

LE BRASSEUR ETEN

BROODJES | €9

TOT 17:00 UUR

RUND

rundercarpaccio | parmezaan | kappertjes | notensla | truffelmayonaise

KALF

filet americain van kalf | augurk | ei | ui | gerookte paprika mayonaise

CLUB SANDWICH VLEES

kaas | kip | bacon | gemengde sla | tomaat | komkommer | kerrie-pestomayonaise

ZALM

gerookte zalm | ei | bladspinazie | peterselie | hollandaise saus

GEITENKAAS

warme geitenkaas | gemengde noten | pruimen | honing | notensla

LUNCH PLATEAU **supplement € 3,5**

wildkroket | salade kabeljauw | kreeftensoep | rundercarpaccio | boerenlandbrood

Ieder broodje maken we met grof gesneden brood, je kunt kiezen tussen meergranen of wit.

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

VOORGERECHTEN | €11,5

RUND

steak tartaar | augurk | zilverui | zoete aardappel | ei | hollandaise

KALF & TONIJN

tonijn tartaar | filet americain | wonton | olijf | ei | tonijnmayonaise

ZALM

gerookte zalm | avocado | appel | dille | venkel | limoenmayonaise

GARNALEN

garnalen cocktail | biet | rettich | little gem | citroen | cocktailschuim

COUSCOUS

parel couscous | paprika | pompoen | pastinaak | courgette | vadouvan mayonaise

RUND

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

PLATEAU

verschillende voorgerechten | verrassing | vanaf 2 personen

CHEF

chef specialiteit | wekelijks wisselend | seizoensproducten

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

SALADES | €11,5

KABELJAUW

gerookte kabeljauw | spinazie | frisee | waterkers | winter wortel | gerookte amandelen | mosterd dressing

GEITENKAAS

geitenkaas | Romeinse sla | pruimen | noten | honing | aceto | zuurdesem

De salades zijn ook te bestellen als maaltijdsalade, geserveerd met huisgemaakte frites 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 – 36
vier gangen – 42

WIJNARRANGEMENT

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

twee glazen – 9
drie glazen – 13,5
vier glazen – 18

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.



SOEPEN | €9,5

KREEFT

kreeftensoep | gamba | cognacroom

ERWTEN

erwtensoup | varkenskoontjes | spek | rookworst | roggebrood

WARME VOORGERECHTEN | €11,5

DORADE

gegrilde doradefilet | komkommer | radijs | groene asperge | kruidenolie

EENDENLEVER

gebakken eendenlever | briochebrood | rode ui | balsamico

COURGETTE

gevulde courgette | wortel | biet | pastinaak | olijf | aceto

CHEF

chef specialiteit | wekelijks wisselend | seizoensproducten

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

HOOFDGERECHTEN | €21

TRUFFEL

truffelrisotto | portobello | parmezaan | notensla

SNOEKBAARS

snoekbaarsfilet | appelstroop | pastinaak | pompoen | roseval aardappel | witte wijn saus

TONG

gebakken hele tong | aardappelgratin | salade | citroen

RUND

gebakken diamanthaas | paddenstoelen | romanesco | rode port jus | huisgemaakte friet | mayonaise | **met gebakken eendenlever: + € 6**

WILD

wildstoof | wildkroket | stoofpeer | zuurkool | aardappelstrudel

KALF & GAMBA

lasagne | kalfszwezerik | gamba | spinazie | zongedroogde tomaat | kreeftenjus

CHEF

chef specialiteit | wekelijks wisselend | seizoensproducten

NAGERECHTEN | €9,5

OLIJFOLIE

olijfolleroomijs | mango | pistache | kletskep

CREME BRULEE

vanille crème brûlée | stoofpeer | kaneelroomijs

CHOCOLADE

chocolade | karamel | hazelnoot | chocoladesaus | nougatine parfait

KAAS

3 boerenkazen | noten | appelstroop | suikerbrood

FRIANDISES

huisgemaakte zoetigheden | koffie of thee

PLATEAU **supplement € 3,5**

verschillende nagerechten | verrassing | vanaf 2 personen

CHEF

chef specialiteit | wekelijks wisselend | seizoensproducten

GEBAK | €4,5

VANILLE

cheesecake | karamel | stroopwafel

APPEL

appelstrudel | slagroom

Al het gebak is te bestellen met bol ijs + € 1,50.

BORREL

BORREL 'LE BRASSEUR' €19

kroket | bitterballen | canapé tonijn | geitenkaas | gamba's | tortilla chips | amandelen & olijven | boerenlandbrood

CANAPÉ €8

filet americain van kalf | tonijntartaar | paddenstoelen

WILD €8,5

kroketjes | truffelmayonaise

RUND €8,5

bitterballen | mosterd

GEITENKAAS €8,5

geitenkaasstengels | honing-mosterdmayomaise

GAMBA €9,5

gebakken gamba's | knoflookolie

TORTILLA €5,5

tortilla chips | salsa | kaas | crème fraîche | chili saus

AMANDELEN & OLIJVEN €5,5

gerookte amandelen | 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-pesto mayonaise, 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.

LE BRASSEUR DRINKEN

WARME DRANKEN

Koffie	2,5
Cappuccino	2,7
Espresso	2,6
Espresso macchiato	2,6
Koffie verkeerd	2,9
Latte macchiato	2,9
Dubbele espresso	3,4
Thee	2,5
Verse gember thee	2,9
Verse muntthee	2,9
Warme chocolademelk	2,9
Warme chocolademelk met slagroom	3,4

SPECIALE KOFFIE

Spanish coffee	6,3
French coffee	6,3
Irish coffee	6,3
Italian coffee	6,3
Brazilian coffee	6,3
Baileys coffee	6,3
Dom coffee	6,3

FRISDRANKEN

Coca cola	2,5
Coca cola light	2,5
Coca cola zero	2,5
Cassis	2,5
Fanta	2,5
Sprite	2,5
Bitter lemon	2,5
Tonic	2,7
Ginger Ale	3
Rivella	3,3
Crodino	3,6
Ice tea	2,7
Ice tea green	2,7
Fristi	3,6
Chocomel	3,6
Appelsap	3,3
Tomatensap	2,9
Verse jus d'orange	3,8
Chaudfontaine blauw rood 25 cl	2,3
Chaudfontaine blauw rood 50 cl	4,2

BIEREN VAN DE TAP

Bavaria	2,7
Swinckels	3,6
La Trappe Dubbel 7%	4,5
Urthel Saisonnière Speciaal Blond 6%	4,3

SPECIAAL BIEREN

Ayinger Bräuweisse Weizen 5,1%	3,7
Cornet Zwaar Blond 8,5%	4,7
La Trappe Tripel 8%	4,8
Brugge Tripel 8,7%	4,7
La Trappe Isid'or 7,5%	4,6
La Trappe Witbier 5,5%	4
De Molen Hop & Liefde IPA 4,8%	5,7
Urthel Hop-IT IPA 9,5%	4,8
Bavaria 0,0%	2,7
Bavaria Wit 0,0%	2,9
Bavaria Radler 0,0%	2,9
Bavaria Radler 2%	2,9
Kriek Max 3,5%	3,6

GIN & TONIC

Bleu D'argent tonic limoen	6,8
Tanqueray Rangpur tonic sinaasappel	7,9
Hendricks tonic komkommer	9,5
Dutch Courage Aged Gin fevertree tonic steranijs	10

BINNENLANDS GEDESTILLEERD

Hooghoudt Vieux	3,2
Sonnema Beerenburg	3,2
Zuidam jonge jenever	4
Zuidam oude jenever	4
Zuidam Korenwijn	5

BUITENLANDS GEDESTILLEERD

Bacardi rum	3,9
Havana club bruin	5
Stolichnaya vodka	3,9

PORT | SHERRY | VERMOUTH

Morgadio da Calçada Tawny Port	5,3
Valdouro Tawny Port 10 jaar	6,3
Morgadio da Calçada 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
Cles des Ducs Armagnac VSOP	5
Pere Magloire Calvados VS	4,5

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?

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 – 9 | drie glazen – 13,5 | vier glazen – 18

WIJNEN

	glas	fles
WIT		
Le Rocche	3,6	19
Chardonnay Trebbiano <i>Italië</i>		
Bosco dei Cirmio	4	21
Pinot Grigio <i>Italië</i>		
Icalma	4,2	22
Sauvignon Blanc <i>Chili</i>		
Sun Gate	4,6	24
Chardonnay <i>USA</i>		
Venea	4,6	24
Trebbiano <i>Italië</i>		
Clos de Corten	4,8	25
Cabernet Blanc <i>Moldavië</i>		
Domaine La Baume	5	26
Viognier <i>Frankrijk</i>		
Nanclares	5,2	27
Verdejo <i>Spanje</i>		
Spier	5,4	28
Chenin Blanc <i>Zuid-Afrika</i>		
Mehofer	5,6	29
Grüner Veltliner <i>Oostenrijk</i>		
ROOD		
Crucillón	3,6	19
Tempranillo <i>Spanje</i>		
Oak Lane	4	21
Shiraz <i>Zuid-Afrika</i>		
Terra Viva	4,2	22
Merlot <i>Frankrijk</i>		
Dragunera	4,4	23
Nero d'Avola <i>Italië</i>		
Venea	4,6	24
Montepulciano <i>Italië</i>		
Barão de Nelas	5	26
Tinta Roriz Touriga Nacional <i>Portugal</i>		
Luccarelli	5,2	27
Primitivo <i>Italië</i>		
Peter & Peter	5,4	28
Spätburgunder <i>Duitsland</i>		
Ramblas Reales Gran Reserva	5,6	29
Garnacha Syrah <i>Spanje</i>		
Don Cristobal	5,6	29
Malbec <i>Argentinië</i>		
ROSE		
Lust	3,6	19
Cinsault <i>Zuid-Afrika</i>		
Les Mouliès	4,8	26
Syrah Grenache <i>Frankrijk</i>		
MOUSSEREND		
Bosco dei Cirmio	5,6	28
Prosecco Spumante <i>Italië</i>		
Oriol Rossell Cava	6,6	35
Xarello Macabeu Parellada <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>		