

Heeft u een allergie, meld dit dan bij een van de medewerkers.

# BISTRO PAMPUS

## Bij de borrel

<b>PROEFPLANK PAMPUS</b> ham, worst, olijven, gerookte amandelen, kaas brood en smeersels (vanaf 2 pers)	7 p.p.
<b>OLIJVEN PORTIE</b>	3,5
<b>BROOD EN KRUIDENBOTER</b>	4,5
<b>BOURGONDISCH PLUKBROOD UIT DE OVEN, GEVULD MET BRIE EN KRUIDENBOTER</b>	9,5
<b>GEROOKTE AMANDELEN</b>	3,5
<b>BITTERBALLEN RUND</b> (8 stuks)	8

## Salades en assiettes

<b>SALADE NICOISE</b> kropsla, tonijn, ei, tomaat en boontjes	17,5
<b>CEASAR SALAD</b> salade, kip, spek, Parmezaan en croutons	17,5
<b>HORS D'OUVRE</b> een bord vol met vleeswaren, vis, salade, tapenade en toast	19
<b>SALADE PERIGORD</b> gerookte eendenborst, gekonfijte bout, walnoot, toast en eendenlever	18
<b>SALADE CHARCUTERIE</b> frisse salade met ham, worstsoorten en augurkjes	15

## Schaal en schelpdieren

<b>ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE</b> slakken in knoflookboter met brood	13,5
<b>GAMBA'S MET AIOLI</b> (8 stuks koud geserveerd)	14
<b>OESTERS, 1/6/9 STUKS</b>	3/17/24
<b>6 GEGRATINEERDE OESTERS</b> met oude kaas en geturfde whiskey gegratineerd	22
<b>HELE KREEFT "THERMIDOR"</b> gegratineerd met bechamelsaus, cognac en gruyere	37
<b>FRUITS DE MER</b> (vanaf 2 personen) koud plateau van schaal en schelpdieren met o.a. oesters, krabpoten, Hollandse garnalen, alikruiken, gamba's, ½ kreeft p.p.	42 p.p.

## Voorgerechten

<b>UIENSOEP</b> onze 'klassieker' met kaascrouten	8,5
<b>LAMSHAM EN ASPERGE</b> met grove mosterd, honing en gemarineerde shii take	16
<b>CEVICHE VAN HEILBOT EN LIMOEN</b> met limoenmayonaise, zwarte sesam en vadouvan	15
<b>STEAK TARTAAR</b> 14 / 27 deze rauwe klassieker met ei/sjalot/augurk hoort in elke bistro thuis, bestel hem als voor- of hoofdgerecht	
<b>DRY AGED RIB EYE</b> 17 dun gesneden gerijpt rundvlees met een chutney van Amsterdamse uitjes en oude kaas	
<b>HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL</b> 17 de lekkerste "Hollandse" garnalen met whiskysaus en toast van zuurdesembrood	
<b>ETAGÈRE PROEVERIJ</b> (vanaf 2 personen) 17,5 p.p. diverse voorgerechten op een etagère gepresenteerd	

## Hoofdgerechten

<b>HAMMETJE VAN EEND</b> 25 gekonfijte en gevulde eendenbout met rozemarijnjus	
<b>BOUILLABAISSE</b> 29 Franse klassieke visstoot met in bouillon gestoofde dagverse vis en garnalen	
<b>OSSOBUCO MILANESE</b> 28 de Italiaanse klassieker gestoofde kalfsschenkel met rode wijn en risotto	
<b>COMBINATIE VAN LAM</b> 28 rosé gebraden lamsracks en gestoofde brisket met tijm, tomaat en jonge peul groenten	
<b>KALFSPROEVERIJ</b> 31 rosé gebakken kalfsoester en langzaam gestoofde kalfswang met een bitterbal van kalfszwezerik en rode port jus	
<b>SHORT-RIBS 'BOURBON STYLE'</b> 29 op de Big Green Egg, gegaarde runder short-ribs, gelakt met bourbon whiskey BBQ saus	
<b>TOURNEDOS VAN OSSENHAAS</b> 34 heerlijke malse haasbiefstuk met truffeljus "rosini" als extra te bestellen gebakken eendenlever 7,5	

## Pampus Menu

3-GANGEN 39,5 \*wanneer er wordt afgeweken van het menu dan gelden de "losse" prijzen.

### Voorgerechten 13

<b>BAKKELJAUW KROKETJES</b> huisgemaakte Portugese vis kroketjes met een dip van peterselie en citroen	18
<b>PASTRAMI VAN KALF</b> licht gerookt en gepekeld kalfsmuis met knolselderij, truffel en parmezaan	18
<b>BURRATA SALADE</b> Italiaanse romige mozzarella met geroosterde courgette en perzik	15

### Hoofdgerechten 24

<b>WARM GEROOKTE ZALM</b> met risotto van groene groente en beurre blanc	24
<b>COQ AU VIN</b> gestoofde boerderijkip in rode wijn en kruiden	24
<b>VEGETARISCHE DRIELUIK</b> drie verrassende gerechtjes van het seizoen	24

### Desserts 8,5

<b>PATS BOEM</b> hazelnootschuim, caramel - hazelnootijs en slagroom	8,5
<b>LUCHTIGE SORBET</b> van tropisch fruit en yoghurtijs	8,5
<b>PAMPUS PUDDING</b> specialiteit van het huis met appel, peer en brioche met kaneel en vanillesaus	8,5

## 4/5/6 Gangen Verrassingsmenu

Laat u in 4, 5 of 6 gangen verrassen door ons team, de seizoenen en de Franse keuken\*  
Bijpassend wijnarrangement (\*alleen per tafel te bestellen)

## Extra te bestellen

<b>VERGIETJE FRIET</b> Onze befaamde huisgemaakte frieten	4 p.p.
<b>GEMENGDE GROENE GROENTE MELANGE</b> met kruidenboter	4 p.p.

## Menu Etagère

Een 3 gangen etagère picknick langs het culinaire Franse landschap (uitsluitend per tafel te bestellen) **44 p.p.**

**PROEVEN, SOEP & BROOD**  
Parmaham, olijven, gerookte amandelen, tapenade, brood en kruidenboter en huisgemaakte soep.

**WARM & KOUD**  
Een selectie van warme en koude gerechtjes van onze voor- en hoofdgerechten

**VOOR PAMPUS**  
Feestelijke afsluiting met onze befaamde "Grand dessert" een selectie van lekkernijen en ijs

## Specialiteit van de Bistro

<b>ELZASSER ZUURKOOL</b> Met o.a., rookworst, gerookt spek, Procureur en Dijon mosterd	24
---	----



MADE IN FRANCE

GRAULHET