

# BARDOT

*A petit paris in Purmerend*

IN THE MOOD FOR FOOD

Befaamde tongstrelende gerechten en dito service mag u  
verwachten bij ons restaurant Bardot.

## Voorgerechten

Coquilles St.Jacques € 23,50  
met aardpeer, pata negra, nage van  
tomaat, venkel en beurre blanc met pernod.

A la minute gemaakte truffelsoep € 16,50  
met geslagen room en geschaafde truffel,  
geserveerd met brioche.

Black angus ossenhaas a la minute € 23,50  
geprepareerd als tartaar met klassieke  
garnituren, geserveerd met brioche.

Cocktail Hollandse garnalen € 24,50  
met krokante garnaaltjes,  
crème fraiche, kaviaar en cognac saus.

Terrine van eendenlever € 26,50  
met confit van pruimedanten,  
gekonfijte rode biet, macadamia,  
geserveerd met toast.

Salade met burrata, € 19,50  
kropsla, vijgen, sinaasappel,  
rivierkreeft en romige vinaigrette.

Oesters "Creuses", € 4,00  
of wat de markt biedt, per stuk

## Hoofdgerechten

Tournedos Rossini, klassiek geserveerd met eendenlever, € 48,50  
brioche, truffel en madera. (zonder eendenlever € 38,50)

Vis van de dag/plats du jour. Dagprijs

Kalfshaas met kalfswang, € 38,50  
garnituur van chanterellen, daarbij crème van  
aardappel en jus lionaise.

Gamba's "Frence style" € 32,50  
met knoflook, peper, citroen, daarbij salade nature.

Franse maiskip met gnocchi, € 34,50  
wilde spinazie en romige jus  
met pied de mouton, daarbij salade nature.

**Amuse, brood/boter zijn inclusief bij ons.**

|                          |                                    |
|--------------------------|------------------------------------|
| 4-gangen verrassingsmenu | "vegetarisch ook mogelijk" € 57,50 |
| 5-gangen verrassingsmenu | "vegetarisch ook mogelijk" € 67,50 |
| 6-gangen verrassingsmenu | "vegetarisch ook mogelijk" € 77,50 |

### Nagerechten:

|                                                                                                                           |         |                                                                                                                  |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tarte aux pommes<br>met roomijs van amandel, crème fraîche<br>en kaneel anglaise.                                         | € 14,50 | Pure chocolade ganache,<br>sorbet van sinaasappel, daarbij<br>à la minute geklopte sabayon<br>met grand marnier. | € 16,50 |
| Ile flottante,<br>klassiek Frans dessert met schotsen eiwit,<br>Crème anglaise, karamel saus en<br>huis gedraaid roomijs. | € 12,50 | Scroppino "style Bardot"                                                                                         | € 11,00 |
| Koffie compleet, keur van zoetigheden<br>6 stuks pp.                                                                      | € 12,50 | Kaasplateau van het Kaasfort<br>Amsterdam met passend<br>brood en confituren.                                    | € 16,50 |

BARDOT

Volg je ons al op Facebook en Instagram?

Peperstraat 31, 1441 BH Purmerend / hello@bnbbardot.nl / Tel. 0299223746

RESTAURANT / ENJOY A CULINARY EVENING / STAY THE NIGHT