

Menu

biarritz
BAR BISTRO

Voor gerechten

SALADE NIÇOISE 9,50

Met vers gegrilde tonijn, cherrytomaatjes, ansjovis, ei, olijven en sperzieboontjes

STEAK TARTARE 11,50

Met rauw ei en gepoft mosterdzaad

ESCARGOTS 8,25

In kruidenboter gebakken wijngaardslakken, uit het huisje geserveerd met brood

SOUPE

AUX PETITS POIS 4,75

Doperwtensoepp met crème fraîche en munt

SALADE

BAVETTE DE BOEUF 11,00

Salade met rundvlees, venkel en blauwe kaas

Hoofdgerechten

VIS VAN DE DAG

Zie krijtbord voor de omschrijving van het actuele visgerecht

KALFSENTRECÔTE VAN DE GRILL 21,50

Met Bearnaisesaus, gebakken aardappels en ratatouille

CAMEMBERT AUX CRUDITÉS 18,75

Camembert uit de oven geserveerd met rauwe groenten, brood en frites

POULET AU RIESLING 19,50

Kippenbout gestoofd in Riesling, met aardappel en sperziebonen

La spécialité de la maison

TOURNEDOS 25,50

Met rozemarijnjus, aardappel- en groentegarnituur

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.

SAINT MAURE DE TOURAINE

Boeren geitenkaas, fris en pikant van smaak

PIERRE ROBERT

Romige en zachte triple-crème kaas

FOUGERUS

Rauwemelkse boeren-brie, romig met een droge kern

EPOISSE CRU

Vol en aromatisch, Bourgne

MAROILLES

Mooi pikant gewassen korstkaas

BEAUFORT

Harde koemelkkaas, met een fruitige, kruidige en nootachtige smaak

BLEU DE GEX

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

Nagerechten

TARTE AU CHOCOLAT 5,75

Chocoladetaart met een bodem van Bastognekoeken, daarbij een bolletje ijs

CRÈME BRÛLÉE 5,75

COUPE AMARENE 5,75

Met Creme Anglaise, amarene kersen, slagroom en crumble

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

Heeft u een allergie of intolerantie?

Laat het ons weten en we helpen u graag.

Keuken geopend van 15:00 tot 21:00 uur.

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

