



dINER

Brood

FRANSE BAGUETTE 6,50
Gelakt met kruidenolie, geserveerd met kruidenboter en knoflooksaus wit of bruin brood

Soepen

ZOMERSE COURGETTESOEP (VEGAN MOGELIJK) 8,20
Met sojaroom, zalmsnippen en een vleugje ras el hanout, geserveerd met brood

ROMIGE PAPRIKASOEP (VEGAN MOGELIJK) 8,80
Met kruidenolie en sinaasappelzeste, geserveerd met brood

UIENSOEP 9,60
Authentieke Franse uiensoep, afgeblust met Pernod, geserveerd met een kaascrouton

Voorgerechten koud

TERRINE VAN AUBERGINE (VEGAN) 9,80
Geserveerd met kruidensla en kweepeergelei en gerookte paprika olie

STEAK TARTARE BARDOT 12,60
Gesneden van bavette, met klassieke garnituren en een eidooier

KLASSIEKE GRAVAD LACHS (ZALM) 13,40
Huisgemaard met mierikswortelcrème, toast en roomboter

GEROOKTE EENDENBORSTFILET 13,60
Getrancheerd, port glace, geserveerd met toast en roomboter

GARNALENCOCKTAIL MET SURIMI KRAB 13,80
Geserveerd met avocado, rode sla en whisky-cocktailsaus

GEROOKTE PALING 14,80
Licht gebrand op brioche, geserveerd met huisgemaakte appel-walnoot-salade, dragonmayonaise en groene asperge

Voorgerechten warm

GEBAKKEN KNOFLOOKCHAMPIGNONS 9,60
Gegratineerd met een rijke kaassaus

GEFRITUURDE SPIERING 9,80
Geserveerd met pistou

COQUILLES VAN OESTERZWAM (VEGAN) 10,40
Geserveerd met groene asperges en een citrussaus

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE
6 stuks 10,80
12 stuks 17,80
Gros griss slakken met kruidenboter (van slakkenboer 'Slow Escargots') (Gratinée met Roquefort per 6 +2,50)

LANGZAAM GEGAARD BUIKSPEK 11,20
Glace van ketjap en 5 spices, geserveerd met zoete ui

GEBAKKEN GAMBA'S 12,40
In knoflookboter gebakken, met rode peper en peterselie

OSSENHAASPUNTJES 13,80
Gebakken in een licht pittige roomsaus met oosterse tinten, paprika, rode ui en tomaat

ZEEBAARS 14,40
Op de huid gebakken, geserveerd met gesauteerde groene kool en een licht pittige huisgemaakte harrisa saus

KIKKERBILLEN AU BEURRE D'AIL 15,60
Gebakken met knoflookboter en peterselie

Hoofdgerechten vis

GEBAKKEN ZALMFILET 25,80
Op de huid gebakken, geserveerd met een Champagne-saus op basis van gevogelte bouillon

VICTORIABAARSFILET 26,80
Met een citroen panko korst, geserveerd met een mosterd dille saus

GEROOSTERDE DORADE 27,80
Van kop tot staart, geserveerd met gepofte aubergine-tomaten saus

IN ROOMBOTER GEBAKKEN HELE SCHOL 29,50
Met huid, op de graat geserveerd met ravigottesaus

Hoofdgerechten vlees

BARDOT BURGER 19,80
100% rundvlees op een ambachtelijke bol met gekarameliseerde uien, spek, Gruyère, augurk, sla, tomaat en onze eigen burgersaus, geserveerd met Franse friet

GEGRILDE VARKENS Rib (250 GRAM) 22,40
Geserveerd met een pittige Hollandaisesaus

EENDENBORSTFILET 24,80
Op de huid gebakken geserveerd met rode port saus, gesauteerde spitskool, kriel, wortel en rode ui

POULET NOIR FILET SUPRÊME 25,40
Suprême kipfilet (met een klein botje), "au vin blanc" een zomerse wittewijnsaus en champignons, geserveerd met gesauteerde spitskool, kriel, wortel en rode ui

LAMSSCHENKEL 31,40
Langzaam gegaard, rode wijn saus met een hint van munt, geserveerd met gesauteerde spitskool, kriel, wortel en rode ui

ONS ANTWOORD OP DE CHATEAUBRIAND (2 PERSONEN) P.P. 31,80
Getrancheerde zijlende, geserveerd met bijpassende garnituren en sauzen, medium/rare geserveerd

GEGRILDE Tournedos 32,80
Met Roquefortsaus, rode wijnsaus of pepersaus

SUPPLEMENTEN:
- Gebakken eendenlever +9.50
- 'Surf en turf' Gamba extraordinaire (250 gram) +14.00
Bereidingstijd: minimaal 20 minuten

Hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgratin en ratatouille groenten, tenzij anders vermeld



SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

GROTE ARGENTIJSSE GAMBA'S 26,80
Gebakken in knoflookolie en rode peper, geserveerd met rouille

FRUITS DE MER STOOFSCHOTEL 28,40
Rijke stoofschotel met Argentijnse gamba's, langoustines, witvis, octopus en mosselgroenten, afgeblust met witte wijn en venkelbouillon

VEGETARISCH

GEGRILDE MISSO SPITSKOOL (VEGAN) 19,20
Vegan 'boter' saus, geserveerd met kriel, wortel en rode ui

BIET WELLINGTON 20,60
Klassiek met duxelles van champignons, gebakken in bladerdeeg maar dan 100% vegan, geserveerd met gesauteerde spitskool, kriel, wortel en rode ui

GELE CURRY (VEGAN MOGELIJK) 21,40
Kidneybonen en mediterrane groenten, geserveerd met kruidige couscous, papadum en een massala-ei

QUICHE MILLE-FEUILLE 21,80
Gevuld met geroosterde tomaat en mediterrane groenten. Gegratineerd met Comté, geserveerd met gesauteerde spitskool, kriel, wortel en rode ui

MAALTIJDSALADES

CAESER SALADE KIP 17,40
Gepocheerd ei, pan sucre, croutons, tomaat, avocado, oude kaassnippers en Caeserdressing

KLASSIEKE NIÇOISE 17,80
Tonijn, ansjovis, ei-partjes, gemengde salade, haricots verts, tomaat, krieltjes, paprika, zwarte olijven, rode ui en een rode wijnazijn vinaigrette

CHÈVRE 19,80
Lauw-warme geitenkaas, walnoten, blauwe bessen, komkommer, pof tomaatjes, rode ui en een blauwe bessen tijm dressing

OSSENHAASPUNTJES 20,60
Paprika, rode ui, tomatenreepjes, krieltjes, croutons en een chimichurri dressing

CAESER SALADE ZALM 21,80
Gepocheerd ei, pan sucre, croutons, tomaat, avocado, oude kaassnippers en Caeserdressing



BARDOT'S SPECIALITEITEN

OESTERS

Wij serveren onze oesters op schaaftjes met rode wijnazijn, sjalot en citroen

LIMA NO.3 4,10 p.st.
Normandie, Frankrijk

CREUSE GILLARDEAU NO.4 4,40 p.st.
Bretagne, Frankrijk

Geparfumeerd met gin 0,50 p.st.

PLATEAU FRUITS DE MER

Geserveerd op schaaftjes (beperkt voorradig)

EEN GROTE SELECTIE SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

Met onder andere:

Argentijnse gamba's | Langoustines | Noordzeekrab | Oesters | Zalm | Octopus | En een rijke selectie aan seizoensgebonden schelpdieren

Geserveerd met rouille, knoflooksaus en crostini's

klein 49,50 | groot 94,00

HEEFT U ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?
INFORMEER NAAR DE MOGELIJKHEDEN BIJ
ONZE MEDEWERKERS

BIJGERECHTEN

FRANSE FRIETJES 3,90
Met mayonaise

AARDAPPELGRATIN 4,50

GEMENGDE SALADE 4,50

KRIEL, WORTEL EN RODE UI 4,50

GEBAKKEN RATATOUILLE GROENTEN 4,80

ZOETE AARDAPPELFRIETJES 5,80
Met vegan mayonaise

SAUS VAN DE KAART NAAR KEUZE: 2,50

NAGERECHTEN

KLASSIEKE TARTE TATIN 8,20
Gebakken bladerdeeg appeltaartje met een bolletje karamelijs

COUPE DE FRAISE 8,60
Klassieke coupe met vanilleijs, aardbeiencompote en slagroom (DAME BLANCHE ook mogelijk)

CRÈME BRÛLÉE 8,80
Met een vleugje pistache

TARTE BOURDALOUE PASSION 10,40
Een taartje met een bodem van amandelmeel, gevuld met passievruchtcurd en gebrand eiwitschuim

MILLE-FEUILLE 10,80
Karamel bladerdeeg, vanillecremeux, braam en een bolletje bramenijs

CHOCOLADETAARTJE UIT DE OVEN 13,60
Met frisse citroen mascarpone, gekonfijte zest en watermeloenijs

FROMAGE 14,50
Selectie van vijf verschillende soorten harde en zachte Franse kazen
Toch liever een bolletje ijs? Vraag naar de mogelijkheden





BARDOT
BAR & RESTAURANT