

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.Jaques, Provençaals
geserveerd met wilde spinazie,
tomaten antibiose,
Parmezaanse kaas beurre blanc.

€ 19,50

Steak tartaar van ossenhaas,
A la minute gesneden en
geserveerd op klassieke wijze.

€ 16,50

Gebakken eendenlever
met gekarameliseerd suikerbrood,
Granny Smith confiture en botersla.

€ 24,50

Romige truffelsoep met ravioli
van porcini, geschaafde truffel.

€ 14,50

Geschroeide zalm met crème
peterseliewortel, Hollandse
garnalen, kappers, wilde cress,
karamel biet.

€ 18,50

Mouse van geitenkaas met
pompoen, zoetzure witlof
baba ganoush, kruidjes.

€ 16,50

Kreeftenbisque, lobbige room,
Hollandse garnalen, bieslook.

€ 19,50

Oesters "Creuses", per stuk
of wat de markt biedt,

€ 3,75

Hoofdgerechten

Simmentaler ossenhaas, € 34,50
cevenne ui, bearnaisesaus, truffel. € 34,50

Gamba's "white prawns French style", € 28,50
met knoflook, platte
peterselie en citroen, salade nature.

"Land en zee", kalfszwezerik € 34,50
met geroosterde tonijn,
jus gerookte knoflook, sereh,
limoen, gedroogde tomaat.

"Skrei" winterkabeljauw, salsa € 24,50
verde, groene asperges,
Beurre blanc met citroen.

Franse eendenborst met € 24,50
sinaasappel, chiconette en
jus van Grand marnier.

Amuse, brood/boter zijn inclusief bij ons.

3-gangen verrassingsmenu	"vegetarisch ook mogelijk"	€ 39,50
4-gangen verrassingsmenu	"vegetarisch ook mogelijk"	€ 49,50
5-gangen verrassingsmenu	"vegetarisch ook mogelijk"	€ 59,50
6-gangen verrassingsmenu	"vegetarisch ook mogelijk"	€ 69,50

Desserts:

Crème van mascarpone, fruit van het € 12,50
seizoen, witte chocola met bergamot,
crumble amandel, espuma.

Tartelette van appel met cardamon ijs € 12,50
en clotted cream.

Flan van citroen, cremeux citroen, € 12,50
groene appel, passiefruit sorbet,
basilicum olie.

Dagelijks wisselend dessert € 12,50
van het menu.

Kaasplateau van Bourgondisch € 16,50
lifestyle met Edammer brood
en confituren.

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