



RESTAURANT  
BRAVOURE

## WELKOM

Vegetarisch eten en biologisch vlees komen samen  
by Raymond Venmans (chefkok)

Onze kaart bestaat uit vele vegetarische gerechten, deze kunt u als voorgerecht,  
tussengerecht en hoofdgerecht bestellen.

Sommige gerechten zijn zelfs veganistisch en zijn aangegeven met 

Een aantal gerechten zijn uit te breiden met vis.

Daarnaast hebben we een steak kaart met gerijpt vlees.

Het vlees rijpt 4 weken in onze vleeskast.

De koeien zijn biologisch uit het noorden van Spanje van het Asturische ras.

Om dit allemaal te begeleiden hebben we een ruime keuze aan wijn.

Frisse tot volle witte wijnen en uit meerdere windstreken komende rode wijnen.

Vraag onze wijnkenners om advies desgewenst.

Wij wensen u een plezierige avond

Restaurantmanager en sommelier

René Röfekamp

Assistent-manager

Klaas-Pieter de Jong

Chefkok

Raymond Venmans

Bediening en keuken team



RESTAURANT  
BRAVOURE

## MENU VAN DE CHEF

### 3 - GANGEN

39.00

### 4 - GANGEN

48.00

### 5- GANGEN

55.00

( kaas in plaats van dessert 7.50 supplement )

## WIJNARRANGEMENT

### 3 - GANGEN

19.00

### 4 - GANGEN

25.00

### 5- GANGEN

30.00



RESTAURANT  
BRAVOURE

## VEGETARISCH



### AVOCADO 13.00

wasabi | yuzu | sesam | daikon | granaatappel



### AJO BLANCO 13.00

witte druif | groene tomaat | koolrabi | zeegroente | verveine  
( met supplement coquilles 18.00 )



### COUSCOUS 13.00

mango | papaya | ananas | radijs | gele curry  
( met supplement langoustines 19.00 )

### RODE KOOL 12.00

koriander | limoen | jasmijnrijst | hennepzaad | balsamico



### POMPOEN 12.00

winterpeen | bospeen | sinaasappel | pompoenpitten | chutney



RESTAURANT  
BRAVOURE

## VEGETARISCH

### **KNOLSELDERIJ 13.00**

Parmezaanse kaas | zwarte truffel | aardappel | kervel

### **AGNOLOTTI 14.00**

aubergine | ricotta | citroen | basilicum | pecorino

### **GEROOKTE UI 14.00**

aardappelmousseline | morille | asperge | bosui | épaisse

### **RODE BIET 13.00**

chiogga biet | bietencrème | bramen | vijgen | rookolie



### **ARTISJOK 13.00**

barigoule | girolles | venkel | grapefruit | pommes gaufrette  
( met supplement schelvis 18.00 )



# RESTAURANT BRAVOURE

## CHARCUTERIE

rozemarijnworst 4.00  
vijgenworst 4.00  
salchichon capa negra 4.00  
venkelsalami 4.00  
Parmaham 5.00  
paleta capa negra cebo 8.00  
truffelworst 5.00

## STEAK TARTAAR 12.00

peterselie | sjalot | cornichon | mosterd | kappertjes  
( als hoofdgerecht 18.00 )

## HAMBURGER 16.00

zure bom | cheddar | tomaat | frites | thousand island

## OSSENHAAS 18.00

## RIBEYE 19.00

## ENTRECOTE 19.00

## COTE DE BOEUF ( 2 PERS ) 55.00

## BIJGERECHTEN

frites 4.00  
roast potatoes 4.00  
kartoffelsalade 4.00  
gemengde groente 4.00  
komkommersalade 3.00  
tomatensalade 4.00  
groene salade 3.00  
coleslaw 3.00

## SAUZEN

chimmichurri 3.00  
groene peper 3.00  
Madeirajus 4.00  
bearnaise 3.00



RESTAURANT  
BRAVOURE

## N A G E R E C H T E N

### **CITRUS** 12.00

grapefruit | bloedsinaasappel | citroen | merengue  
wijnsuggestie: Muscat de Rivesaltes , citrus , exotisch fruit 6.00

### **FRAMBOZEN** 12.00

pistache | Griekse yoghurt | rozenwater  
wijnsuggestie: Rivesaltes rouge , grenache , rood fruit aroma 6.00

### **CHOCOLADE** 12.00

diverse bereidingen  
wijnsuggestie: PX Sherry , 25 jaar oud 6.00  
wijnsuggestie: Rivesaltes ambré , hazelnoot , rozijnen , dadels 6.00

### **KAAS** 15.00

selectie internationale kazen  
wijnsuggestie: Colheita Port , vintage 2008 , Quinta de la Rosa 6.00

### **KOFFIE KOMPLEET** 8.00

koffie naar keuze met friandises  
suggestie bij de koffie: likeur , cognac , calvados vanaf 5.00