



Gourmet Bron

BRASSERIE MAISON

## Les Essentiels



### In de keuken

**CÉDRIC**

Cédric is een gepassioneerde chef-kok. Geïnspireerd door de rijkdom van de producten uit Lyon, zullen hij en zijn team hun passie met u delen via lokale recepten.

### ALS VOORGERECHT

Gravlax van zalm, knapperige venkel, 11

granaatappel, olie van eerste persing met

fijne kruiden

✔ Burrata, tomaten op de wijze van vroeger, 12

coulis van piquillos

Mimosa-kippeneieren 6

Carpaccio van kalfsvlees, tonnatosaus, 11

gekonfijte citroen, rucola, Grana Padano



### DE MUSTS

Carpaccio van kalfsvlees met tonnatosaus, 22

gekonfijte citroen, rucola, Grana Padano

Brasserie burger van het huis 20

gehakte biefstuk 150 g ■ ■, pancetta,

tomaat, pickles van rode ui, rucola, Grana

Padano

Tartaar van Charolais rundvlees 180 g ■ ■ 19

mosterd op de wijze van vroeger

Zalmescalope à la plancha 23

Aardse salade 18

krokante kip met Cajun-kruiden ■ ■,

batavia, pickles van rode ui, tomaat, ei,

Grana Padano

Runderlonghaas 200 g 23

rode uien gekarameliseerd met soja

Halve gebraden kip met tijm, 21

Mayonaise met Espelettepeper

*Bijgerecht naar keuze  
— voor uw hoofdgerecht*

Verse frietjes

Penne

Aardappelpuree met zwarte olijven en

fijne kruiden

Gebakken courgettes

Groenten van het seizoen

Salade

Voor meer dan één bijgerecht, supplement van € 4.



### EEN ANDERE SIGNATUUR

✔ Penne, tomatensaus, basilicum, 14

kaviaar van aubergine, Grana Padano

✔ Gebakken courgettes, aardappelpuree 15

met zwarte olijven, kerstomaatjes, Grana

Padano, fijne kruiden

*Het receptenboekje  
— van onze koks*



In dit boekje hebben onze koks een andere signatuur gegeven aan groenten, meer dan die van een garnituur. Eenvoudige en royale recepten waarin seizoensgroenten worden verheerlijkt.

Te koop in uw restaurant



### OM ZOET TE EINDIGEN

Bretons zandkoekje met aardbeien, 11

pralinéroom

Chocolademousse, gekarameliseerde 7

hazelnoten

De profiteroles van Fred 11

Melba vruchten van het seizoen 9

Koffie of thee met iets lekkers 12



### Menu op de lei

**VOORGERECHT / HOOFDGERECHT**

OF

**HOOFDGERECHT / DESSERT**

— 18 —

Alleen 's middags.

### Kindermenu

— 13 —

met drankje, geserveerd tot 12 jaar

(Limonade of Diabolo of Frisdrank of Vruchtensap)

#### HOOFDGERECHT NAAR KEUZE:

Gehakte biefstuk 150 g ■ ■ of Zalmescalope

of Kipfilet ■ ■

of Penne, tomatensaus, basilicum,

kaviaar van aubergine, Grana Padano

Bordje ham

*Bijgerecht naar keuze*

#### DESSERT NAAR KEUZE:

½ chocolademousse of ½ Melba vruchten

of ½ profiteroles of Coupe ijs (2 bolletjes)

Voor alle roomservice geldt een vast tarief van €8. Glas of kan water gratis op verzoek. Al onze prijzen zijn in euro's inclusief btw. Allergenenlijst beschikbaar op aanvraag. ✔ Vegetarisch gerecht. ■ ■ Herkomst Frankrijk. De aangegeven vleesgewichten zijn bruto en voor bereiding en kunnen variëren met +/-10%.

VEGETARIEN

VEGETARIEN