25	28.75
Côtes d'Azur Rosé CHIC, Grenache, Cinsault, Château du Rouët	6.25	34.75
Languedoc-Roussillon, Gavel Gris Rosé, Cinsault, Grenache Noir, Mourvèdre	6.50	35.75
Ultimate Provence Rosé, 100% Grenache		38.75
Miraval Rosé Côtes de Provence Cinsault 40%, Grenache 40%, Syrah 10% Magnum		49.00 89.00

VRAAG NAAR ONZE SPECIAAL WIJNEN BUITEN DE KAART!