

Menu

biarritz
BAR BISTRO

Voor gerechten

SALADE GAMBA 11,25

Zomerse salade met gamba's
en een limoenmayonaise

STEAK TARTARE 11,50

Met rauw ei en
gepoft mosterdzaad

ESCARGOTS 8,25

Wijngaardslakken gebakken
met knoflook en peterselie, uit
het huisje geserveerd met brood

SOUPE DE CONCOMBRE 4,75

Koude komkommersoep

CARPACCIO DE THON 11,50

Rauwe tonijn
met kalfsmayonaise

Hoofdgerechten

VIS VAN DE DAG

Zie krijtbord voor de omschrijving
van het actuele visgerecht

FILET DE PORC À LA MOUTARDE 19,50

Varkenshaas met mosterdsaus,
met aardappel- en groentegarnituur

CAMEMBERT AUX CRUDITÉS 18,75

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

CORDON BLEU BIARRITZ 17,50

Gepaneerde kipfilet gevuld
met ham en brie, met aardappel-
en groentegarnituur

La spécialité
de la maison

TOURNEDOS 25,50

Met truffeljus,
aardappel- en groentegarnituur

Extra porties:

Frites met schil 3,50
Salade 2,50

biarritz
BAR BISTRO



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, Bourgogne

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 AUX FRUITS ROUGES 6,50

Taart met rood fruit

GLACE AU MIEL 6,75

In cognac gewelde pruimen met honingijs

COUPE ROMANOFF 6,75

Dronken aardbeien met hangop

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

