

Welkom bij Cé

Wij ontvangen je graag in onze knusse, Bossche brasserie.

Al meer dan 120 jaar te vinden in hartje centrum met uitzicht op de eeuwenoude, levendige Markt.
Bij ons voel je je meteen op je gemak. Warmte, gezelligheid en gastvrijheid, die proef je al zodra je binnenkomt.
En dan moet de verwennerij nog komen.

Op onze kaart vind je herkenbare nationale en internationale dranken en gerechten. Tot in de puntjes verfijnd.
Want bij Cé houden we van klassiekers, maar dan wel uitzonderlijk goed bereid.
Met aandacht voor kwaliteit, verse, eerlijke ingrediënten uit de regio, een mooie opmaak.
Want we geloven: weten wat je eet, maakt het nog lekkerder.

We gaan niet met elke trend mee, maar blijven wel vernieuwend en doen waar we goed in zijn.
Elke dag met plezier, smaak en service voor jou. Of je nu aanschuift voor een ontspannen lunch, een sfeervol diner
of een goed gesprek met een zakenrelatie, jij bent altijd welkom.

En onze brasserie is méér dan alleen een plek om te eten. Als je iets te vieren hebt of wilt genieten van
bijvoorbeeld livemuziek op een jazzavond: wij maken er een unieke beleving van.

Brasserie Cé. Lekker vertrouwd en verrassend



DINERKAART

OM MEE TE BEGINNEN

Pata Negra 50 Gr. – 15.00

Kokosbitterbal *Tip!* 

Mangogel – Bosui – 2.50 per stuk



Broodplank 

Gezouten roomboter – Molí Coloma superior olijfolie – 7.50



Pani puri

Gerookte paling – Aardappelsalade – Crème van mierikswortel – 3.50 per stuk



Begin het diner feestelijk met een heerlijk glas bubbels

Wijnsuggestie: Clos Amador Brut Reserva Cava, Spanje – 7.50

3-GANGEN KEUZE MENU 47.00

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

Voor sommige voorgerechten, hoofdgerechten en desserts geldt een supplement.

Heeft u een speciaal dieet of een allergie? Laat het ons gerust weten.

VOORGERECHTEN

Tataki van tonijn

Geroosterde avocado – Wakamecrème – Kaviaar van soja – 17.00

Wijnsuggestie: Lunaris Chardonnay, Argentinië – 6.75



Salade van de zee *Favoriet!*

Tonijn – Gerookte zalm – Gerookte paling – Rivierkreeft – 23.00 (menu supplement 8.00)

Wijnsuggestie: Yalumba Viognier, Australië – 7.00



Steak tartaar van MRIJ-rund

Crostini – Kruidensla – Amsterdamse zuren – 17.00

Wijnsuggestie: Yalumba Viognier, Australië – 7.00



Klassieke rundercarpaccio

Mizuna – Parmezaan – Truffelcrème – 16.00

Wijnsuggestie: Lunaris Chardonnay, Argentinië – 6.75



Marokkaanse couscous 

Texturen van bospeen – Macadamianoten – Crème van ras el hanout – 15.00

Wijnsuggestie: Farina Pinot Grigio, Italië – 6.50



Seizoenssoep

Geserveerd met garnituren afgestemd op het seizoen – 11.00



IN HOTEL CENTRAL

DINERKAART

HOOFDGERECHTEN

Entrecôte van rund 200 Gr. *For the meat lovers!*

Seizoensgroenten – Pommes Anna – Chimichurri – 34.00 (menu supplement 8.00)

Wijnsuggestie: Epicuro Primitivo, Italië – 6.50



Gebakken Hollandse polderhoenderfilet

Geroosterde groene asperges – Sjalottencrème – Saus van morilles – 27.00

Wijnsuggestie: Oxford Landing Estates Merlot, Australië – 6.00



Gebakken noordzeetong *Aan tafel gefileerd!*

Aardappelmousseline – Ziltige groenten – 49.00 (menu supplement 25.00)

Wijnsuggestie: Lunaris Chardonnay, Argentinië – 6.75



Gebakken roodbaarsfilet

Rivierkreeft – Ziltige groenten – Hollandaisesaus met lavas – 28.00

Wijnsuggestie: Yalumba Viognier, Australië – 7.00



Geroosterde artisjok 

Auberginecrème – Schuim van aardappel – Krokante boekweit – 27.00

Wijnsuggestie: Yalumba Viognier, Australië – 7.00



Flame-grilled burger van MRIJ-rund 200 Gr. *For the meat lovers!*

Briochebol – Tomaat – Bacon – Little gem – Rode-uiencompote – Boerenfrites – 26.00

Wijnsuggestie: Epicuro Primitivo, Italië – 6.50



Redefine burger Cé *Tip!* 

Briochebol – Avocado – Rode-uiencompote – Boerenfrites – 26.00

Wijnsuggestie: Epicuro Primitivo, Italië – 6.50



BIJGERECHTEN

Boerenfrites 

Dragonzout – Mayonaise – 6.00



Zoete aardappelfrites 

Truffelmayonaise – 7.00



Seizoensgroenten  – 7.00

Frisse salade  – 7.00



IN HOTEL CENTRAL

DINERKAART

DESSERTS

Assortiment kazen van Fromagerie Guillaume

5 soorten van de kaaswagen – Bijpassend garnituur – 16.00 (menu supplement 7.00)

Wijnsuggestie: Ratafia Champenois Pour Fromagerie Guillaume, Frankrijk – 8.00



Brabantse aardbeien

Watermeloen – Basilicum – Amandel – 12.00

Wijnsuggestie: Muscat de Rivesaltes, Frankrijk – 6.50



Tiramisu *Klassieker!*

Biscuit – Cacao – Amaretto – 10.00

Wijnsuggestie: Pedro Ximénez, Spanje – 6.50



Warme apfelstrudel volgens authentiek recept

Vanille-ijs – Vanillesaus – Slagroom – 8.00

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



Friandises

Keuze aan tafel – 4.00 per stuk



KOFFIEKLASSIEKERS & SPECIALITEITEN

Cappuccino – 4.10

Latte macchiato – 4.40

Flat white – 4.40

Koffie verkeerd – 4.10

Lungo – 3.60

Espresso – 3.60

Dubbele espresso – 5.60

Espresso macchiato – 3.70

Bazar tea – 3.60

Verse muntthee – 4.60

Verse gemberthee – 4.60

Irish coffee – 8.75

Italian coffee – 8.75

French coffee – 8.75

Spanish coffee – 8.75



IN HOTEL CENTRAL