

LE BRASSEUR ETEN

BROODJES | 9

TOT 17:00 UUR

RUND

rundercarpaccio | parmezaan | kappertjes | rucola | truffelmayonaise

GEITENKAAS

geitenkaas | hazelnoot | gemengde sla | melous-ui | honing-yoghurtdressing

DOPERWTEN

doperwtenburger | tomaat | kiemgroenten | blauwader kaas | avocado | mosterd-muntmayonaise

TONIJN

tonijntartaar | taugé | paksoi | paprika | gemengde sla | sesam-mayonaise

CLUBSANDWICH

gerookte kip | bacon | kaas | tomaat | komkommer | ei | ijsbergsla | kerrie-pestomayonaise

LUNCH PLATEAU **supplement 3,5**

rundercarpaccio | salade geitenkaas | garnalenkroketje | pompoensoep | boerenlandbrood

Bij ieder broodje kan je kiezen tussen meergranen of wit.

Alle broodjes zijn te bestellen met huisgemaakte friet en verse mayonaise + 2,5.

VOORGERECHTEN | 11,5

RUND

rundercarpaccio | tomaat | kappertjes | rucola | parmezaan | truffelmayonaise | **met eendenleverkrullen: +6**

TONIJN

tonijntartaar | chioggia biet | rettich | filodeeg | radijs | kreeftenmayonaise

WIJTING

wijting rilette | zuurdesem | courgette | garnalenkroket | tomatenmayonaise

EEND

gerookte eendenborst | biet | melous-ui | schorseneren | yoghurtdressing

EI

gefrituurd ei | groene asperge | toast | peterselie | paprikamayonaise

PLATEAU

verschillende voorgerechten | verrassing | vanaf 2 personen

CHEF

chef's specialiteit | wekelijks wisselend | seizoensproducten

Alle voorgerechten zijn te bestellen als hoofdgerecht portie, geserveerd met huisgemaakte friet en boerenlandbrood.

SALADES | 11,5

GEITENKAAS **ook vegetarisch te bestellen**

geitenkaas | spek | gemengde sla | cashewnoten | tomaat | honing-yoghurtdressing

WILD ZWIJN

wildzwijnsham | sesamkletschop | peer | witlof | rode sla | aceto-balsamicomayonaise

GAMBA

gamba | parmaham | eendenlever | little gem | tuinkers | parmezaan | truffeldressing

Alle salades zijn ook te bestellen als hoofdgerecht portie, geserveerd met huisgemaakte friet en boerenlandbrood.

SPECIALITEITEN VAN DE CHEF

Alle specialiteiten van de chef zijn bereid met seizoensproducten. Benieuwd? Onze bediening vertelt je graag meer.

MAAK JE EIGEN SMAAK

Combineer naar hartelust:

twee gangen – 30
drie gangen – 37
vier gangen – 44

WIJNARRANGEMENT

Zin in een glas wijn? Laat je verrassen door een bijpassend wijnarrangement.

twee glazen – 10
drie glazen – 15
vier glazen – 20

LE BRASSEURTJES

Ook voor de kleintjes valt er heel wat lekkers te kiezen. Kleinere porties, helemaal vers. We komen je de kinderkaart graag brengen.

ALLERGIE & DIEET

Heb je allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten tijdens het bestellen of vraag naar onze allergenenkaart.

WARME VOORGERECHTEN | 11,5

EENDENLEVER

gebakken eendenlever | appel | suikerbrood | calvadosstroop

COQUILLE

gebakken coquille | zoete aardappel | paksoi | bloemkool | hollandaise

CHEF

chef's specialiteit | wekelijks wisselend | seizoensproducten

Alle voorgerechten zijn te bestellen als hoofdgerecht portie, geserveerd met huisgemaakte friet en boerenlandbrood.

SOEPEN | 9,5

KREEFT

kreeftensoep | gambatartaar | cognacroom

POMPOEN

pompoensoep | crème fraîche | knoflookcroutons | zonnebloempitten | bieslook

HOOFDGERECHTEN | 21

ZALM

gegrilde zalmfilet | snijbonen | bosui | zwarte pasta | kerriesaus

ZEEBAARS

gebakken zeebaarsfilet | paddenstoelen | regenboogwortelen | risotto | waterkers saus

WILDE FAZANT

gebakken fazantborst | zuurkool | walnootsalami | aardappelpuree | knoflookjus

VARKEN

varkenshaas wellington | pompoen | prei | aardappeltaart | rode portjus

RUND

gebakken diamanthaas | paprika | ui | beukenzwam | cherry tomaat | stroganoffsaus | huisgemaakte friet | mayonaise | **met gebakken eendenlever: + 6**

RICOTTA

cannaroni | ricotta | spinazie | gerookte boter | rucola | salie

CHEF

chef's specialiteit | wekelijks wisselend | seizoensproducten

NAGERECHTEN | 9,5

OLIJFOLIE

olijfolieroomijs | mango | pistache | kletschop

CHOCOLADE

chocolade proeverij | caramelsaus | hazelnootroomijs

LIMONCELLO

baba | limoncello | rum | mandarijn | merengue | bloedsinaasappelsorbetijs

KAAS **supplement 2**

4 boerenkazen | noten | druiven | brioche

FRIANDISES

huisgemaakte zoetigheden | koffie of thee

PLATEAU **supplement 3,5**

verschillende nagerechten | verrassing | vanaf 2 personen

CHEF

chef's specialiteit | wekelijks wisselend | seizoensproducten

GEBAK | 4,5

APPEL

appeltaart | slagroom

WORTEL

carrotcake | karamelsaus

Al het gebak is te bestellen met bol ijs + 1,5.

BORREL

BORREL 'LE BRASSEUR' 19

bitterbal | charcuterie | gamba | garnalenkroketje | geitenkaasstengel | tortilla | amandelen | olijven | boerenlandbrood

RUND 8,5

bitterballen | mosterd

GAMBA 9,5

gebakken gamba's | chilisaus

GARNALEN 9

garnalenkroketjes | kreeftenmayonaise

GEITENKAAS 8,5

geitenkaasstengels | kruidenmayonaise

CHARCUTERIE 9,5

parmaham | wildzwijnsham | walnootsalami | toast | paprikamayonaise

TORTILLA 5,5

tortilla chips | tomaat | kaas | crème fraîche | chilisaus

AMANDELEN & OLIJVEN 5,5

gerookte amandelen | gemarineerde olijven

BOERENLANDBROOD 4,5

boerenlandbrood | olijfolie | kerrie-pestomayonaise

VAN OER-PRODUCT TOT AMBACHTELIJK GERECHT

In het oude centrum van Maarssen, aan de Vecht, vernieuwen wij klassiekers. Ingrediënten die je (her)kent krijgen een twist: van oer-product tot ambachtelijk gerecht. Je proeft en herkent de essentie. Je eet culinair en toch smul je alles van je bord: verfijnde eenvoud smaakt altijd naar meer. Als je al vaker bij ons bent geweest dan ken je onze kerrie-pestomayonaise, je hebt het olijfolie-ijs geproefd dat Marijn op de kaart zette en de truffel-paddenstoel bitterbal heb je geprobeerd. De chef en zijn brigade nemen je mee in hoe smaken móeten zijn; in de oorsprong van eten.

WWW.LE-BRASSEUR.NL

Schoutenstraat 5 | 3601 BK Maarssen | 0346-83 03 82 | reserveren@le-brasseur.nl | facebook.com/restaurantlebrasseur

LE BRASSEUR DRINKEN

WARME DRANKEN

Koffie Thee
Cappuccino
Espresso Espresso macchiato
Latte macchiato Koffie verkeerd
Dubbele espresso
Verse gember thee Verse muntthee
Warme chocolademelk
Warme chocolademelk met slagroom
Irish Spanish French Italian Baileys coffee

FRISDRANKEN

Coca cola Light Zero
Cassis Fanta Sprite
Bitter lemon Tonic Ginger Ale
Ice tea Ice tea green
Rivella
Crodino
Fristi Chocomel
Verse jus d'orange
Tomatensap Appelsap
Chaudfontaine blauw rood 25 cl
Chaudfontaine blauw rood 50 cl
Karaf kraanwater (voor het goede doel)

BIEREN VAN DE TAP

Bavaria
Swinckels
La Trappe Bockbier 7%
Urthel Saisonnière Speciaal Blond 6%

SPECIAAL BIEREN

Ayinger Bräuweisse Weizen 5,1%
Cornet Zwaar Blond 8,5%
La Trappe Dubbel 7%
La Trappe Tripel 8%
Brugge Tripel 8,7%
La Trappe Isid'or 7,5%
De Molen Op & Top Hoppy Blond 4,5%
De Molen Hop & Liefde IPA 4,8%
Urthel Hop-IT IPA 9,5%
Bavaria 0,0%
Bavaria Wit 0,0%
Bavaria Radler 0,0%
Bavaria Radler 2%
Kriek Max 3,5%

GIN & TONIC

Bleu D'argent tonic limoen
Tanqueray Rangpur tonic sinaasappel
Hendricks tonic komkommer
Dutch Courage Aged Gin fevertree tonic steranijs

GEDESTILLEERD

Hooghoudt Vieux
Sonnema Beerenburg
Zuidam jonge jenever
Zuidam oude jenever
Zuidam Korenwijn
Bacardi rum
Havana club bruin
Stolichnaya vodka

PORT | SHERRY | VERMOUTH

Valdouro Tawny Port	5,3
Valdouro Tawny Port 10 jaar	6,3
Valdouro White Port	5,3
Martini bianco	4,2
Martini rosso	4,2
Osborne dry sherry	3,2
Osborne medium sherry	3,2

LIKEUR

Aperol	4,4
Bailey's	4,4
Campari	4,4
Cointreau	4,4
D.O.M Benedictine	4,4
Disaronno Amaretto	4,4
Drambuie	4,4
Frangelico	4,4
Grand Marnier	4,4
Grappa Moscato	4,4
Isolabella Sambuca	4,4
Kahlua	4,4
Licor 43	4,4
Limoncello	4,4
Tia Maria	4,4
Ricard	4,4

WHISKY | COGNAC

Dalwhinnie highland malt Whisky 15 yrs	7,2
Talisker Isle Sky malt 10 yrs	6,9
Glenfiddich single malt 12 yrs	6,1
Jameson Whisky	3,9
Johnnie Walker Red Label Whisky	3,9
Joseph Guy Cognac	4,5
Chateau Montifaud VSOP	7,1
Janneau Armagnac VSOP	5,6
Pere Magloire Calvados VS	4,5

WIJNEN

WIT	glas	fles
Le Rocche	4	21
Chardonnay Trebbiano <i>Italië</i>		
Bosco dei Cirmioli	4	21
Pinot Grigio <i>Italië</i>		
Icalma	4	21
Sauvignon Blanc <i>Chili</i>		
Sun Gate	4,8	25
Chardonnay <i>USA</i>		
Villa Cardini	4,8	25
Garganega Trebbiano <i>Italië</i>		
Clos de Corten	5	26
Cabernet Blanc <i>Moldavië</i>		
Domerval	5,2	27
Viognier <i>Frankrijk</i>		
Nanclares	5,4	28
Verdejo <i>Spanje</i>		
Spier	5,6	29
Chenin Blanc <i>Zuid-Afrika</i>		
Leth	5,8	30
Grüner Veltliner <i>Oostenrijk</i>		
Hans Grey!		32
Sauvignon Blanc <i>Nieuw-Zeeland, Marlborough</i>		
stuivend fris perzik kruisbes citrus		
Domaine Frey		37
Pinot Blanc <i>Frankrijk, Alsace</i>		
biodynamisch zuiver romig tropisch fruit		
Domaine de la Meulière Chablis		44
Chardonnay <i>Frankrijk, Bourgogne</i>		
mineralig vol klassiek zuivel		

LE BRASSEUR OVER WIJNEN

Onze wijnen komen uit alle windstreken. We bieden een divers palet druivensoorten, zo is er voor ieder wat wils. Uiteraard hebben we nagedacht over mooie wijn en spijzen combinaties. Wil je onze wijnsuggestie? We vertellen het je graag.

WIJNARRANGEMENT

Zin in een glas wijn? Laat je verrassen door een bijpassend wijnarrangement:

twee glazen – 10 | drie glazen – 15 | vier glazen – 20

HIGH TEA & HIGH WINE

Of je nu iets te vieren hebt met een grote groep, of samen wil bijkletsen; op vrijdag en in het weekend serveren we onze high tea of high wine. Thee of wijn met bijpassende culinaire hapjes. Reserveer je van tevoren?

ROOD

Señorio de Aldaz	4	21
Garnacha <i>Spanje</i>		
Don León	4	21
Syrah Tempranillo <i>Spanje</i>		
Terra Viva	4	21
Merlot <i>Frankrijk</i>		
Dragunera	4,6	24
Nero d'Avola <i>Italië</i>		
Artifice Terra	4,8	25
Cabernet Sauvignon <i>Chili</i>		
Barão de Nelas	5,2	27
Tinta Roriz Touriga Nacional <i>Portugal</i>		
Luccarelli	5,4	28
Primitivo <i>Italië</i>		
Peter & Peter	5,6	29
Spätburgunder <i>Duitsland</i>		
Alba de Luces Rioja Crianza	5,8	30
Tempranillo <i>Spanje</i>		
Don Cristobal	5,8	30
Malbec <i>Argentinië</i>		
Zenato Valpolicella Superiore		34
Corvina Veronese Rondinella Sangiovese <i>Italië, Veneto</i>		
vol kruidig zwoel dik		
Moillard-Grivot		39
Pinot Noir <i>Frankrijk, Bourgogne</i>		
elegant fruitig aards zacht		
Basson Barrel Selected		42
Cabernet Franc <i>Zuid-Afrika, Darling</i>		
krachtig zwart fruit peper houtgelagerd		

ROSE

Lust	4	21
Cinsault <i>Zuid-Afrika</i>		
Cuvée Sofie Gris	5,2	27
Syrah Grenache <i>Frankrijk</i>		
Chateau l'Escarelle		35
Grenache Syrah Cinsault <i>Frankrijk, Provence</i>		
strakdroog fris grapefruit complex		

MOUSSEREND

Bosco dei Cirmioli	5,2	29
Prosecco Spumante <i>Italië</i>		
Pont Romà Brut Nature	6,8	36
Xarello Macabeu Parelada <i>Spanje</i>		

DESSERT

Barbadillo	5,2
Pedro Ximenez <i>Spanje</i>	
Côteaux du Layon	5,4
Chenin Blanc <i>Frankrijk</i>	
Rivesaltes Ambré Sweet Emotions	5,8
Grenache <i>Frankrijk</i>	
Etim Verena Tardana	6,4
Garnacha Negra <i>Spanje</i>	

WWW.LE-BRASSEUR.NL

Schoutenstraat 5 | 3601 BK Maarssen | 0346-83 03 82 | reserveren@le-brasseur.nl | facebook.com/restaurantlebrasseur