



diner



Brood

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

Soepen

GEROOSTERDE POMPOEN SOEP (VEGAN) 8,20
Met vers gesneden bosui, chili-olie en
geserveerd met brood

PASTINAAK SOEP (VEGAN MOGELIJK) 8,60
Met een krokantje van gedroogde ham,
geserveerd met brood

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

Voorgerechten koud

GEBRANDE KNOLSELDERIJ (VEGAN) 9,40
Sous-vide gegaarde knolselderij met
sinaasappel gel en mayonaise van
geroosterde prei

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

KLASSIEKE GRAVAD LACHS (ZALM) 13,20
Huisgemarineerd met mierikswortelcrème,
toast en roomboter

**GARNALENCOCKTAIL
MET SURIMI KRAB** 13,60
Geserveerd met avocado, rode sla en
whisky-cocktailsaus

GEROOKTE EENDENBORSTFILET 13,80
Getrancheerd, port glace geserveerd
met toast en roomboter

GEROOKTE PALING 14,80
Gelakt met soja op brioche, geserveerd
met huisgemaakte Opperdoezer salade en spek

Voorgerechten warm

GEBAKKEN KNOFLOOKCHAMPIGNONS 9,60
Gegratineerd met een rijke kaassaus

MINI TARTE TATIN (VEGAN) 10,80
Gekarameliseerde rode ui, gepofte tomaat,
vegan geitenkaas met een reductie van dadel
en tijm

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 11,80
In knoflookboter gebakken, met rode
peper en peterselie

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

WIJTINGFILET 14,20
Op de huid gebakken, geserveerd met
gebakken masala spitskool en tomatensaus

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 klassieke bearnaisesaus

ROODBAARSFILET 26,40
Op de huid gebakken, geserveerd
met een salie wittewijnsaus

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

**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 VARKENSRIB (250 GRAM) 22,40
Met een mosterd Pernodsaus

**POULET NOIR FILET SUPRÊME
À LA NORMANDE** 25,40
Suprême kipfilet (met een klein botje),
met een klassieke saus op basis van
appel, champignons en Calvados

KALFSSUKADE 25,80
Langzaam gegaard in eigen jus met
spruitenpuree en groentechips

CONFIT DE CANARD 26,80
Gekonfijte eendenbout, rode wijnsaus
en geserveerd met spruitenpuree en
groentechips

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

GEGRILDE TOURNEDOS 32,60
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 ARGENTIJNSE 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 KERRIE BLOEMKOOL STEAK (VEGAN) 18,40
Met pittige tomatensaus en geserveerd met kruidig gebakken kikkererwten

STOOFSCHOTEL 19,20
"Boeuf bourguignon zonder boeuf" met oesterzwam, wortel, ui, rode wijn en spruitenpuree

RAJMA CURRY (VEGAN) 19,80
Rode curry, kidneybonen en mediterrane groenten, geserveerd met kruidige couscous en flatbread

QUICHE MILLE-FEUILLE 21,20
Met pompoen, walnoot en geitenkaas, geserveerd met kruidige kikkererwten

MAALTJDSALADES

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, gehakte dadels, komkommer, poftomaatjes, rode ui en een dadeldressing

BIEFSTUKPUNTJES 20,60
Paprika, rode ui, tomatenreepjes, krieltjes, croutons en een zachte mosterddressing

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 schaaftijs 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 schaaftijs (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

SPRUITENPUREE 4,50

GEBAKKEN RATATOUILLE GROENTEN 4,80

ZOETE AARDAPPELFRIETJES 5,80
Met vegan mayonaise

SAUS VAN DE KAART NAAR KEUZE: 2,50

NAGERECHTEN

KLASSIEKE CANELÉ DE BORDEAUX 8,20
Met romige caramel toffee, een vleugje rum en een bolletje bramenijs

CRÈME BRÛLÉE 8,60
Op basis van tonka boon

TARTE BOURDALOUE 8,90
Klassiek perentaartje op basis van amandelmeel en spijs, geserveerd met crème anglaise.

MILLE-FEUILLE 9,80
Bladerdeeg, banketbakkersroom, framboos en een ganache van witte chocolade met een bolletje frambozenijs

ÉCLAIR 11,20
Gevuld met een hazelnootcrème, gelakt met chocolade, hazelnootgruis en geserveerd met een bolletje koffie-ijs

CHOCOLADETAARTJE UIT DE OVEN 12,80
Met warme kersen en vanille-ijs

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

Toch liever een bolletje ijs? Vraag naar de mogelijkheden

