



LUNCH & DINNER



CROISSANT / GEBAK

| | |
|-----------------------------------|------|
| Croissant, confiture, boter | 4.00 |
| Ambachtelijke appeltaart | 4.50 |
| Verse slagroom | 0.75 |
| Hazelnootschuimgebak | 4.75 |
| Citroen meringue taart (Holtkamp) | 5.50 |
| Chocoladetaart (Holtkamp) | 5.50 |

LUNCHGERECHTEN

van 12.00 tot 15.30 uur

WISSELEND LUNCHMENU:

van 12.00 tot 15.30 uur

Voorgerecht / hoofdgerecht 35.00

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Croque Madame met spiegelei | 8.95 |
| Omelet au fromage, Gruyèrekaas, bieslook | 10.95 |
| Club kip, bacon, ei, tomaat, kaas, komkommer, sla, dressing | 14.95 |
| Club coppa di Parma, truffelmayonaise, parmezaan, gegrilde little gem | 15.95 |
| Optioneel: met eendenleverkrullen | 6.00 |
| Vistrio: bisque, kreeftenkroket, brioche gerookte zalm, gepocheerd ei, Béarnaise | 16.95 |
| Vleestrio: steak tartaar, kalfskroket, brioche ambachtelijke ham, gepocheerd ei, Hollandaise | 15.95 |
| Garnalenkroketten (2 st.) met citroenmayonaise | 18.95 |
| Caesar salade, hoenderfilet, Romaine sla, little gem, croutons, ansjovis, parmezaan, ei | 16.95 |
| Salade van peer, venkel, witlof, blauwe kaas en pecannoot (vegetarisch) | 15.95 |

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



KLASSIEKERS

van 12.00 tot 15.30 en vanaf 17.30 uur

| | | |
|-------------------------------------------------------------------|----------|-------|
| Oesters: Naturel of Asian style | Per stuk | 3.75 |
| Yuzu of Rockefeller | Per stuk | 4.00 |
| <i>Wijntip: Riesling, Crémant de Bourgogne, Grüner Veltliner</i> | | |
| Pata negra (70 gr.), Spaanse Ibérico ham (Paleta capa negra cebo) | | 18.95 |
| <i>Wijntip: Verdejo, Rioja</i> | | |
| Paté en croûte, pistache en uienconfit | | 15.95 |
| <i>Wijntip: Pinot Noir, Côtes du Rhône</i> | | |
| Charcuterie, diverse vleeswaren | | 14.95 |
| <i>Wijntip: Les Bertholets, Primitivo, Ripassa</i> | | |

VOORGERECHTEN

van 12.00 tot 15.30 en vanaf 17.30 uur

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|
| Bisque de homard, rivierkreeft, saffraanrouille | | 12.95 |
| <i>Wijntip: Grüner Veltliner, Pouilly Fuissé</i> | | |
| Escargots, persillade, sabayon van boerenkaas | | 11.95 |
| <i>Wijntip: Viognier, Jordan Chardonnay</i> | | |
| Klassieke steak tartaar | 90 gr. | 14.95 |
| Optioneel: eendenleverkrullen | | 6.00 |
| <i>Wijntip: Pouilly Fuissé, Rosé CHIC, Pinot Noir</i> | | |
| Terrine van gevogelte, omwikkeld met spek, pistache, abrikoos, rucola, zoetzure ui en brioche | | 16.95 |
| <i>Wijntip: Vermentino, Côtes du Rhône</i> | | |
| Buratta, Baba ganoush, munt, amandel, Harissa en citroenzeste (vegetarisch) | | 15.95 |
| <i>Wijntip: Pinot Grigio, Pinot Noir</i> | | |
| Dun gesneden rauwe tonijn met piperade, kruidencrème, Bottarga en krokante canapé | | 16.95 |
| <i>Wijntip: Vermentino, Verdejo, Pouilly Fuissé</i> | | |
| Kreeft (500/600 gr.) gekookt of gegrild | 1/2 of 1/1 | Dagprijs |
| <i>Wijntip: Chablis, Riesling, Grüner Veltliner</i> | | |

HOOFDGERECHTEN

van 12.00 tot 15.30 en vanaf 17.30 uur

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Klassieke steak tartaar | 150 gr. | 21.95 |
| Optioneel: eendenleverkrullen | | 6.00 |
| <i>Wijntip: Pouilly Fuissé, Rosé CHIC, Pinot Noir</i> | | |
| Runder ribeye (250 gr. lers grass-fed) met salade en saus naar keuze: Béarnaise, peper, blauwe kaas of persillade | | 36.95 |
| <i>Wijntip: Malbec, Saint-Émilion, Lalande de Pomerol</i> | | |

Kreeft, pasta aglio e olio, antiboise, 1/2 of 1/1 Dagprijs
parmezaan
Wijntip: Grüner Veltliner, Verdejo, Rosé CHIC

Zeetong met salade Dagprijs
Wijntip: Chablis, Pouilly Fuissé, Les Bertholets

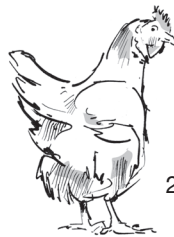
Linguine pasta met truffel, paddenstoel, parmezaan 21.95
en kaasschuim **(vegetarisch)**
Optioneel: Pata negra (30 gr.), Spaanse Ibérico ham 9.50
Wijntip: Jordan Chardonnay, Primitivo, Côtes du Rhône

Tartelette met witlof, appel, Lefse bruin, honing, venkel 21.95
en Gruyère kaas met frisse salade **(vegetarisch)**
Wijntip: Southbank Sauvignon, Touraine Sauvignon

SPECIALITEITEN VAN BARDOT:

vanaf 17.30 uur

Poussin, krielkippetje van onze 21.95
huisrotisserie met salade
Wijntip: Viognier, Pinot Noir



Gegrilde dorade met witte wijn-peterseliesaus, 23.75
aardappelmousseline, sous vide gegaarde
bospeen en gepofte prei
Wijntip: Chablis, Pouilly Fuissé

Kalfsstaartstuk met knolselderij gratin, 23.95
doperwt, Meloes ui en klassieke Bordelaisesaus
Wijntip: Côtes du Rhône, Lalande de Pomerol, Ripassa

Chateaubriand (om te delen 450 gr.) p.p. 37.50
met verse groenten
Wijntip: Lalande de Pomerol, Rioja, Saint-Émilion

**Onze hoofdgerechten worden zonder bijgerechten
geserveerd, tenzij anders vermeld.**

EXTRA BIJGERECHTEN:

Desembrood 4.95
Verse frites, Belgische mayonaise 4.50
Verse frites, truffelmayonaise, parmezaan 5.00
Groene salade, Franse dressing 4.75
Seizoensgroenten 6.75

VOOR ONZE KLEINE GASTEN

Kipfilet of witvis, frites, salade 14.75

NAGERECHTEN

van 12.00 tot 15.30 en vanaf 17.30 uur

Crème brûlée met vanille-ijs 10.95
Wijntip: Muscat de Beaumes de Venise

Tarte tatin, ongezoete room, amandelijs 10.95
Wijntip: Muscat de Beaumes de Venise

Millefeuille, steranijs, gel van bloedsinaasappel, 10.95
fruit van het seizoen
Wijntip: Muscat de Beaumes de Venise

Mousse au chocolat à la Bardot 10.95
Wijntip: Banyuls

Plateau de fromage 13.95
Wijntip: Pedro Ximénez, Martha's Porto 10 yrs.

Café complet, zoete lekkernijen met 11.95
koffie / thee naar keuze

Chocolade truffels (2 st.) 3.00

DESSERTWIJNEN & PORT:

Pyrène Banyuls 3 ans d'age 5.75
Muscat de Beaumes de Venise 5.75
Pedro Ximénez 6.75
Martha's Porto 10 yrs. 6.75

DIGESTIVES:

Café spécial: 8.75
French, Irish, Italian, Spanish, Bardot
Likeuren en Grappa v.a. 5.75
Limoncello Primo 5.75

COCKTAILS / GIN & TONIC:

Mimosa 7.75
Aperol Spritz 8.25
Limoncello Spritz 8.75
Espresso Martini 9.75
Pornstar Martini 9.75
Moscow mule 9.75
Amaretto Sour 9.75
Hendrick's gin – Fever Tree 11.25
Copperhead gin – Fever Tree 11.75
Copperhead gin 0.0% – Fever Tree 7.75

COGNAC & CALVADOS:

Courvoisier VS 7.75
Martell VS 7.75
Rémy Martin VSOP 7.75
Armagnac VSOP 7.75
Calvados Père Magloire VSOP 7.75

WHISKY:

Jameson 5.75
Jack Daniel's 5.75
Glenfiddich 12 yrs. 7.75
Chivas Regal 12 yrs. 7.75
Oban 14 yrs. 8.75

WIJNKAART

| WITTE WIJNEN: | Per glas | Per fles |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| Frankrijk | | |
| Languedoc Sauvignon Blanc, Domaine Lalande | 4.95 | 26.50 |
| Languedoc Viognier, Domaine Castelnau | 5.75 | 29.75 |
| Languedoc-Roussillon Chardonnay, Les Bertholets | 5.75 | 31.00 |
| Loire Sauvignon Blanc Touraine, Domaine de la Renaudie | 6.25 | 34.50 |
| Loire Sauvignon Blanc Sancerre, Domaine Pascal Jolivet | | 46.00 |
| Pays d'Oc Chardonnay, Domaine J. Moreau & Fils | 4.95 | 26.50 |
| Alsace 100% Riesling Trimbach | 7.50 | 41.00 |
| Côtes de Provence, UP Ultimate Provence Blanc, Vermentino | 7.75 | 42.50 |
| Bourgogne Chardonnay Chablis, Domaine Marcel et Blanche Fèvre-Fèvre | 7.75 | 42.50 |
| Bourgogne Chardonnay Pouilly Fuissé, Domaine Daniel Pollier | 8.00 | 44.00 |
| Bourgogne Chardonnay Rully Premier Cru, Domaine Belleville | | 65.00 |
| Oostenrijk | | |
| Grüner Veltliner, Weingut Gruber Rösschitz (biologisch) | 6.00 | 33.00 |
| Italië | | |
| Pinot Grigio della Venezie, Zenato | 5.75 | 29.75 |
| Antinori Bramito Cervo Chardonnay, Orvieto Umbria, beroemdste wijnfamilie uit Italië | | 47.50 |
| Spanje | | |
| Verdejo, Dama del Lago, Rueda | 5.50 | 29.50 |
| Nieuw Zeeland | | |
| Sauvignon Blanc Marlborough, Southbank Estate | 6.50 | 34.50 |
| Zuid Afrika | | |
| Jordan Chardonnay barrel fermented, Stellenbosch | 6.75 | 37.00 |
| USA | | |
| 100% Bogle Chardonnay, Clarksburg Californië | | 44.00 |

| MOUSSERENDE WIJNEN: | Per glas | Per fles |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| Crémant de Bourgogne, Cave de Viré Brut | 6.75 | 39.00 |
| Champagne Louis Roederer Brut 0,75 ltr. | | 89.00 |
| 0,375 ltr. | | 45.00 |
| Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs | | 149.00 |
| RODE WIJNEN: | | |
| Frankrijk | | |
| Pays d'Oc Merlot, Domaine J. Moreau & Fils | 4.95 | 26.50 |
| Languedoc Pinot Noir Réserve, Château Paul Mas | 6.00 | 33.00 |
| Côtes du Rhône, Paul Jaboulet Aîné Parallèle 45, Grenache, Syrah | 6.75 | 37.00 |
| Bordeaux Saint-Émilion Grand Cru, Château Valade l'Étendard, 95% Merlot, 5% Cabernet Franc | 7.50 | 41.00 |
| Bordeaux Lalande de Pomerol, Château La Pensée, Merlot 80% Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | 7.75 | 42.50 |
| Italië | | |
| Primitivo Quota 29, Menhir Salento, Puglia | 6.75 | 37.00 |
| Zenato Ripassa della Valpolicella, Ripasso Superiore, Veneto Corvina 85%, Rondinella 10% | 7.50 | 41.00 |
| 100% Nebbiolo Barolo, Bel Colle, Piemonte | | 55.00 |
| Spanje | | |
| Viatge al Priorat, Joan Simó 60% Garnacha, 28% Cabernet Sauvignon | | 35.00 |
| Rioja Coto de Imaz Reserva, 100% Tempranillo | 6.75 | 37.00 |
| Argentinië | | |
| La Consulta 100% Malbec, Catena | 6.75 | 37.00 |
| ROSÉ WIJNEN: | | |
| Languedoc Syrah Rosé, Luc Pirlet | 4.95 | 26.50 |
| Côtes d'Azur Rosé CHIC, Grenache, Cinsault, Château du Rouët | 5.75 | 31.00 |
| UP Ultimate Provence Rosé, 100% Grenache | | 36.50 |
| Miraval Rosé Côtes de Provence Cinsault 40%, Grenache 40%, Syrah 10% Magnum | | 45.00 |
| | | 85.00 |

VRAAG NAAR ONZE SPECIAAL WIJNEN BUITEN DE KAART!