

# BRAVEAU

Bar & Kitchen

## VOORGERECHTEN

Oesters fine claire, per stuk	3.80
Oesters fine claire gratineerd, per stuk	4.00
Kreeftenkroketje, 2 stuks	4.20
✓ Ambachtelijk brood   gezouten boter	4.75
Ambachtelijk brood   3 smeersels	7.75
Soep van de dag	8.00
Kreeftensoep   paprika - knoflookbrood	13.00
Pata Negra, 50 gram	13.50
✓ Geitenkaas   rode biet   gecarameliseerde appel   honing - pesto dressing	13.50
Rundercarpaccio   truffelmayonaise of pesto   pijnboom-pitten   spekjes   Parmezaan <i>(met eendenlever krullen + 4.50)</i>	13.50
Geitenkaas   rode biet   <b>spek</b>   gecarameliseerde appel   honing - pesto dressing	14.50
Gamba's   chili   room	14.50
✓ Mango - avocado tartaar   crème fraiche   limoen - dressing   zoet - pikante kletskep	14.50
Hollandse garnalen   mango   cocktailsaus	15.00
Sashimi zalm & tonijn   tonijn tartaar   zoetzure groenten	17.50
Kalfstartaar   gelakt buikspek   piccalilly mayonaise	17.50
Proeverij   selectie voorgerechtjes   voor 2 pers.	40.00

## MAALTIJDSALADES

✓ Salade geitenkaas   rode biet   gecarameliseerde appel   honing - pesto dressing	16.50
Salade niçoise   tonijn   rode ui   olijven   haricots verts	17.50
Salade carpaccio   truffelmayonaise of pesto   pijnboom-pitten   spekjes   Parmezaan <i>(met eendenlever krullen + 4.50)</i>	16.50
Salade geitenkaas   rode biet   <b>spek</b>   gecarameliseerde appel   honing - pesto dressing	17.50

## HOOFDGERECHTEN

### Vegetarisch

✓ Vegetarische hamburger   oude kaas   sjalotten chutney	18.00
✓ Gepofte paprika   groenten   parel couscous   Parmezaan	19.50

### Vis

Vangst van de dag	dagprijs
Pasta   gamba   chili   room	25.50
Gebakken zeebaars   zuurkool   mosterdsaus	25.50
Gebakken lady sole   salade   remouladesaus	29.00
Gebakken zeetong   salade   remouladesaus	dagprijs

### Vlees

Chef`s roast   geïnspireerd door onze slager	dagprijs
Black Angus hamburger   bacon   oude kaas   sjalotten chutney   Braveau burgersaus®	19.50
Kalfssukade   groenten   sjalottensaus	23.50
Tournedos   2 x 90 gr.   rode port saus <i>(met gebakken ganzenlever + 5.50)</i>	28.50
Kalfszwezerik   gelakt buikspek   zwarte knoflooksaus	29.00

**Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frieten en mayonaise**

## NAGERECHTEN

Dame Blanche	10.00
Dessert van de chef   wisselend dessert	10.00
Limoncello mousse   bloedsinaasappel espuma   tuille tonkabonen   bloedsinaasappel ijs	10.75
Pistache crème brulee   pistache ijs	10.75
Selectie kaas   krentenbrood   chutney	14.00
Proeverij van verschillende nagerechten voor 2 pers.	23.50
Irish, Italian, Spanish of French Coffee	7.75

## MENU

3 gangen verrassingsmenu	36.50
4 gangen verrassingsmenu	46.50
5 gangen verrassingsmenu	53.50

## KIDS

Vraag naar onze kinderkaart