

Voorgerechten

Corvina – Sesam – Bisque 13.75

Corvina – Sesam – Bisque

Gebrande corvina met een vinaigrette van sesam, paksoi, krokant van zuurdesem, zoetzure mosterd zaadjes en een gazpacho van bisque

Wijntip: Le Colombier (Sauvignon) Touraine, Frankrijk 🍷 6.50

King crab – Couscous – Kerrie 15.25

King crab – Couscous – Curry

Tartaar van King crab met parel couscous, crème van knolselderij, kerrie en gember, sponge cake van groene kruiden, citrus gel en gebrande hazelnoten

Wijntip: Giarola Garganega Montecristo, Italië 🍷 6.90

Carpaccio Bastille 12.00

Beef Carpaccio Bastille

Rundercarpaccio met mediterrane tapenade, Old Amsterdam rucola, pijnboompitten en gefrituurde halloumi

Wijntip: Estandon "Heritage" Rosé (Syrah, Grenache, Cinsault) Provence, Frankrijk 🍷 6.90

Entrecote – Zwarte sesam – Tamarinde 14.50

Entrecote – Black Sesam – Tamarind

Oosters gelakte entrecote met gepekeld wortel, gebrande mais, crumble van rijst, ui en kokos met zwarte sesam mayonaise en tamarinde ijs

Wijntip: Radacini Fiori (Feteasca Neagra/ Syrah) Moldavië 🍷 5.50

Lasagne – Courgette – Parmezaan 12.25

Lassange – Zucchini – Parmesan

Gefrituurde lasagne vel met een crème van courgette, cremeaux van paprika en knoflook, bouillon van tomaat en basilicum en een schuim van mozzarella

Wijntip: Castel Firmian (Lagrein) Rosato, Italië 🍷 5.90

Bastille proeverij 18.25

Diverse mooie smaakvolle gerechten naar keuze van de Chef

Voor een passende wijn bij uw Bastille proeverij kunt u onze medewerkers vragen naar de wijntip 🍷

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!

Soepen / tussengerechten

- Ossenstaart** **6.95**
Bouillon made of oxtail
Klassieke dubbel getrokken ossenstaart bouillon
Wijntip: Curatolo Arini Marsala (Grillo, Cataratto, Inzolia) Marsala, Sicilië 🍷5.50
- Kreeft - Langoustine** **10.50**
Lobstersoup – Langoustine
Romige kreeftensoep Bastille met een gefrituurde langoustine
Wijntip: Casa Silva (Viognier) San Fernando, Chili 🍷7.50
- Risotto – Asperge – Hollandaise** **12.50**
Risotto – Asparagus – Hollandaise
Risotto van diverse soorten asperges en verschillende bereidingen van asperges met hollandaise
Wijntip: Domaine Kientz (Pinot Blanc) d’Alsace, Frankrijk 🍷6.50
- Zwezerik – Knolselderij - Sinaasappel** **14.95**
Thymus – Celeriac – Orange
Krokant gebakken zwezerik, ceps krokant, gepofte knolselderij, aardappel airbags en een jus van gesuikerde sinaasappel
Wijntip: Dolle (Blauer Zweigelt) Kamptal, Oostenrijk 🍷6.50

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!

Hoofdgerechten

Zeebaars – Polenta – Tomaat **23.50**

Seabass – Polenta – Tomato

Gegrilde zeebaarsfilet met een crème van tomaat, polenta, vinaigrette en antiboise van tomaat en olijf en een krokant van mais

Wijntip: Ferri Arnaud La Clape (Bourbulenc) Languedoc, Frankrijk 🍷6.90

Heilbot – Linzen – Tom kha kai **25.50**

Halibut – Lentils – Tom Kha Kai

Gebakken zwarte heilbotfilet met een krokant van inktvis, wortel structuren, zwarte linzen met zwarte knoflook en een schuim van Tom kha kai

Wijntip: d'Arenberg The Hermit Crab (Viognier, Marsanne) McLaren vale, Australië 🍷7.50

Zeetong – Frites – Remoulade **34.95**

Sole – Fries – Remoulade

Krokant gebakken zeetong met citroen, geserveerd met huisgemaakte frites en remouladesaus

Wijntip: Casa Silva, (Chardonnay) Reserva, Chili 🍷7.50

Vis van de dag **23.50**

-Catch of the day-

Dagelijks wisselende vis, vers van de afslag

Wijntip: Vraag één van onze medewerkers naar de wijn

Aardappel – Epoisse – Wortel

Patato – Epoisse - Carrot

22.50

Warme aardappel salade met asperge en sjalot, schuim van epoisse, gebrande hazelnoten, krokant van roggebrood en diverse structuren van wortel

Wijntip: Monte Velho (Antão Vaz, Roupeiro, Perrum) Alentejo, Portugal 🍷6.90

Indien gewenst kunt u frietjes bij uw gerecht bestellen

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!

Tournedos – Gepofte knoflook – Peper **28.50**

Tournedos – Puffed garlic - Pepper

Gesauteerde lerse tournedos met een jus van gepofte knoflook
of een klassieke peperroomsaus

Wijntip: Marques de Caceres "Excellence" Rioja Crianza  34.50
(Deze wijn is ook in 0.375L te bestellen)

Sucade – Coquille – Gele curry **25.50**

Sucade – Coquille – Yellow Curry

Rendang van krokant gebakken sucade, licht gerookte coquille,
toscaanse kool met kerrie, crème van pompoen en een beurre blanc van gele curry

Wijntip: Casa Silva (Pinot Noir Reserva) Colchagua Valley, Chili  7.50

Tamme eendenborst – Vadouvan – Tijm **26.50**

Tame Duck – Vadouvan – Thyme

Tamme eendenborst afgelakt met soya, crunche van pecannoten, pommes puchon,
gepekeld bloemkool, jus van ponzu en dashi

Wijntip: Terre Métissée (Malbec, Mourvedre, Syrah, Grenache en meer) Sud Quest, Frankrijk  6.90

Indien gewenst kunt u frietjes bij uw gerecht bestellen

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!

Menu du Chef

Geniet van een heerlijk surprisemenu dat dagelijks door onze keukenbrigade voor u wordt samengesteld

Bij onze surprisemenu's houden wij rekening met uw allergenen en/of dieetwensen

3-gangen	32.50 p.p.
4-gangen	41.50 p.p.
5-gangen	50.50 p.p.
6-gangen	59.50 p.p.

(Kaasplank i.p.v. zoet dessert +5.50)
Indien gewenst kunt u frietjes bij uw gerecht bestellen

Hierbij kunt u ook genieten van onze bijpassende wijn arrangementen, dit houdt in dat u per gang één geselecteerd glas wijn geserveerd krijgt

3-gangen	18.50 p.p.
4-gangen	25.50 p.p.
5-gangen	32.50 p.p.
6-gangen	39.50 p.p.

Kindermenu

Tomatensoep

Biefstuk of kibbeling met krulfriet en appelmoes

Kinderijsje (zelf maken in de keuken)

16.50

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!

Midweek menu

Dit menu is alleen te bestellen op maandag/woensdag en donderdag.

het midweek menu bestaat uit :

Amuse

4 of 5 gangen surprise menu

4 of 5 gangen wijnarrangement

0.5 liter plat/ bruis water

Koffie of thee met friandise

4-gangen midweek menu voor 65.00

5-gangen midweek menu voor 75.00

Geef uw dieetwensen en/of allergenen bij ons aan zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

Indien gewenst kunt u frietjes bij uw gerecht bestellen

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!

Desserts

Dame Blanche Vanille roomijs met warme chocoladesaus	9.95
Chocolade – Peer – Caramel <i>Chocolate – Pear – Caramel</i> Pure chocolade mousse met een compote van peer, peren schuim, speculaas crunch, gel van five spice en caramel ijs	11.95
Millefeuille – Chocolade – Mango <i>Millefeuille – Chocolat – Mango</i> Millefeuille met citroen melisse en lemon peper, witte chocolade mousse, passie vrucht cremeaux, mango mousse, passie jus en witte chocolade ijs	12.50
Dessert du Chef Belevens van diverse zoete lekkernijen	14.75
5 Kazen – Olijvenjam – Noten/vijgen brood <i>5 cheeses – Olivejam – Nuts/Fig bread</i> Assortiment van vijf mooie verschillende kazen met olijvenjam, peren parels in rode port en een noten en vijgen brood	13.50
Gluten en lactose vrij Banaan – Drop – Limoen <i>Banana – Licorice – Lime</i> Mousse van banaan met huisgemaakte dropparels, merengue van salmiak, notencrumble en ijs van limoen	12.50
Friandises Huisgemaakte bonbons en/of zoete lekkernijen	5.75

Lust u ook graag een bijpassende wijn bij uw dessert ?
Vraag een van onze medewerkers naar de keuze.

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!

Menu Bastille

Corvina / Sesam / Bisque

Risotto / Asperge / Hollandaise **

Coquille / Wortel / Tom Kha Kai

Entrecote / Bloemkool / Sesam ***

Sucade / Pompoen / Curry

Vijg / Kaas / Balsamico *

Peer / Chocolade / Caramel

*Dit gerecht valt af bij 6 gangen

** Dit gerecht valt af bij 5 gangen

*** Dit gerecht valt af bij 4 gangen

4 gangen - 47.50 p.p.

5 gangen - 57.50 p.p.

6 gangen - 69.00 p.p.

7 gangen - 80.00 p.p.

Het menu serveren wij indien gewenst ook inclusief wijnarrangement
Indien gewenst kunt u frietjes bij uw gerecht bestellen
Wijzigingen in het menu is mogelijk tegen een meerprijs

Heeft u een voedselallergie of een intolerantie?
Meld het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!