

LE BRASSEUR ETEN

BROODJES | 9

TOT 17:00 UUR

RUND

rundercarpaccio | Parmezaan | kappertjes | notensla | truffelmayonaise

VARKEN

gegrilde beenham | koolsalade | wortel | grove mosterd mayonaise

GEITENKAAS

lauwwarme geitenkaas | melous-ui | gemengde noten | notensla | honing

ZALM

gravad lax | ei | gemengde sla | avocado | komkommer | dillemayonaise

CLUBSANDWICH

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

LUNCH PLATEAU **supplement 3,5**

rundercarpaccio | salade gamba | geitenkaasstengel | mosterdsoep | 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 allergenenkaart.

NAGERECHTEN | 9,5

OLIJFOLIE

olijfolieroomijs | mango | pistache | kletskep

LIMONCELLO

limoncello tiramisu | napoleon | Citroensorbet

CRÈME BRÛLÉE

vanille crème brûlée | framboos | mint tuille | karamelroomijs

KAAS **supplement 2**

4 boerenkazen | noten | appelcompote | vruchtenbrood

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

CITROEN

citroentaart | merengue

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

VOORGERECHTEN | 11,5

RUND

steak tartaar | kwartelei | augurk | zuurdesem | sjalot | steak tartaar mayonaise

ZALM

gravad lax | venkel | dille | aardappel | citroen | mosterdmayonaise

BIET

bietencarpaccio | appel | hazelnoot | gele biet | notensla | yoghurt dressing

ZEEDUIVEL

zeeduivelfilet | vanille-olie | tomaat | wakame | filodeeg | dragonmayonaise

VARKEN

prosciutto | beenhammousse | meloen | wonton | waterkers | sesamkletskep | aceto dressing

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.

SALADES | 11,5

GEITENKAAS

lauwwarme geitenkaas | appel | noten | gemengde sla | melous-ui | honing dressing

GAMBA

gebakken gamba | mango | cerise tomaat | rode ui | radijs | kruidendressing

RUND

carpaccio | notensla | kropsla | frisee | parmezaan | kappertjes | zuurdesem | tomaat | truffelmayonaise | **met eendenleverkrullen: + 6**

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.

WARME VOORGERECHTEN | 11,5

EENDENLEVER

gebakken eendenlever | appel | brioche brood | aceto balsamico

TRUFFEL

truffelrisotto | parmezaan | notensla | ei

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 | gamba | cognacroom

MOSTERD

mosterdsoep | kaantjes | krokante brioche

HOOFDGERECHTEN | 21

RUND

gebakken diamanthaas | wortel | courgette | paprika | béarnaisesaus | huisgemaakte friet | mayonaise | **met gebakken eendenlever: + 6**

ZEEBAARS

gebakken zeebaarsfilet | couscous | beukenzwam | chorizo | beurre blanc saus

FRUITS DE MER

verschillende schaal- en schelpdieren | kreeftenrisotto | zeekraal

EEND

gebakken eendenborst | pastinaak | knolselderij | aardappel rösti | vadouvan | rozemarijnus

PASTA PESTO

linguini pasta | groene pesto | cashewnoten | spinazie | cerise tomaat | basilicum | bosui

PADDENSTOELEN

gebakken paddenstoelen | bladerdeeg | tuinboontjes | groene asperge | prei | paddenstoelensaus

CHEF

chef's specialiteit | wekelijks wisselend | seizoensproducten

BORREL

BORREL 'LE BRASSEUR' 19

bitterbal | gamba | yakatori | geitenkaasstengel | inktvisringen | tortilla | noten | olijven | boerenlandbrood

RUND 8,5

bitterballen | mosterd

GAMBA 9,5

gebakken gamba's | knoflooksaus

YAKATORI 9

kipspiesjes | seroendeng | wakame

GEITENKAAS 8,5

geitenkaasstengels | chilisaus

INKTVIS 8

inktvisingen | dragonmayonaise

TORTILLA 5,5

tortilla chips | tomaat | kaas | crème fraîche | chilisaus

NOTEN & OLIJVEN 5,5

gemengde noten | gemarineerde olijven

BOERENLANDBROOD 4,5

boerenlandbrood | olijfolie | kerrie-pestomayonaise

VAN OERPRODUCT 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.

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 witbier 5,5%	4
Urthel Saisonnière Speciaal Blond 6%	4,5

SPECIAL BIJEN

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 VSOP	5

WIJNEN

WIT	glas	fles
Le Rocche	4	21
Chardonnay Trebbiano Italië		
Bosco dei Cirmoli	4	21
Pinot Grigio Italië		
Icalma	4	21
Sauvignon Blanc Chili		
Roseline	5	26
Chardonnay Zuid-Afrika		
Riondo Soave	5	26
Garganega Italië		
Clos de Corten	5	26
Cabernet Blanc Moldavië		
Domerval	5,2	27
Viognier Frankrijk		
Nanclares	5,2	28
Viura Verdejo Spanje		
Leth	5,6	29
Grüner Veltliner Oostenrijk		
Croix de Bezaud	6	31
Picpoul de Pinet Frankrijk		
Hans Grey!		32
Sauvignon Blanc Nieuw-Zeeland, Marlborough		
stuwend fris perzik kruisbes citrus		
Domaine Frey		37
Pinot Blanc Frankrijk, Alsace		
biodynamisch zuiver romig tropisch fruit		
Domaine de la Meulière Chablis		44
Chardonnay Frankrijk, Bourgogne		
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 Spanje		
Don León	4	21
Syrah Tempranillo Spanje		
Terra Viva	4	21
Merlot Frankrijk		
Barão de Nelas	5,2	27
Tinta Roriz Touriga Nacional Portugal		
Luccarelli	5,4	28
Primitivo Italië		
Peter & Peter	5,6	29
Spätburgunder Duitsland		
Alba de Luces Rioja Crianza	5,8	30
Tempranillo Spanje		
Don Cristobal	5,8	30
Malbec Argentinië		
Zenato	6	31
Bardoline Italië		
Waldschultz	6,4	33
Zweigelt Oostenrijk		
Zenato Valpolicella Superiore		34
Corvina Veronese Rondinella Sangiovese		
Italië, Veneto		
vol kruidig zwoel dik		
Moillard-Grivot		39
Pinot Noir Frankrijk, Bourgogne		
elegant fruitig aards zacht		
Basson Barrel Selected		42
Cabernet Franc Zuid-Afrika, Darling		
krachtig zwart fruit peper houtgelagerd		

ROSE

Lust	4	21
Cinsault Zuid-Afrika		
Cuvée Sofie Gris	5,4	28
Syrah Grenache Frankrijk		
Chateau l'Escarelle		35
Grenache Syrah Cinsault Frankrijk, Provence		
strakdroog fris grapefruit complex		

MOUSSEREND

Villa Polani	5,2	29
Prosecco Spumante Italië		
Cruse Blanc de Blanc	6,6	36
Cremant de Bordeaux Frankrijk		

DESSERT

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

WWW.LE-BRASSEUR.NL

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