

BISTRO BARDOT

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

Bij het aperitief

Oesters Creuses No2 naturel met frambozen-sjalottenvinaigrette <i>Wijnsuggestie: Champagne / Crémant / Sancerre / Chablis</i>	p.st. 3.00
Oesters Creuses No2 gratineerd met spinazie, Bechamel en Gruyère kaas <i>Wijnsuggestie: Chablis / Rully</i>	p.st. 3.25
Kreeftencroquetje <i>Wijnsuggestie: Viognier / Rully / Beaujolais Villages</i>	p.st. 4.25
Scheermessen met persillade boter <i>Wijnsuggestie: Touraine / Sancerre</i>	6,75
Pata negra (75 gr.), Spaanse Iberico ham, olijfolie en toast <i>Wijnsuggestie: Pampelonne rosé / Beaujolais Villages</i>	16.50

Aperitief

Crémant de Bourgogne	6.00
Champagne Louis Roederer	11.00
Schlumberger Grüner Veltliner	6,75
Cocktail Bardot: Lillet Blanc / Fever-tree tonic / munt / komkommer	7.50
Cocktail Pampelonne: Absolut Vodka / Gingerbeer / limoen / munt	11.00
Hendrick's Gin / Fever-tree tonic / komkommer	11.00
Gin Mare / 1724 Tonic / tijm	11.00
Gin Copperhead / Fever-Tree tonic / sinaasappel	11.00
The Duchess 0,0% gin & tonic botanical	6.50

3-gangen keuzemenu 39.00 p.p.

Keuze voorgerechten:

Tartaar van zeebaars met crème van gerookt eigeel, kapperappeltje, sjalot en dragon
Wijnsuggestie: Grüner Veltliner / Viognier

Gepekeld diamanthaas met zoetzure sjalot, geroosterde amandel, gemarineerde cherrytomaat en dillecrème
Wijnsuggestie: Aix Rosé / Pinot Noir / Beaujolais-Villages

Tarte tatin van peer, blauwe kaas, walnoot en kropsla (vegetarisch)
Wijnsuggestie: Pinot Grigio

Keuze hoofdgerechten:

Gesauteerde skrei met citroen-mosterdpuree, gegrilde prei, zeste van gezouten citroen en hollandaiseschuim
Wijnsuggestie: Chablis / Pouilly Fuissé

Kalfswang zacht gegaard met rode kool, aardappelmousseline en klassieke rode wijnsaus
Wijnsuggestie: Côtes du Rhône / Montepulciano

Linzenstoof met gember, seizoensgroente, feta, gebrande noten en schuim van piccalilly (vegetarisch)
Wijnsuggestie: Bordeaux Haut-Médoc / Bordeaux Lalande Pomerol

Keuze dessert:

Citroenmerenguetaartje met yoghurtijs
Wijnsuggestie: Petite Vendange

Brownie, pure chocolademousse, ganache van witte chocolade, crumble en ijs van melkchocolade
Wijnsuggestie: Banyuls

Kaasassortiment, supplement 5.00
Wijnsuggestie: Tawny port 10 yrs. / Pedro Ximénez / Bandol

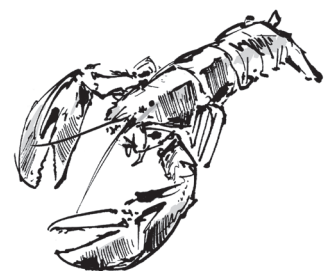
**De gangen zijn eventueel ook los te bestellen;
Voorgerecht 12.75 hoofdgerecht 21.75 dessert 8.75**

Kreeftenkaart (Canadese kreeft 500/600 gram)

Bisque de homard met saffraanrouille <i>Wijnsuggestie: Touraine / Sancerre / Marlborough Sauvignon</i>	10,75
Salade kreeft met Iberico ham, gepofte sjalot, gemarineerde paddestoelen en truffelmayonaise Optioneel met eendenleverkrullen <i>Wijnsuggestie: Chablis / Pouilly Fuissé / Stellenbosch Chardonnay</i>	23,75 5.00
Kreeft Nature, gekookt of gegrild met antiboise en citroenmayonaise <i>Wijnsuggestie: Chablis / Pouilly Fuissé / Meursault</i>	1/2 19.75 1/1 36.00
Kreeft Persillade met knoflookboter <i>Wijnsuggestie: Grüner Veltliner</i>	1/2 19.75 1/1 36.00
Kreeft Thermidor, gratineerd met bechamel en gruyère kaas <i>Wijnsuggestie: Aix Rosé / Rully</i>	1/2 19.75 1/1 36.00
Kreeft Pampelonne, gekookt in witte wijn, tomaat en armagnac <i>Wijnsuggestie: Pampelonne Rosé / Rully</i>	1/2 19.75 1/1 36.00
Surf en turf: Gebakken ossenhaas en gegrilde 1/2 kreeft, met saffraanmayonaise en kreeftenschuim <i>Wijnsuggestie: Pampelonne Rosé / Beaujolais-Villages</i>	36.00

Extra bijgerechten:

Verse spaghetti aglio	4.75
Verse frites	4.00
Seizoensgroente of groene salade	4,75



Kreeftenmenu

Met halve kreeft 38.50 / Met hele kreeft 52.00

Trio van kreeft: bisque, croquetje en cocktail van rivierkreeft met cocktailschuim
Wijnsuggestie: Viognier / Rully

Spaghetti aglio met kreeft en antiboise
Wijnsuggestie: Pampelonne Rosé / Rully

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

Klassiekers van Bardot

Poussin van de huis-rotisserie met tijm en citroen, geserveerd met appel-compote, verse frites en koolsalade
Wijnsuggestie: Touraine / Rully / Pinot Noir



Ossenhaas met champignons, gebakken eendenlever, peterselie en truffelboter
Wijnsuggestie: Bordeaux Lalande Pomerol / Bandol

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

BISTRO BARDOT

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

WIJNKAART

WITTE WIJNEN

	Per glas	Per fles
Frankrijk		
Languedoc Domaine Lalande Sauvignon Blanc	4.25	22.50
Pays d'Oc J. Moreau & Fils Chardonnay	4.25	22.50
Languedoc Domaine Castelnau Viognier	4.75	26.00
Elzas Pinot Gris Réserve Trimbach	6.75	37.00
Loire Sauvignon Touraine, Domaine de la Renaudie	5.25	29.00
Loire Fournier Sancerre Blanc	7.25	39.00
Bourgogne Chablis Domaine des Hâtes	7.25	39.00
Bourgogne Pouilly Fuissé Daniel Pollier	7.50	40.00
Bourgogne Rully 1er cru Vincent Girardin	9.75	54.00
Bourgogne Meursault Domaine Delagrange	14.00	79.50
Oostenrijk		
Weingut Ewald Gruber, Grüner Veltliner	5.00	27.00
Duitsland		
Riesling Weingut Eymann	5.50	30.00
Italië		
Zenato Pinot Grigio	4.75	26.00
Spanje		
Martin Codax Albariño DO	5.50	30.00
Rueda Verdejo Dama del Lago	5.00	27.00
Nieuw Zeeland		
Marlborough Southbank Sauvignon Blanc	5.50	30.00
Zuid-Afrika		
Stellenbosch Jordan Barrel Fermented Chardonnay	6.00	33.00
USA		
Californië Bernardus 100% Chardonnay	9.75	54.00



Vraag naar onze speciaal wijnen buiten de kaart!

RODE WIJNEN

	Per glas	Per fles
		
Frankrijk		
Pays d'Or Croix d'Or Cabernet Sauvignon	4.25	22.50
Pays d'Oc J. Moreau & Fils Merlot	4.25	22.50
Languedoc Domaine Paul Mas Pinot Noir Réserve	5.00	27.00
Côtes du Rhône Villages Boutinot 'Les Coteaux'	5.75	31.00
Beaujolais-Villages, Les Vignerons de Bel Air, 100% Gamay	5.25	29.00
Bordeaux Haut-Médoc, Château Lamothe Cissac	6.75	36.00
Bordeaux Saint-Émilion Mähler-Besse, Cheval Noir	7.00	37.00
Bordeaux Lalande Pomerol, Château La Pensee	7.75	42.00
Provence Bandol Domaine La Suffrène Rouge	8.00	44.00
Bourgogne Gevrey Chambertin, Domaine Thierry Mortet, 100% Pinot Noir		59.00
Spanje		
Rioja Coto de Imaz Reserva, 100% Tempranillo	6.00	33.00
Italië		
Primitivo uit Salento (Puglia) van het huis Menhir	5.50	30.00
Tre Saggi Montepulciano d'Abruzzo Azienda Vinicola Talamonti	6.00	33.00
Veneto Zenato Ripassa della Valpolicella	7.50	40.00
Argentinië		
Malbec uit La Consulta van het huis Catena	6.00	33.00

ROSÉ WIJNEN

Languedoc Domaine Luc Pirlet Syrah	4.25	22.50
Côtes de Provence AIX	5.75	31.00
Château Pampelonne	6.25	34.00

MOUSSERENDE WIJNEN

	Per glas	Per fles
Crémant de Bourgogne Cave Viré Brut	6.00	35.00
Schlumberger Grüner Veltliner	6.75	39.00
Champagne Louis Roederer Brut	11.00	69.00
Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs		125.00

DESSERT WIJNEN

Pyrène Banyuls 3 ans d'age	5.50
Petite Vendange Saussignac AOC	5.50
Pedro Ximénez	6.50

Onze wijnen worden geleverd door Wijnhuis De Vijver en Walraven Sax

DE VYVER
SLIJTERIJ WIJNHUIS

WALRAVEN•SAX

AMAZING WINES & SPIRITS SINCE 1823

CAFÉS EN DIGESTIVES

Café spécial:	
French met Grand Marnier of Cointreau	7.50
Irish met Jameson whiskey	7.50
Italian met Amaretto	7.50
Spanish met Tia Maria	7.50
Bardot met Amarula (cream likeur)	7.50
Espresso-Martini cocktail:	7.50
Tia Maria, vodka en een espresso shot	

Likeuren en Grappa	v.a. 4,50
---------------------------	-----------

Cognac & Calvados:	
Courvoisier VS	5,50
Martell VS	5,00
Rémy Martin VSOP	6,50
Armagnac VSOP	5,00
Calvados Pere Magloire VSOP	5,00



Iets te vieren? Informeer naar de mogelijkheden