



diner

BARDOT

BAR & RESTAURANT

BROOD

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

SOEPEN

FRISSE ZOMERSE TUINERWTJES SOEP (VEGAN) 6,90
Met munt en grote knoflookcroutons

ZUID-FRANSE VELOUTÉ (VEGAN MOGELIJK) 7,40
Op basis van tomaten en groenten, geserveerd met een knoflookcrosstini

UIENSOEP 8,20
Authentieke Franse uiensoep afgeblust met Pernod, geserveerd met een kaascrouton

VOORGERECHTEN KOUD

GESTOOFD PREI IN ZEEWIER (VEGAN) 8,20
Geserveerd met vegan dragonmayonaise

MAKREEL TARTARE 9,40
Licht pittig aangemaakt met citroen, rode peper, sojasaus en mosterd

STEAK TARTARE BARDOT 9,80
Gesneden van bavette met klassieke garnituren en een eidooier

KLASSIEKE GRAVAD LACHS (ZALM) 10,80
Huisgemarineerd met mierikswortelcrème, toast en roomboter

GARNALENCOCKTAIL MET SURIMIKRAB 11,10
Geserveerd met avocado, rode sla en whisky-cocktailsaus

VOORGERECHTEN WARM

KNOFLOOK CHAMPIGNONS 9,20
Gebakken in een warme kruidige knoflookcrème met een crumble van peterselie

COQUILLES VAN KONINGSOESTERZWAM 9,60
Gemaakt met vegan sojamayo, gepofte groene asperges en een knoflookcrosstini

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE
6 stuks 9,80
12 stuks 17,20
Gros gris slakken met kruidenboter (gratiné met roquefort per 6 +2,50)

BIEFSTUKPUNTJES 10,80
In geroosterde paprikasaus, met haricots verts, oesterzwam, tomaat en rode ui

GEBAKKEN PIJLINKTVISTUBES 11,40
In olie met limoen, rode peper en knoflook

GEBAKKEN GAMBA'S 11,60
In knoflookboter, met rode peper en peterselie

CRABE GRATIN 12,80
Krabvlees met spinazie, knoflook, harissa-saus, gratineerd met Gruyère

KIKKERBILLEN AU BEURRE D'AIL 13,60
Gebakken met knoflook en peterselie

HOOFDGERECHTEN VIS

GEBAKKEN ZALMFILET 23,50
Met dille-citroensaus

GEROOSTERDE DORADE 24,50
Van kop tot staart, geserveerd met tomaten-antiboise

IN ROOMBOTER GEBAKKEN HELE TARBOT 25,50
Van kop tot staart, geserveerd met ravigottesaus

KABELJAUWFILET 26,80
Op de huid gebakken, geserveerd met beurre blanc

HOOFDGERECHTEN VLEES

BARDOT BURGER 15,90
100% rundvlees op een brioche bol met gekarameliseerde uien, spek, Gruyère, augurk, sla, tomaat en onze Bardot-burgersaus, geserveerd met franse friet

GEGRILDE VARKENSRIJ 22,50
Met bot en al, geserveerd met honing-chilisaus

OP DE HUID GEBAKKEN MAÏSHOENDER 23,50
Gemarineerd in vadouvan met een mediterrane paprikasaus

CONFIT DE CANARD 24,40
Gekonfijte hele eendenbout, met rode wijnjus

GEGRILDE KALFSENTRECÔTE 25,90
Met huisgemaakte kruidenboter

ONS ANTWOORD OP DE CHATEAUBRIAND (2 PERSONEN) P.P. 26,80
Getrancheerde zijlende, geserveerd met bijpassende garnituren en sauzen, medium/rare geserveerd

GEGRILDE TOURNEDOS 28,50
Met zachte pepersaus, roquefortsaus of rode wijnsaus

SUPPLEMENTEN:
- 'Surf en turf' Gamba
extraordinaire (250 gram) +14,00

Hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgratin en ratatouillegroenten, tenzij anders vermeld



SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

**IN KNOFLOOKOLIE GEBAKKEN
ARGENTIJNSE GAMBA'S** 25,50
Met ratatouillegroenten en pittige aioli

FRUITS DE MER STOOFSCHOTEL 26,60
Rijke stoofschotel met Argentijnse gamba's, langoustines, witvis, pijlinktvis en visgroenten, afgeblust met witte wijn en venkelbouillon

**GAMBA'S EXTRAORDINAIRE 2 STUKS
(250 GRAM PER ST.)** 36,60
Sous-vide gegaard met ratatouillegroenten, en pittige aioli

VEGAN EN VEGETARISCH

**MEDITERRAANSE GROENTECURRY
(VEGAN)** 16,60
Met couscous en gepofte kikkererwten

PITTIGE GEVULDE AUBERGINE 17,40
Met frisse wortelcrème, pulled aubergine en zoete kikkererwten

QUICHE 18,60
Met vulling van courgette, cherrytomaatjes, rode ui, zongedroogde tomatendressing gegratineerd met geitenkaas en walnoot/rucolasalade

VEGAN EENDENBORST 18,80
Langzaam gegaarde knolselderij afgelakt met oosterse saus, met gebakken krieltjes

MAALTIJDSALADES

CAESAR SALADE MET KIP 16,20
Gepocheerd ei pan sucre, croutons, tomaat, avocado, oude kaassnippers en caesardressing

KLASSIEKE NIÇOISE 16,50
Tonijn, ansjovis, ei-partjes, gemengde salade, haricots verts, tomaat, krieltjes, rode paprika, zwarte olijven, rode ui en een dressing van olijfolie en rode wijnazijn

CHÈVRE 16,60
Lauw-warme geitenkaas, gemarineerde courgette, gekarameliseerde appel, rode besjes, walnoten, croutons en balsamico glaze

BIEFSTUKPUNTJES 16,80
Gemarineerde courgettelinten, rode ui, paprika, gepofte cherrytomaatjes, croutons en een majoraandressing

CAESAR SALADE MET ZALM 19,20
Gepocheerd ei pan sucre, croutons, tomaat, avocado, oude kaassnippers en caesardressing



BARDOT'S SPECIALITEITEN

OESTERS

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

FINE DE CLAIRE DU CAP HORN 3,80 p.st.
Bretagne, Frankrijk

CREUSE GILLARDEAU NO.4 4,00 p.st.
Bretagne, Frankrijk

Geparfumeerd met gin 1,50 p.st.

PLATEAU FRUITS DE MER

Geserveerd op schaaftijs (beperkt voorradig)

EEN GROTE SELECTIE SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

Met onder andere:

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

Geserveerd met rouille, knoflooksaus en crostini

klein 48,50 | groot 92,00

Bijgerechten

FRANSE FRIETJES 3,90
Met mayonaise

ZOETE AARDAPPELFRIETJES 5,50
Met vegan mayonaise

AARDAPPELGRATIN 3,50

GEMENGD SALADE 4,50

**GEBAKKEN KRIELTJES MET WORTEL
EN RODE UI** 4,80

GEBAKKEN RATATOUILLEGROENTEN 4,80

SAUZEN NAAR KEUZE:
Zachte pepersaus, roquefortsaus of rode wijnsaus 2,50

NAGERECHTEN

CRÈME BRÛLÉE 7,20
Klassiek

KLASSIEKE TARTE TATIN 8,20
Met appel, zeezout/kaneel/caramelsaus en een bolletje vanille-ijs

PÊCHE MELBA 8,40
Halve gepocheerde perzik, cremeux van vanille, frambozen coulis en gesuikerde amandelen

COUPE L'ÉTÉ 7,80
Bosvruchtensaus, mango-ijs, watermeloenijs en slagroom

CHOCOLADETAARTJE UIT DE OVEN 8,70
Met een koffiocrème en witte chocolade-ijs

FROMAGE 13,50
Selectie van vijf verschillende soorten harde en zachte Franse kazen





BARDOT
BAR & RESTAURANT