

BORRELHAPPEN

Portie gebrande noten of huis-gemarineerde olijven	2.75
Zoute stengels en kaascrackers met komijn	4.75
Boerenkaas met Dyon mosterd	6.50
Rundvleesbitterballen (6 st.)	5.50
Garnalenbitterballen Holtkamp (6 st.)	10.50
Kaascroquetten (6 st.)	6.50
Gefrituurde inktvisringen	5.50
Blik sardientjes (Ortiz) met citroen, brood en boter	8.50
Oesters naturel met frambozen-sjalottenvinaigrette of gegratineerd	
3 stuks	9.00
6 stuks	17.50
Pata negra, Spaanse Ibérico ham, geserveerd met brood	14.50
Paté van het seizoen met uien-confit met brood	8.50
Gevolgelterillette met kaantjes en brood	8.50
Charcuterie van diverse vleeswaren met	9.50
Camembert uit de oven met peterselie, knoflook en rode peper	10.50

Plateau Bardot deluxe: PP 13.50
Proeverij van diverse lekkernijen
(min. per 2 personen)

WIJN&CHAMPAGNE

	GLAS	FLES
MOUSSEREND FRANKRIJK		
Crémant de Bourgogne Cave Viré Brutl	5.50	33.00
Champagne Louis Roederer Brut	11.00	69.00
WITTE WIJNEN FRANKRIJK		
Languedoc Luc Pirlet Sauvignon Blanc	4.25	22.50
Pays d'Oc J. Moreau & Fils Chardonnay	4.25	22.50
Rhône Domaine Castelnau Viognier Oostenrijk	4.50	25.00
Languedoc Cap Cette Picpoul de Pinet	5.00	27.00
Oostenrijk, Ewald Gruber Grüner Veltliner	5.00	27.00
Elzas Pinot Blanc Trimbach	5.25	29.00
Elzas Pinot Gris Réserve Trimbach	6.00	33.00
Loire Fournier Sancerre Blanc	7.00	38.00
Chablis Domaine des Hâtes	7.25	39.00
Bourgogne Pouilly Fuissé Vieilles Vignes	7.50	40.00
Bourgogne Rully 1er cru Vincent Girardin	9.50	52.00
Bourgogne Meursault Domaine Delagrangé	14.50	79.50
ROSÉ WIJNEN FRANKRIJK		
Château de Pampelonne		35.00
Languedoc Domaine Luc Pirlet Syrah	4.25	22.50
Côtes de Provence AIX	5.75	31.00
RODE WIJNEN FRANKRIJK		
Pays d'Oc Croix d'Or Cabernet Sauvignon	4.25	22.50
Pays d'Oc J. Moreau & Fils Merlot	4.25	22.50
Languedoc Domaine Paul Mas Pinot Noir Réserve	4.75	26.00
Beaujolais Fleurie Domaine Bel Avenir	5.75	31.00
Bordeaux Haut-Médoc Chateau Lamothe Cissac	6.00	33.00
Bordeaux Saint-Émilien Mahler Besse Cheval Noir	7.00	37.00
Bordeaux Saint-Estèphe Tronquoy de Sainte Anne	7.50	40.00
Provence Bandol Domaine La Suffrène Rouge	8.00	44.00

Vraag naar onze speciale wijnen



LUNCH & BORRELKAART

DRANKEN

CAFÉS

Koffie / Décafé	2.30
Espresso	2.30
Dubbele espresso	3.25
Cappuccino	2.50
Espresso macchiato	2.40
Latte macchiato	2.75
Koffie verkeerd	2.75
Extra espresso shot	0.75
Warme chocomel	2.65
Warme chocomel met espresso shot	3.25
Sojamelk	0.25
Slagroom	0.50
Extra monin siroop	0.40

CAFÉ SPÉCIALES

French met Grand Marnier of Cointreau	7.25
Irish met Jameson whiskey	7.25
Italian met Amareto	7.25
Spanish met Tia Maria	7.25
Bardot met Amarula Cream	7.25
Tia-Espresso-Martini cocktail	6.75

THEE

Earl Grey / Ceylon / Rooibos / Groene / Citroen / Bosvruchten /Jasmijn / Kamille	2.30
Verse muntthee	2.90
Verse gemberthee	2.75
Extra honing	0.50

SAPPEN & ZUIVEL

Jus d'orange normaal/groot	3.50/4.00
Appelsap en tomatensap	2.75
Melk	2.00
Chocomel	2.65

FRISDRANKEN

Coca Cola / light / zero	2.50
Fanta Orange / Fanta Cassis	2.50
Sprite	2.50
Ice Tea / Ice Tea green	2.60
Tonic	2.50
Bitter Lemon	2.50
Ginger Ale	2.60
Ginger Ale met munt	3.00
Rivella	2.60
Chaudfontaine rood / blauw	2.50
Bru rood / blauw 0,75L	5.50

BIEREN - TAP

Jupiler / Jupiler Blue	2.60
Hertog Jan premium	3.00
Leffe Blond	4.00
Hertog-Jan Weizener	4.00
Wisselende seizoensbieren	VA 4.00

BIEREN - FLES

Hoegaarden wit / rosé	3.75
Leffe bruin	4.00
Duvel	4.75
Corona	5.00
De Koninck	3.75
Liefmans Fruitesse	3.75
Jupiler 0.0% (alcoholvrij)	2.60

APERITIEF

Pernod, Ricard	3.75
Rode Port ruby / Witte Port	3.50
Rode Port age tawny 10 yrs	6.50
Sherry Dry / Medium	3.25
Martini Bianco / Rosso	3.25
Crodino (alcohol-vrij)	3.75
Campari	3.50

LIKEUREN

MIX / COCKTAILS

Cocktail Bardot; Lillet Blanc (Franse vermouthe) met Fever - tree tonic, munt & komkommer	7.50
Spritz Aperol met Crémant	6.50
Spritz Limoncello met Crémant	7.50
Hendrick's Gin met Fever-Tree tonic	11.00
Gin Mare met 1724 Tonic	11.00
Gin Copperhead met Fever-Tree Tonic	11.00

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Vodka Absolut	4.25
Beefeater Gin	4.00
Havana Club 3 years	4.25
Havana Club Añejo Especial	4.50

WHISKEY & RYE

Jameson	4.25
Ballantine's	4.25
Johnnie Walker Red label	4.25
Johnnie Walker Black label	4.50
Four Roses	4.50
Jack Daniel's	4.50
Chivas Regal	6.50
Glenfiddich	6.50

COGNAC & CALAVADOS

Courvoisier VS	5.50
Martell	5.00
Rémy Martin VSOP	6.50
Armagnac	5.00
Calvados Pere Magloire VSOP	5.00

TAART

Boerenappeltaart	4.00
Hazelnoot-schuimgebak	4.00
Carrot Cake	4.50
Chocoladetaart	4.50
Slagroom	0.50

LUNCH

SOEP

Klassieke Franse uiensoep en croute	8.75
Bisque de homard (kreeftensoep) met saffraanrouille	10.75

CLUBSANDWICHES:

Clubsandwich met kip, uitgebakken bacon, ei, kaas tomaat, komkommer, sla en Cas Spijkers dressing	9.75
---	------

Clubsandwich met Ibérico ham, oude kaas, eendenlever en truffelmayonaise	14.75
--	-------

EIERGERECHTEN

“Oeufs Bénédictines”, 2 gepocheerde scharreleitjes op brioche met spinazie, Hollandaisesaus, belegen kaas met zalm of met Ibérico ham	13.75
---	-------

Omelet met zalm/trostomaat/spinazie	11.75
-------------------------------------	-------

Omelet met rookspek/prei/champignons	9.75
--------------------------------------	------

SALADES

Salade zachte geitenkaas (Bettinehoeve, Etten-Leur), met zoetzure biet, appel, granola en walnotenmayonaise	13.75
---	-------

Caesar Salade met gegrilde hoender, bacon, ei, ansjovis, parmezaanse kaas en caesardressing	13.75
---	-------

VIS

Garnalencroquetten met citroenmayonaise en boerenbrood	11.75
--	-------

Vistrio Bardot; bisque de homard, kreeftencroquette en brioche met gerookte zalm met een gepocheerd hoeve eitje en Béarnaisesaus	14.75
--	-------

12.00 - 15.00

Mosseltjes met schuimige oude kaas en dille	12.50
---	-------

Oesters naturel met frambozen-sjalottenvinaigrette of gegratineerd	
3 stuks	9.00
6 stuks	17.50

Kreeft (Canner), lauwwarm geserveerd met antiboise	
Halve kreeft	16.75
Hele kreeft	29.75

Zeetong à la meunière (ca. 350 gr.), geserveerd met salade en pommes frites	DAGPRIJS
---	----------

VLEES

Pasteitje gevuld met ragout van gevogelte, paddestoelen en dragon	9.75
---	------

Klassieke steak tartaar (90gr.), geserveerd met een gepocheerd hoeve-eitje	13.75
--	-------

Vleestrio Bardot; ambachtelijk kalfskroketje, mini steak tartaar, brioche met gegrilde beenham en gepocheerd hoeve eitje met Hollandaisesaus	14.75
--	-------

Gebakken ossenhaas, geserveerd met truffelboter, gebakken champignons en pommes frites	
140 gram	18.75
200 gram	26.75
Gebakken eendenlever (supplement)	5.00

Gebakken runder rib-eye (250 gr.) met salade en pommes frites en saus naar keuze: béarnaise saus / groene pepersaus / beurre Café de Paris	26.75
--	-------

WISSELENDE LUNCHSUGGESTIE: ZIE DE SPIEGEL, OF VRAAG EEN MEDEWERKER