



PAMPELONNE

MENU DÎNER



BIJ HET APÉRITIEF

Oesters creuses No2. : naturel met frambozensjalotten- vinaigrette	PST 3,00
of gegratineerd met spinaziecrème en Mornaysaus	PST 3,25
Pata negra 75 gr.	16,50
Kreeftencroquetjes	3 ST. 12,75
Crevettes, koude pelgarnalen met knoflookmayonaise	11 ST. 9,50

VOORGERECHTEN

Garnalencocktail van Stellendamse garnalen met cocktailsaus	14,75
Bisque de homard met saffraanrouille	10,75
Gesauteerde coquilles met antiboise	13,75
Ceviche van dorade met saffraan, aardappel, sjalot, koriander en rode peper	13,75
Sashimi van tonijn, zalm en coquille met wasabimayonaise en sesamdip	15,75
Gerookte paling, makreel en zalm met remouladesaus en toast	15,75
Salade met kreeft en pata negra met venkel en truffelmayonaise met optioneel eendenleverkrullen	23,75 5,00
Steak tartaar (90 gr.) met gepocheerd hoeve-eitje	13,75
Burrata met crème van doperwt, munt, biet en radijs (vegetarisch)	12,75



SPÉCIALITÉS DE BARDOT

Poussin van de rotisserie met tijm en citroen, geserveerd met appelcompote, pommes frites en salade	19,75
Chateaubriand (450 gr.) om te delen, beste stuk van de ossenhaas, met Pont Neuf, salade en Béarnaisesaus	69,00

BIJGERECHTEN

Frites met mayonaise	3,50
Pont Neuf aardappel met aioli en Parmezaan	4,50
Seizoensgroenten	4,50
Salade à la Bardot	4,50

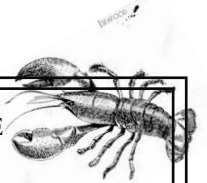
HOOFDGERECHTEN

Plateau fruits de mer à la Pampelonne	P.P. 37,50
<i>(min per 2 personen te bestellen)</i>	
½ Kreeft, crevettes, gekookte mosselen, krabpoot, kokkels, scheermes en 2 oesters naturel, geserveerd met knoflookmayonaise en cocktailsaus	22,75
Bouillabaisse uit Marseille, rijk gevulde vissoep met optioneel 1/2 kreeft	17,75
Kabeljauw met rivierkreeft en strandkrabbensaus	23,75
Noordzeetong à la meunière (300/400 gr.), geserveerd met pommes frites en salade	MARKTPRIJS
Vis van het moment	MARKTPRIJS
Steak tartaar (150 gr.) met gepocheerd hoeve-eitje en pommes frites	21,75
Gegrilde runder rib-eye (250 gr.) met salade, pommes frites en Béarnaisesaus	28,75
Surf en turf, 1/2 kreeft en ossenhaas met seizoensgroenten en kreeftenschuim	31,75
Tajine met couscous, mediterrane groenten en raita, frisse yoghurtsaus met komkommer en munt (vegetarisch)	19,75

SPÉCIALITÉ DE PAMPELONNE

HOMARD (500/600 GR.)

Nature	1/2 19,75
gegrild of gekookt citroenmayonaise antiboise	1/1 36,00
Thermidor	1/2 19,75
gegratineerd Béchamel Comtékaas	1/1 36,00
à l'Escargot	1/2 19,75
gebakken knoflook verse kruidenmix	1/1 36,00
à la Nage	1/1 36,00
kruidenbouillon room peterselie	
à la Pampelonne	1/1 36,00
tomaat witte wijn armagnac peterselie	



NAGERECHTEN

Crème brûlée met vanille-ijs	10,75
Pêche Melba, gemarineerde perzik, frambozensaus, vanille ijs en krokante amandelen	10,75
Aardbeien Romanoff à la Bardot	13,75
Plateau de fromages	11,50
“Café complèt”, koffie/thee met diverse lekkernijen van patisserie ‘Joep’	PST 1,50
Chocolade truffel van patisserie ‘Joep’	

NIET ALLE INGREDIËNTEN WORDEN VERMELD.

INDIEN WIJ REKENING DIENEN TE HOUDEN MET EEN ALLERGIE,
LAAT HET ONS WETEN!