

LE BRASSEUR ETEN



BROODJES | 9

TOT 17:00 UUR

RUND

rundercarpaccio | parmezaan | kappertjes | rucola | truffelmayonaise

PADDENSTOELEN

gebakken paddenstoelen | ui | kruidensla | knoflookboter

DOPERWTEN

doperwtensburger | tomaat | kiemgroenten | blauwader kaas | avocado | mosterdmayonaise

TONIJN

tonijntartaar | courgette | venkel | paprika | gemengde sla | sesammayonaise

CLUBSANDWICH

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

LUNCH PLATEAU **supplement 3,5**

rundercarpaccio | salade gamba | spekkoek van geitenkaas | truffelsoep | boerenlandbrood

Bij ieder broodje kan je kiezen tussen meergranen of wit.

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

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 allergiekaart.

NAGERECHTEN | 9,5

OLIJFOLIE

olijfolieroomijs | mango | pistache | kletsop

CHOCOLADE

chocolade proeverij | vanillesaus | hazelnootroomijs

CHEESECAKE

vanille cheesecake | karamel | banaan | mangosorbetijs

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 & NOTEN

appelnotentaart | slagroom

CHOCOLADE

macaron | chocolade mousse

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

VOORGERECHTEN | 11,5

RUND

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

TONIJN

tonijntartaar | sperziebonen | ei | paprika | ui | olijven | cherrytomaat | kreeftenmayonaise

KALF

marbré van kalf | eendenlever | parmaham | kruidensla | knolselderij | mosterdmayonaise

GEITENKAAS

spekkoek van geitenkaas | peer | gele biet | kletzenbrood | rode port stroop

ZALM & MAKREEL

bonbon van zalm | makreelmousse | sesamstengel | cherrytomaat | kruidenmayonaise

PLATEAU **supplement 2**

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.

WARME VOORGERECHTEN | 11,5

EENDENLEVER

gebakken eendenlever | appel | suikerbrood | bietenstroop

POMPOEN

pompoen | kastanje | couscous | hazelnoot | oude grachtenkaas | truffelroom

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

TRUFFEL

truffelroomsoep | paddenstoelen | crème fraîche | bieslook

HOOFDGERECHTEN | 21

RUND

gebakken diamanthaas | paprika | rode ui | beukenzwam | rode port-jus | huisgemaakte friet | mayonaise

VISPARADE

gebakken coquille | gamba | zeebaarsfilet | inktvis | sojabonen | zeekraal | risotto | kreeftensaus

VARKEN

varkenshaas | brie | prosciutto | aardappel | andijvie | truffelsaus

RODE MUL

gegrilde rode mulfilet | gnocchi | tomaat | basilicum | olijven | rucola | saffraansaus

KALF

kalfsstoefpot | regenboog wortelen | melous-ui | pommes berny

GORGONZOLA

ravioli met gorgonzola | walnoten | oesterzwam | pastinaak | courgette | paddenstoelen-dragonsaus

CHEF

chef's specialiteit | wekelijks wisselend | seizoensproducten

BORREL

BORREL 'LE BRASSEUR' 19

bitterbal | kiploempia | 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

KIP 9,5

kiploempia | kikkoman | chilisaus

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 truffelpaddenstoel bitterbal heb je geprobeerd. De chef en zijn brigade nemen je mee in hoe smaken móeten zijn; in de oorsprong van eten.

SPECIALITEITEN VAN DE CHEF

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

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	2,6
Cappuccino	2,8
Espresso Espresso macchiato	2,7
Latte macchiato Koffie verkeerd	3
Dubbele espresso	3,6
Verse gember thee Verse muntthee	3
Warme chocolademelk	3
Warme chocolademelk met slagroom	3,5
Irish Spanish French Italian Baileys coffee	6,5

FRISDRANKEN

Coca cola Light Zero	2,8
Cassis Fanta Sprite	2,8
Bitter lemon Tonic Ginger Ale	2,9
Ice tea Ice tea green	2,9
Rivella	3,4
Crodino	3,9
Fristi Chocomel	3
Verse jus d'orange	3,9
Tomatensap Appelsap	3,1
Chaudfontaine blauw rood 25 cl	2,5
Chaudfontaine blauw rood 50 cl	4,5
Karaf kraanwater (voor het goede doel)	1

BIEREN VAN DE TAP

Bavaria	2,8
Swinckels	3,8
La Trappe Bockbier 7%	4,8
Urthel Saisonnière Speciaal Blond 6%	4,5

SPECIAL BIEREN

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

GIN & TONIC

Bleu D'argent tonic limoen	6,9
Tanqueray Rangpur tonic sinaasappel	8,4
Hendricks tonic komkommer	9,6
Dutch Courage Aged Gin fevertree tonic steranijs	10

GEDESTILLEERD

Hooghoudt Vieux	3,2
Sonnema Beerenburg	3,2
Zuidam jonge jenever	4
Zuidam oude jenever	4
Zuidam Korenwijn	5
Bacardi rum	3,9
Havana club bruin	5
Stolichnaya vodka	3,9

PORT | SHERRY | VERMOUTH

Valdouro Tawny Port	5,3
Valdouro Tawny Port 10 jaar	6,5
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	4,5
Bailey's	4,5
Campari	4,5
Cointreau	4,5
D.O.M Benedictine	4,5
Disaronno Amaretto	4,5
Drambuie	4,5
Frangelico	4,5
Grand Marnier	4,5
Grappa Moscato	4,5
Isolabella Sambuca	4,5
Kahlua	4,5
Licor 43	4,5
Limoncello	4,5
Tia Maria	4,5
Ricard	4,5

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

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

ROSE

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

MOUSSEREND

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

DESSERT

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

WWW.LE-BRASSEUR.NL

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