

Menu

biarritz
BAR BISTRO

Voor gerechten

CANARD FUMÉ 8,00

Gerookte eendenborst met vijgenport saus

SOUPE DE POMMES DE TERRE 5,50

Romige aardappeloep met spekjes en eekhoornpjesbrood

SOUPE A LA MOUTARDE 5,50

Mosterdsoep

ESCARGOTS 8,25

8 wijngaardslakken geserveerd met verse kruidenboter en stokbrood

SALADE POULET PROVENÇAL 7,25

Met provençaalse kip en croutons

RAGOÛT 6,00

Ragoût van bospaddenstoelen

BOMBE VAN GEROOKTE ZALM 9,50

Met roomkaas en bieslook

Hoofdgerechten

VIS VAN DE DAG 18,00

Zie krijtbord voor de omschrijving van het actuele visgerecht

BOEUF BOURGUIGNON 17,50

Rundvlees gestoofd in rode wijn, met pommes duchesse

CONFIT DE CANARD 19,00

Gekonfijte eendenbout met tomatenchutney, aardappelpuree en groente garnituur

HERTENRUGFILET 28,50

Met stoofpeer, cognacsaus, bospaddenstoelen en aardappelpuree

GEVULDE KASTANJECHAMPIGNONS 14,50

Met Bleu d'Auvergne, spinazie en aardappelgratin

La spécialité de la maison

TOURNEDOS 25,50

Met saus van blauw aderkaas met rode port, aardappelgratin en groente garnituur

Extra porties:

Frites met schil 2,50
Salade 2,50



Kaas selectie

FRANSE KAAS SPECIALITEITEN

Fromagerie Guillaume is een familiebedrijf uit Berkel Enschoot met een passie voor kaas. Al 40 jaar selecteren zij de beste kwaliteit kazen van Europa. Met trots serveren wij 7 pareltjes uit Frankrijk die het ontdekken waard zijn:

Selectie van 3 kazen	7,75
Selectie van 5 kazen	9,75
Selectie van 7 kazen	12,50

Geserveerd met rozijnenbrood en huisgemaakte sinaasappelmarmelade

VALANCAÿ

Fruchtig en licht ziltig pyramidevormig geitenkaasje uit de Loire

BRILLAT SAVARIN

Triple crème kaasje uit de Bourgogne. Zilt, fris en romig.

BRIE DE MEAUX

Aards en pikant, traditioneel gemaakt

REBLOCHON FARMHOUSE

Gewassen korstkaas uit de Haute Savoie, nootachtig

EPOISSE CRU

Vol en aromatisch, Bourgogne

COMTÉ 24 MND.

2 jaar gerijpt, pikant kruidig van smaak, Jura

BLEU DE GEX

Harde blauwschimmel kaas uit de Haut Jura. Stevig maar absoluut niet zout

Nagerechten

MOUSSE AU CHOCOLAT 5,75
Met mango coulis

CRÈME BRÛLÉE 5,75

CRÊPES SUZETTES 7,25
*Geflambeerd met Cointreau.
Met sinaasappelsaus en vanille-ijs*

CAFÉ GOURMAND 8,25
*Koffie met 3 wisselende
mini lekkernijen*

WIJN SUGGESTIE:

Pineau des Charentes Michel Forgeron (17,5% Vol.).
Versterkte witte wijn uit de Cognacstreek: heerlijk zacht
zoet met tonen van abrikoos en amandel

Koffie specialiteiten

FRENCH COFFEE 6,50
Met Grand Marnier en geslagen room

ESPRESSO MARTINI COUPE 6,50
*After dinner cocktail van vodka,
verse espresso, koffielikeur en suikersiroop*

KOFFIE MET DIGESTIEF
*Ruime keuze uit o.a. diverse Cognacs,
Grand Marnier, Cointreau. Zie Drankenkaart
voor het totaal aanbod*

Bar Bistro Biarritz is een directe verwijzing naar de Franse badplaats Biarritz aan de Atlantische kust. Een stad met een rijke historie als mondain vakantieoord. Haar stadsgezicht wordt bepaald door imposante architectuur met zichtbare Art Deco invloeden aan de ene kant en de authentieke vissershaven aan de andere kant. De levendige surfcultuur zorgt daarnaast voor een relaxte sfeer. Geniet van een cocktail op strandslippers en zie de zon in de zee verdwijnen om plaats te maken voor het bruisende nachtleven.

Het idee achter Bar Bistro Biarritz is voortgekomen uit een diepgewortelde liefde voor de Franse levenswijze, de wijnen, de keuken, de kazen, ...

In onze gastvrije Bistro worden kwaliteitsproducten van lokale vakspecialisten vers bereid, volgens de tradities van de moderne Franse Bistro keuken. Genieten met zorg voor mens, dier en milieu.

Met aandacht smaakt alles beter.

Bon appétit !

biarritz
BAR BISTRO

