



WELKOM BIJ RESTAURANT BRAVOURE!

Mijn team en ik staan voor u klaar om een bijzondere eetervaring te creëren waarbij uw zintuigen worden geprikkeld. Met een diepe passie voor de kunst van het koken, stellen wij een menu voor u samen waarbij u een bijzondere manier van het samenkomen van smaken zult beleven. Hierbij zijn de beste ingrediënten zorgvuldig geselecteerd om ervoor te zorgen dat elk gerecht een harmonieuze mix van smaak en textuur is. Van innovatieve creaties tot geliefde klassiekers, we zijn trots op het leveren van een uitzonderlijke eetervaring die een blijvende indruk zal achterlaten bij onze gewaardeerde gast.

Francesco Pirone
Chef-kok





DINNER A LA CARTE

Van 17.00 uur tot 22.00 uur

MENU VAN DE CHEF

3 - G A N G E N

49.50

4 - G A N G E N

57.50

5 - G A N G E N

65.00

(kaas in plaats van dessert
supplement +7.50)

~

WIJNARRANGEMENT

3 - G A N G E N



22.50

4 - G A N G E N

30.00

5 - G A N G E N

37.50

 = vegetarisch gerecht
 = veganistisch gerecht



TO START OFF WITH

AVOCADO KOMKOMMER SOEP



Rode ui | yuzu | wortel panna cotta | kroepoek

16.00

(supplement St. Jacobsschelp +4)



GREEN CEVICHE



Tomaat | rode ui | palmhart | avocado | wasabi | koriander

16.00

(supplement tonijn +5)



GARDEN WITLOF



Witlof | blauwe kaas | peer | waterkers
hazelnoten dressing met koolrabi

16.00

(supplement kabeljauw +4)



BBQ BABY GEMS



Pistache | sjalotten | bieten hummus | wilde kruiden

16.00

(supplement zacht gegaard ei +2)



SICILIAN CAPONATA



Courgette | aubergine | rode ui | pijnboompitten

16.00

(supplement inktvis +4)



ZOETE AARDAPPEL



Crème van rijst | venkel | bimi | schuim van peterselie

16.00

(supplement octopus +4)



VEGAN MOSAIC



Prei | sinaasappel | wilde champignons | schuim van aardappel

16.00

(supplement zalm +5)



HOMEMADE PASTA

GREEN SPAGHETTI



Wilde champignons | parmezaan | peterselie

18.00

optie



TAGLIATELLE

Runderragout van het huis

19.00



LAZY JOB



Open ravioli | aardappel | courgette flower | pesto

19.00



SEAFOOD PACCHERI

Octopus | mosselen | garnalen

21.00

FROM THE SEA

KABELJAUW

Beurre blanc | salade

25.00



ZEEBAARS

Tomaten concasse | salade

24.00



VIS VAN DE DAG

Prijs van de dag





ZEETONG VOOR 2 PERSONEN

Limoen | noten | boter | salade | friet

89.00

(alleen op aanvraag)

 = vegetarisch gerecht
 = veganistisch gerecht



MEET MEAT

STEAK TARTAAR (120 gr)

Tenderloin | augurk | kappertjes | rode ui
waterkers | geserveerd op houtskool gebakken brood
19.00
(hoofdgerecht 180 gr +5)



WAGYU BEEF HAMBURGER

Cheddar | bacon | tomaat | augurk
rode ui | sla | thousand island mayo
21.00



LOKAAL VLEES UIT FRIESLAND GESERVEERD MET SALADE:

Ossenhaas (200 gr)
29.00

Rib Eye (200 gr)
29.00

T-Bone (450 gr)
39.50

Wagyu Striploin (A5 x100 gr)
50.00



CÔTE DE BOEUF VOOR 2 PERSONEN

Geserveerd met friet en salade
89.00

(alleen op aanvraag)

Kruidenboter
2

Chimmichurri
3

Foie Gras
6

Black truffle
6

Madeira Jus
4

Bearnaise
4



LAST BITE

CHOCOLADE TEXTURES

Nemesis | witte chocolade
hazelnoten parfait | merengue
13.00



MANGO PARFAIT

Wafel | citrus | vlierwater
13.00



HUISGEMAAKTE BERLINERBOL

Aardbei | Chantilly crème | Frangelico
15.00



KAAS

Selectie kazen | honing | appelstroop | juthout
17.00



KOFFIE COMPLEET

Selectie van bonbons van de Bonte Koe
11.00