

BORRELHAPPEN

Portie gebrande noten of huis-gemarineerde olijven	2.75
Zoute stengels en kaascrackers met komijn	4.75
Portie boerenkaas met Dijon mosterd	6.50
Trio van ossenworst, leverworst en palingworst met piccalilly en mosterd	7.50
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	
3 stuks	9.00
6 stuks	17.50
Crevettes, koude pelgarnalen met knoflookmayonase (11st.)	9.50
Paté van het seizoen met uienconfit met brood	8.50
Gevogelterillette met kaantjes en brood	8.50
Charcuterie, plank met diverse vleeswaren	10.50
Camembert uit de oven met peterselie, knoflook en rode peper	10.50

Plateau Bardot deluxe: PP 14.50
Proeverij van diverse lekkernijen
(min. per 2 personen)

WIJN&CHAMPAGNE

MOUSSEREND WIJNEN

	GLAS	FLES
Crémant de Bourgogne Cave Viré Brut	6.00	35.00
Schlumberger Grüner Veltliner	6.75	39.00
Champagne Louis Roederer Brut	11.50	69.00
Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs		135.00

WITTE WIJNEN

Languedoc Domaine Lalande Sauvignon Blanc	4.25	22.50
Pays d'Oc J. Moreau & Fils Chardonnay	4.25	22.50
Rhône Domaine Castelnau Viognier	4.75	26.00
Oostenrijk, Weingut Ewald Gruber, Grüner Veltliner	5.00	27.00
Duitsland Riesling Weingut Eymann	5.50	30.00
Elzas Pinot Gris Réserve Trimbach	6.75	37.00
Loire Sauvignon Touraine, Domaine de la Renaudie	5.25	29.00
Loire Fournier Sancerre Blanc	7.25	39.00
Loire Pouilly Fumé La Demoiselle Bourgeois	10.50	59.00
Bourgogne 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

Château de Pampelonne	6.25	34.00
Languedoc Domaine Luc Pirlet Syrah	4.25	22.50
Côtes de Provence AIX	5.75	31.00

RODE WIJNEN

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	5.00	27.00
Beaujolais Fleurie Domaine Bel Avenir	6.50	35.00
Loire Pinot Noir Sancerre Bourgeois	8.50	46.00
Bordeaux Saint-Émilion 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
Bourgogne Pinot Noir Gevrey Chambertin	10.50	59.00

Vraag naar onze speciaal wijnen buiten de kaart



LUNCH & BORRELKAART

DRANKEN

CAFÉS

Koffie / Décafé	2.40
Espresso	2.40
Dubbele espresso	3.50
Cappuccino	2.65
Espresso macchiato	2.60
Latte macchiato	2.90
Koffie verkeerd	2.90
Extra espresso shot	0.90
Warme chocomel	2.75
Warme chocomel met espresso shot	3.50
Slagroom vers	0.55
Extra monin siroop	0.40

CAFÉ SPÉCIALES

French met Grand Marnier of Cointreau	7.50
Irish met Jameson whisky	7.50
Italian met Amaretto	7.50
Spanish met Tia Maria	7.50
Bardot met Amarula Cream	7.50
Espresso Martini Cocktail	7.50

THEE

Earl Grey / Ceylon / Rooibos / Groene / Citroen / Bosvruchten / Jasmijn / Kamille	2.40
Verse muntthee	3.00
Verse gemberthee	2.85
Extra honing	0.50

SAPPEN & ZUIVEL

Jus d'orange normaal / groot	3.60 / 4.10
Appelsap en tomatensap	2.85
Melk / Chocomel	va.2.20

TAART

Boerenappeltaart	4.25
Hazelnoot-schuimgebak	4.00
Dudok patisserie:	
Carrot Cake	4.50
Chocoladetaart	4.75
NY style cheesecake met bosvruchten	4.75

FRISDRANKEN

Coca Cola / light / zero	2.60
Fanta Orange / Fanta Cassis	2.60
Sprite	2.60
Ice Tea / Ice Tea green	2.70
Tonic	2.70
Bitter Lemon	2.70
Ginger Ale	2.70
Ginger Ale met munt	3.00
Rivella	2.70
Chaudfontaine rood / blauw	2.60
Bru rood / blauw 0,75L	5.75

BIEREN - TAP

Jupiler	2.70
Hertog Jan Premium	3.00
Lefe Blond	4.25
Hertog Jan Weizener	4.50
Wisselende seizoensbieren	va. 4.00

BIEREN - FLES

Hoegaarden Wit / Rosé	4.00
Hoegaarden Radler / 0.0%	4.00
Lefe Bruin	4.25
Hertog Jan Triple	4.25
Duvel	4.75
Corona	5.00
De Koninck	4.00
Liefmans Fruitesse	4.00
Jupiler 0.0% (alcoholvrij)	2.75

APERITIEF

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

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

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

MIX / COCKTAILS

Cocktail Bardot; Lillet Blanc / Fever-Tree tonic / munt / komkommer	7.50
Cocktail Pampelonne; Absolut Vodka / Gingerbeer / limoen / munt	11.00
Bloody Mary; Absolut Vodka / tomatensap / tabasco	7.50
Aperol Spritz / Crémant	6.50
Limoncello Spritz / Crémant	7.75
Hendrick's Gin / Fever-Tree tonic / komkommer	11.00
Gin Mare / 1724 Tonic / tijm	11.00
Gin Copperhead / Fever-Tree Tonic / sinaasappel	11.00

WHISKY & BOURBON

Jameson Irish whisky	4.50
Johnnie Walker Red label blend	4.50
Chivas Regal 12 yrs blend	6.75
Jack Daniel's bourbon	5.50
Glenfiddich single malt	6.50
Oban 14 yrs single malt	8.75

LIKEUREN & COGNAC

va. 4.50

LUNCH

Roombotercroissant met confiture	3.00
----------------------------------	------

CROQUES EN CLUBSANDWICHES

Croque Monsieur met belegen kaas en ambachtelijke ham	6.75
Croque Madame met belegen kaas, ambachtelijke ham en spiegelei	7.75

Clubsandwich met kip, bacon, ei, tomaat, kaas, komkommer, sla en Cas Spijkers-dressing	10.75
----------------------------------------------------------------------------------------	-------

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

EIERGERECHTEN

"Oeufs Bénédictines", 2 gepocheerde scharreleitjes op brioche met spinazie, Hollandaisesaus en belegen kaas met zalm of Ibérico ham	13.75
Omelet du fromage	8.75
Omelet met zalm, trostomaat en spinazie	11.75
Omelet met rookspek, prei en champignons	9.75

SOEP

Bisque de homard (kreeftensoep) met saffraanrouille	10.75
-----------------------------------------------------	-------

SALADES

Salade zachte geitenkaas (Bettinehoeve), met zoetzure biet, appel, granola en walnotenmayonaise (vegetarisch)	13.75
Caesar Salade met zachtgegaarde hoender, bacon, ei, ansjovis, Parmezaanse kaas en Caesardressing	13.75

Salade Niçoise, gegrilde verse tonijn, ei, rode ui, ansjovis, haricots verts, olijven en vinaigrette	15.75
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

VEGETARISCH

Burrata met Coeur de Boeuf tomaat, basilicumolie, Choronsaus (luchtige tomaten espuma)	13.75
----------------------------------------------------------------------------------------	-------

NIET ALLE INGREDIËNTEN WORDEN VERMELD. INDIEN WIJ

REKENING DIENEN TE HOUDEN MET EEN ALLERGIE.

LAAT HET ONS WETEN!

12.00 - 15.30

VIS

Garnalencroquetten met citroenmayonaise en boerenbrood	13.75
Rillette van makreel met piccalilly en dragonmayonaise geserveerd op toast	11.75
Vistrio Bardot; bisque de homard, kreeftencroquette en brioche met gerookte zalm, gepocheerd hoeve-eitje en Béarnaisesaus	14.75

Oesters, Creuses No2, naturel met frambozen-sjalottenvinaigrette	
3 stuks	9.00
6 stuks	17.50

Canadese kreeft, lauwwarm geserveerd met antiboise en citroenmayonaise of gratineerd	1/2 17.75 1/1 31.75
--------------------------------------------------------------------------------------	------------------------

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

VLEES

Vol au vent; pasteitje gevuld met ragout van gevogelte, paddestoelen, lente ui en dragon	9.75
Charcuterie, plank met diverse vleeswaren, geserveerd met boerenbrood	10.50

Klassieke steak tartaar (90gr.) met een gepocheerd hoeve-eitje, huisgemaakte piccalilly en mosterdmayonaise	13.75
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

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

Gebakken ossenhaas, geserveerd met truffelboter, champignons en pommes frites	20.75 / 27.75
140 gram / 200 gram	
Gebakken eendenlever (supplement)	5.00

Runder rib-eye van de grill (250 gr.) met salade, pommes frites en Béarnaise saus	28.75
-----------------------------------------------------------------------------------	-------

WISSELENDE LUNCHSUGGESTIE: ZIE DE SPIEGEL, OF VRAAG EEN MEDEWERKER

INFORMEER NAAR ONZE GROEPSARRANGEMENTEN, ZOWEL VOOR LUNCH, BORREL ALS DINER