

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

BISTRO PAMPUS

Bij de borrel

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

Salades en assiettes

SALADE NICOISE	17,5
kropsla, tonijn, ei, tomaat en boontjes	
CEASAR SALAD	17,5
salade, kip, spek, Parmezaan en croutons	
HORS D'OUVRE	19
een bord vol met vleeswaren, vis, salade, tapenade en toast	

Schaal en schelpdieren

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE	13,5
slakken in knoflookboter met brood	
GAMBA'S MET AIOLI (8 STUKS KOUD GESERVEERD)	14
OESTERS, 1/6/9 STUKS	3/17/24
6 GEGRATINEERDE OESTERS	22
met oude kaas en geturfde whiskey gegratineerd	
HELE KREEFT "THERMIDOR"	37
gegratineerd met bechamelsaus, cognac en gruyere	
HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL	17,5
de lekkerste "Hollandse" garnalen met whiskysaus en toast van zuurdesembrood	
FRUITS DE MER (VANAF 2 PERSONEN)	42 P.P.
koud plateau van schaal en schelpdieren met o.a. oesters, krabpoten, Hollandse garnalen, alikruiken, gamba's, 1/2 kreeft p.p.	

Voorgerechten

UIENSOEP	9,5
onze 'klassieker' met kaascrouten	
DRY-AGED CARPACCIO	16
dun gesneden carpaccio van dry-aged rib eye met een chutney van Amsterdamse uitjes en oude kaas	
TOMPOUCE VAN HEILBOT EN KRAB	16
van ambachtelijk gerookte heilbot, krabmayonaise, avocado en couscous	
GEBAKKEN GEITENKAAS ✓	16,5
met stoofpeer, pecannoot, honing en pompoen	
STEAK TARTAAR	14 / 27
deze rauwe klassieker met ei/sjalot/augurk hoort in elke bistro thuis, bestel hem als voor- of hoofdgerecht	
SALADE PERIGORD	18
gerookte eendenborst, gekonfijte bout, walnoot, toast en eendenlever	
ETAGÈRE PROEVERIJ (vanaf 2 personen)	17,5 p.p.
diverse voorgerechten op een etagère gepresenteerd	

Hoofdgerechten

HAMMETJE VAN EEND	25
gekonfijte en gevulde eendenbout met rozemarijnjus	
BOUILLABAISSE	29
Franse klassieke visstooft met in bouillon gestoofde dagverse vis en garnalen	
SNOEKBAARS EN STOEMP	28
Krokant gebakken snoekbaars met een Vlaamse stampot, jus van mosterdzaad en crème fraîche	
SHORT-RIBS 'BOURBON STYLE' ✓	29
op de Big Green Egg, gegaarde runder short-ribs, gelakt met bourbon whiskey BBQ saus	
KALFSPROEVERIJ	31
rosé gebakken kalfsoester en langzaam gestoofde kalfssukade met een bitterbal van kalfszwezerik en rode port jus	
HERTENBIEFSTUK	32
Gebakken hertenbiefstuk met bospaddenstoelen knolselderij en jus van specerijen	
TOURNEDOS VAN OSSENHAAS	35
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

KROKETTEN VAN GEKONFIJTE EN GEROOKTE EEND
met mayonaise van roze pepers
GEMARINEERDE ZALM "A LA GRAVAD LAX"
met sinaasappel, crème fraîche en zuurdesem
HERFST DUO ✓
soep van paddenstoelen en kastanje met een quiche van pompoen en oude kaas

Hoofdgerechten 24

WARM GEROOKTE ZALM ✓
met risotto van groene groente en beurre blanc
TARTIFLETTE SAVOYARDE
klassieke ovenschotel van spek, boerderijkip, ui en Reblochonkaas
BLOEMKOOL BURGER ✓
met gerookte brie, rode uienconfit, brioche en piccalillymayo

Desserts 9

PATS BOEM
hazelnootschuim, caramel - hazelnootijs en slagroom
LUCHTIGE SORBET
van cheesecake, geweekte kersen en bastogne
PAMPUS PUDDING
specialiteit van het huis met appel, peer en brioche met kaneel en vanillesaus

4/5/6 Gangen verrassingsmenu

Laat u in 4, 5 of 6 gangen verrassen **50 / 57 / 64** door ons team, de seizoenen en de Franse keuken*
 Bijpassend wijnarrangement **24 / 29 / 33**
 (*alleen per tafel te bestellen)

Extra te bestellen

VERGIETJE FRIET	4 p.p.
Onze befaamde huisgemaakte frieten	
GEMENGDE GROENE GROENTE MELANGE	4 p.p.
met kruidenboter	

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

ELZASSER ZUURKOOL	24
Met o.a., rookworst, gerookt spek, Procureur en Dijon mosterd	



MADE IN FRANCE

GRAULHET