

WAT FIJN DAT U ER BENT!

BRASSERIE CÉ

GENIETEN IN DE BOSSCHE HUISKAMER

Internationaal genieten met regionale kwinkslagen,
dat is waarvoor wij staan in Brasserie Cé.
Ingrediënten van de beste leveranciers uit de regio,
bereid met liefde voor het seizoen en aandacht voor de herkomst.

Wij maken het u graag naar de zin, van 'guilty pleasure' tot aan
het rekening houden met uw dieetwensen. Deel uw wensen qua smaak en tempo
en onze medewerkers zullen ervoor zorgen, op Bourgondische wijze.
Immers, u zit in de 'huiskamer' van 's-Hertogenbosch.

Welkom in onze brasserie...!

Namens ons keukenteam,
bourgondisch genieten



DINERKAART

OM MEE TE BEGINNEN

Broodplank deluxe *Tip!*

Gezouten roomboter – Serranoham – Olijven – Manchego – 12.00



Broodplank

Gezouten roomboter – Olijfolie – 6.50



Serranoham 100 Gr. – 12.50

Amuse van de chef

2 stuks – French touch – Indian spices – 8.50

Begin het diner feestelijk met een heerlijk glas bubbels

Wijnsuggestie: Clos Amador Brut Reserva Cava, Spanje – 7.50

3-GANGEN KEUZE MENU 45.50

Maak uw keuze uit een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert van onderstaande gerechten.

Het 3-gangen keuze menu is optioneel uit te breiden met als extra gang soep tegen een meerprijs van 5.00.

Voor sommige hoofdgerechten en desserts geldt een supplement.

Heeft u een speciaal dieet of een allergie, laat het ons gerust weten.

VOORGERECHTEN

Klassieke rundercarpaccio

Parmezaan – Pijnboompitten – Cherrytomat – Rucola – Huisgemaakte vinaigrette – 15.00

Wijnsuggestie: Lunaris Chardonnay, Argentinië – 6.75



Hertencarpaccio *Favoriet!*

Bospaddenstoelen – Kastanje – Rucola – Truffelmayonaise – 16.50

Wijnsuggestie: Lunaris Chardonnay, Argentinië – 6.75



Burrata *Vegetarisch mogelijk*

Pesto – Cherrytomat – Rucola – Olijfolie – Gemarineerde ansjovis – 15.50

Wijnsuggestie: Farina Pinot Grigio, Italië – 6.50



Gerookte forelsalade met krieltjes

Crème fraîche – Bieslook – Lente-ui – Grove mosterd – Zalmeitjes – 14.50

Wijnsuggestie: Lunaris Chardonnay, Argentinië – 6.75



Geroosterde bietensoorten

Mierikswortel – Rookpoeder – Gouden hazelnoot – Veldsla – Frambozen-walnootdressing – 13.00

Wijnsuggestie: Lunaris Chardonnay, Argentinië – 6.75



SOEPEN

Verse Pomodori tomatensoep

Basilicumroom – Croutons – 9.00



Oosterse kerriesoep

Granny Smith – Prei – 9.00



DINERKAART

HOOFDGERECHTEN

Gebakken ossenhaas *For the meat lovers!*

Portobello – Aardappelgratin – Puntpaprika – Truffelsaus – 38.50 (menu supplement 12.00)

Wijnsuggestie: Príncipe de Viana Tempranillo Crianza, Spanje – 6.75



Op lage temperatuur gegaarde Canard à l'orange

Eendenborst – Aardappelpuree – Peen – Sinaasappel – 31.50 (menu supplement 5.00)

Wijnsuggestie: Oxford Landing Estates Merlot, Australië – 6.00



Stoofpot van wild *Favoriet van het seizoen!*

Zuurkool – Aardappelpuree – Spruiten – Stoofpeer – 32.50 (menu supplement 8.00)

Wijnsuggestie: Epicuro Primitivo, Italië – 6.50



Gebakken zeebaarsfilet

Zuurkool – Pompoen – Aardappelgratin – Furikake – Ponzu beurre blanc – 27.50

Wijnsuggestie: Lunaris Chardonnay, Argentinië – 6.75



Pappardelle met gemarineerde artisjok

Pesto – Parmezaan – Tomaat – Rucola – Focaccia croutons – 25.50

Wijnsuggestie: Lunaris Chardonnay, Argentinië – 6.75



Gebakken varkenshaasmedaillons

Ratatouille – Groentechips – Gemengde kruiden – Kalfsjus – 26.00

Wijnsuggestie: Oxford Landing Estates Merlot, Australië – 6.00



Flame grilled kalfsburger met lente-ui *For the meat lovers!*

Brioche bol – Tomatenrelish – Old Amsterdam – Bacon – Little gem – Cornichons – Verse friet – 26.00

Wijnsuggestie: Epicuro Primitivo, Italië – 6.50



Oesterzwamburger Cé van Deli Champs uit Wijchen *Tip!*

Brioche bol – Tomatenrelish – Old Amsterdam – Zoetzure rode ui – Little gem – Cornichons – Verse friet – 26.50

Wijnsuggestie: Oxford Landing Estates Merlot, Australië – 6.00



BIJGERECHTEN

Puntzak verse frites

Mayonaise – 5.75



Truffelfriet deluxe

Gegratineerd met Parmezaan – Truffelmayonaise – 7.00



Gemengde groenten van het seizoen – 6.00

Groene salade

Rauwkost – Kruidenmix – 5.50



DINERKAART

VERSE STEENOVEN PIZZA'S

Pizza Margherita

Tomatensaus - Mozzarella - Cherrytomaat - Oregano - 18.00



Pizza Parma

Tomatensaus - Mozzarella - Parmaham - Rucola - Oregano - 22.00



Pizza Quattro Formaggi

Tomatensaus - Mozzarella - Gorgonzola - Geitenkaas - Oude kaas - Oregano - 22.50



Pizza Funghi

Tomatensaus - Mozzarella - Champignons - Oregano - 19.00



Pizza BBQ Chicken

Tomatensaus - Mozzarella - Kipfilet - Paprika - Rode ui - Barbecuesaus - Oregano - 22.00



NAGERECHTEN

Hemelse chocolade *Onweerstaanbaar!*

Verschillende bereidingen van chocolade - 13.50 (menu supplement 5.00)

Wijnsuggestie: Six Grapes Ruby Port, Portugal - 7.00



Warme appelstrudel volgens authentiek recept

Vanille-ijs - Vanillesaus - Slagroom - 7.50

Wijnsuggestie: Rivesaltes Ambré, Cazes Frankrijk - 7.25



Coupe Cé

Drie verschillende soorten ambachtelijk ijs - Slagroom - 9.00

Wijnsuggestie: Muscat de Rivesaltes, Cazes Frankrijk - 6.25



Assortiment kazen

5 soorten van de kaaswagen - Appelstroop - Vijgenbrood - 16.50 (menu supplement 5.00)

Wijnsuggestie: Graham's 10 years old Tawny, Portugal - 7.50



Huisgemaakte friandises

4 stuks - 7.00

