diNER

BARDOT
BAR & RESTAURANT



Brood

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

Soepen

MOSTERDSOEP (VEGAN MOGELIJK) 8,90
Lekker romig, met een krokantje van champignons en eventueel uitgebakken spekjes

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

Voorgerechten koud

CRÉMEUX VAN BLOEMKOOL (VEGAN) 9,60
Geserveerd met knoflookroomsaus en een gel van piccalilly

GEROOKTE MAKREEL 12,60
Aangemaakt met tomaat, geserveerd op een gegrilde brioche met een hangop van dille

STEAK TARTARE BARDOT 13,20
Gesneden van bavette, met klassieke garnituren en een eidooier

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

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

HUISGEMAAKTE KIPPENLEVERPATÉ 14,20
Geserveerd met mosterdkaviaar, gekarameliseerde vijg, zoetzure ui en een gegrilde brioche

Voorgerechten warm

CONFIT DE POIREAUX (VEGAN) 9,40
Gekonfijte prei, geserveerd met Vadouvan-olie en mediterrane crumble, met een velouté van knoflook en ui

CHAMPIGNONS À LA BOURGUIGNONNE 9,60
Met knoflookboter en een rijke kaassaus, gebakken in de oven

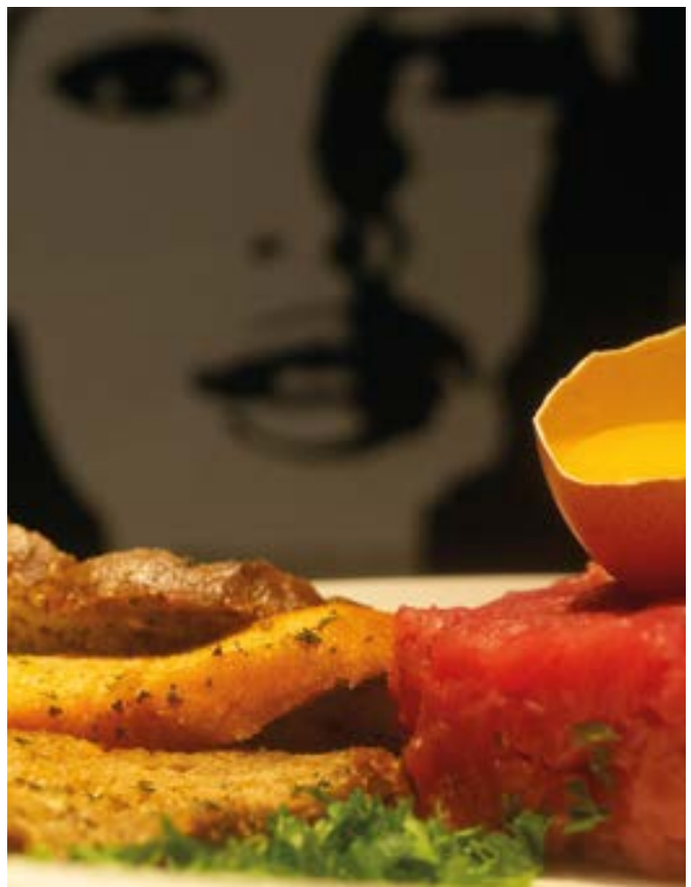
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE
6 stuks 10,80
12 stuks 17,80
Gros gris slakken met kruidenboter (van slakkenboer 'Slow Escargots')
(Gegratineerd met Roquefort per 6 +2,50)

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

GEBAKKEN GAMBA'S 12,80
In knoflookboter gebakken met rode peper en peterselie

OSSENHAASPUNTJES 14,60
Geserveerd in een zwarte-knoflooksaus met paprika, rode ui en tomaat

KIKKERBILLEN AU BEURRE D'AIL 14,80
Gebakken met knoflookboter en peterselie



Hoofdgerechten vis

GEBAKKEN ZALMFILET 25,80
Op de huid gebakken, geserveerd met een choronsaus (tomaat-bearnaisesaus)

POISSON GRATINÉ À LA MORNAY 27,40
Ovenschotel met roodbaarsfilet, aardappel en room, gegratineerd met Gruyère

GEROOSTERDE DORADE 27,80
Van kop tot staart, geserveerd met tomaten-antiboise

IN ROOMBOTER GEBAKKEN HELE TARBOT 32,80
Van kop tot staart, 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 frietjes

LANGZAAM GEGAARDE VARKENSWANG 23,80
Geserveerd met een rode wijnmosterdjus, champignons en een spruitenstamppot

POULET AU VINAIGRE À LA LYONNAISE 25,40
Suprême kipfilet (met een klein botje), met een klassieke saus op basis van rode wijnazijn, geserveerd met spruitenstamppot

BOEUF BOURGUIGNON 26,20
Klassieke Franse rundvleesstoofschotel, geserveerd in een ovenschotel met aardappelpuree

PAILLARD DE VEAU 26,80
Gegrilde dun geslagen kalfslende, geserveerd met kruidenboter

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

GEGRILDE TOURNEDOS 33,80
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

BARDOT
BAR & RESTAURANT



Schaal- en schelpdieren

GROTE ARGENTIJNSE GAMBA'S 27,80
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 en vegan

QUICHE 17,80
Met gekarameliseerde witlof, gepofte knoflook, aardappel, cranberry's en gegratineerd met Reblochon

LICHT PITTIGE RODE LINZENCURRY (VEGAN) 18,80
Met kruidenrijst, flatbread en mediterrane groenten

GEGLACEERDE KNOLSELDERIJSTEAK (VEGAN) 19,80
Met een walnootpanko-korst, geserveerd met spruitenstamppot en een salie-mosterdvelouté

CASSOULET DE CASTELNAUDARY (VEGAN) 22,60
Klassieke Franse stoofschotel met witte bonen, oesterzwam en veganistische worst, geserveerd met spruitenstamppot

Maaltijdsalades



CAESAR SALADE KIP 17,80
Gepocheerd ei, pan sucre, croutons, tomaat, avocado, oude kaassnippers en Caesardressing

KLASSIEKE NIÇOISE 18,60
Tonijn, ansjovis, ei-partjes, gemengde salade, haricots verts, tomaat, krieltjes, rode paprika, zwarte olijven, rode ui en dressing van olijfolie en rode wijnazijn

CHÈVRE 19,80
Lauwwarme geitenkaas, walnoten, gekarameliseerde peer, poftomaatjes, rode ui, komkommer en perendressing

OSSENHAASPUNTJES 20,60
Paprika, rode ui, tomaat, krieltjes, croutons en zwarte-knoflookdressing

CAESAR SALADE MET GEROOKTE ZALM 21,80
Gepocheerd ei, pan sucre, croutons, tomaat, avocado, oude kaassnippers en Caesardressing



BARDOT'S SPECIALITEITEN

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

LIMA NO.3 4,30 p.st.
Normandië, Frankrijk

CREUSE GILLARDEAU NO.4 4,50 p.st.
Bretagne, Frankrijk

Geparfumeerd met gin 0,50 p.st.
Aan tafel

PLATEAU FRUITS DE MER
Geserveerd op schaafijs (beperkt voorradig)

EEN GROTE SELECTIE SCHAAL- EN SCHELPDIEREN
Met onder andere:
Argentijnse gamba's | langoustines | alikruikjes | oesters | zalm | octopus | en een rijke selectie aan seizoensgebonden schelpdieren

Geserveerd met rouille, knoflooksaus en crostini's

klein **54,40** | groot **93,60**

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

SPRUITENSTAMPPOT 4,50

GEBAKKEN RATATOUILLE-GROENTEN 4,80

ZOETE AARDAPPELFRIETJES 5,80
Met vegan mayonaise

SAUS VAN DE KAART NAAR KEUZE 2,50

Nagerechten

POIRE BELLE HÉLÈNE 8,40
Gepocheerde peer, vanille-ijs, warme chocoladesaus en amandelschaafsel

COUPE CERISE 8,60
Vanille-ijs met warme kersen en slagroom

CRÈME BRÛLÉE 9,20
Met een praliné van hazelnoot

ÎLES FLOTTANTES 9,60
Luchtig eilandje van eiwitschuim in crème anglaise, met zachte karamel en geroosterde amandelen

MILLE-FEUILLE 10,80
Karamelbladerdeeg, koffiebanketbakkersroom, gedroogde framboos en een bolletje frambozenijs

CHOCOLADETAARTJE UIT DE OVEN 13,60
Met gepocheerde vijg, geserveerd met een bolletje ahorn-walnootijs

FROMAGE 14,80
Selectie van vijf verschillende soorten harde en zachte Franse kazen

Toch liever een bolletje ijs? Vraag naar de mogelijkheden



BARDOT/OKT 2026

BARDOT

BAR & RESTAURANT