



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

45.00

4 - GANGEN

55.00

5- GANGEN

65.00

(kaas in plaats van dessert 7.50 supplement)

WIJNARRANGEMENT

3 - GANGEN

21.00

4 - GANGEN

28.00

5- GANGEN

35.00



RESTAURANT
BRAVOURE

VEGETARISCH



AVOCADO 16.00

wasabi | yuzu | sesam | daikon | granaatappel



AJO BLANCO 16.00

witte druif | groene tomaat | koolrabi | zeegroente | verveine
(met supplement coquilles 21.00)



COUSCOUS 15.00

mango | papaya | ananas | radijs | gele curry
(met supplement langoustines 20.00)

RODE KOOL 15.00

koriander | limoen | jasmijnrijst | hennepzaad | balsamico



RESTAURANT
BRAVOURE

VEGETARISCH

KNOLSELDERIJ 16.00

Parmezaanse kaas | zwarte truffel | aardappel | kervel

RISOTTO 15.00

paddestoelen | spinazie | mascarpone | pecorino

GEROOKTE UI 16.00

aardappelmousseline | morille | asperge | bosui | époque

BLOEMKOOL 16.00

kappertjes | kikkererwten | verjus | vadouvan
(met supplement schelvis 22.00)



RESTAURANT BRAVOURE

CHARCUTERIE

- 5 pepersworst 5.00
- vijgenworst 5.00
- knoflookworst 5.00
- fuet met venkel 5.00
- Parmaham 5.00
- runder olijvenworst 5.00
- truffelworst 5.00

STEAK TARTAAR 17.00

peterselie | sjalot | cornichon | mosterd | kappertjes
(als hoofdgerecht 23.00)

HAMBURGER 19.50

zure bom | cheddar | tomaat | frites | thousand island

OSSENHAAS 24.00

RIBEYE 24.00

ENTRECOTE 24.00

COTE DE BOEUF (2 PERS) 63.00

BIJGERECHTEN

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

SAUZEN

- chimmichurri 3.00
- groene peper 3.00
- Madeirajus 4.00
- bearnaise 4.00



RESTAURANT
BRAVOURE

N A G E R E C H T E N

CITRUS 13.00

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

KIWI 13.00

pistache | yoghurt | honing | vlierbloesem
wijnsuggestie: Muscat de Rivesaltes , citrus , exotisch fruit 6.00

CHOCOLADE 13.00

diverse bereidingen
wijnsuggestie: PX Sherry , 25 jaar oud 7.00
wijnsuggestie: Rivesaltes ambré , hazelnoot , rozijnen , dadels 6.00

KAAS 16.00

selectie internationale kazen
wijnsuggestie: Colheita Port , vintage 2008 , Quinta de la Rosa 8.00

KOFFIE KOMPLEET 8.00

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