



WELKOM BIJ RESTAURANT BRAVOURE!

Welkom bij restaurant Bravoure, dé plek op Vlieland
waar goed eten en gezelligheid samenkomen.

Van een lekker ontbijt tot een sfeervolle afsluiter in
de late avond, u bent de gehele dag welkom.

Chef kok Erik Tas* werkt nauw samen met het team van
Bravoure om luxe en comfort naast elkaar te laten bestaan.

Begin met een lekkere bite, laat u verrassen door het
Chef's Menu of kies gewoon waar u zin in heeft van de
à la carte-kaart. Een goed glas wijn erbij? Natuurlijk.

Nog een digestief in de lounge? Roept u maar!

Liever ietwat informeler? Stap binnen bij café Brintje Beer
voor een hapje en een drankje in relaxte sfeer.

Erik Tas

Chef-kok



LATE BREAKFAST

Van 10.30 uur tot 13.00 uur

ONTBIJT PLANK | 19,50

Croissant | Jam | Ei | Zuurdesembrood | Yoghurt | Granola | Scone | Marmelade | Kaas
Smoothie | Jus d Orange



GROISSANT | 4

Boter | Jam



SMOOTHIE VAN DE DAG | 6,50



GRIEKSE YOGHURT | 12,50

Granola | Banaan | Kokos snippers



SMASHED AVOCADO | 14,50

Gepocheerd ei | Avocado | Zuurdesembrood | Hollandaise



AMERICAN PANGAKES | 12,50

Bosbessen Marmelade | Maple syrup | Suikerspin



CROQUE-MONSIEUR | 11

Kaas | Ham | Bechamel | Gruyère
Croque Madame Supplement Spiegelei | 2



OEUF ROYAL | 19.50

Brioche | Spinazie | Gepocheerd ei | Hollandaise | Gerookte Zalm



PAIN PERDU | 12

Suikerbrood | Bosbessen



BITES

Van 12.00 uur tot 22.30 uur

KOUDE BITES

ZUURDESEMBROOD  | 7
Boter | olijfolie



OLIJVEN  | 5,50



CANAPE ZALM | 9
Zuurdesem toast | Roomkaas | 3 stuks



CANAPE ANSJOVIS | 9
Zuurdesem toast | Ricotta | 3 stuks



CANAPE PADDENSTOEL  | 8
Zuurdesem toast | Paddestoelen Ragout | 3 stuks



PANI PURI  | 8
Baba ganoush | Chilipeper | 3 stuks

BORRELPLANK

2 personen | warm & koud | 27,50

OESTERS

per stuk

OESTER CRU | 4



DOZIJN OESTER CRU | 40



BITES

Van 12.00 uur tot 22.30 uur

CHARCUTERIE

VENKEL SALAMI | 9,50
50 gram | Crostini | Olijven



WADDENHAM | 12,50
50 gram | Crostini | Olijven



PATA NEGRA | 17
50 gram | Crostini | Olijven



TASTING VAN HAMMEN | 20
Crostini | Olijven

WARME BITES

BITTERBALLEN | 9
Mosterdmayonaise | 6 stuks



GARNALEN KROKETJES | 14
Cocktailsaus | 4 stuks



GEITENKAAS-KROKETJES  | 8
Bietenmayonaise | 6 stuks



GEGRATINEERDE MOSSELEN | 15,50
Bechamel | Petit Legumes | Gruyère



GYOZA  | 12
Sesam | Bosui | Soja



ALL DAY CLASSICS

Van 12.00 uur tot 22.00 uur

CLASSIC BURGER | 26

Cheddar | Tomaat | Rode ui | Frites



BEYOND BURGER | 25

Hummus | Tomaat | Rode ui | Frites



SOEP VAN DE DAG | 13

Geserveerd met zuurdesembrood



FLAT IRON STEAK | 32

Frites | Sla | Pepersaus

SALADES

GEITENKAAS | 15

Veldsla | Geitenkaas | Walnoot | Honing | Peer



CEASAR SALAD | 16

Romaine | Ansjovis | Kip | Ei | Croutons
(Supplement Bacon +2)



RIB-EYE | 16

Romaine | Soja | Miso | Sesam | Radijs | Gember



LUNCH

Van 12.00 uur tot 16.00 uur

ZUURDESEM BROOD | 7

Boter | Olijfolie



PARMIGIANA | 12

Aubergine | Parmezaan | Paddenstoel | Miso | Gepocheerd ei

BROODJES

PARMIGIANA | 14

Zuurdesembrood | Aubergine | Parmezaan | Paddestoel | Miso | Gepocheerd ei



BURRATA | 14

Muhamarra | Honing tomaat | Salsa verde



GEROOKTE ENTRECOTE | 17,50

Truffel | Parmezaan | Pijnboompit | Rucola



OEUF ROYAL | 19,50

Gepocheerd ei | Spinazie | Brioche | Hollandaise | Gerookte Zalm



MAKREEL | 19,50

Paling | Gerookte zalm | Garnalen



BROODJE KROKET | 12.50

Twee Runder kroketten | Zuurdesembrood | Salade

EXTRA

FRITES BRUIN | 8

Truffel | Tomaat | Bosui

GEBAK

APPELTAART | 7

Slagroom | 0,50



CHOCOLADETAART | 8



TARTELETTE | 7

Seizoensgarnering



MENU VAN DE CHEF

Uiteraard kunt u zich ook laten verrassen
met een menu van de chef.

** Bij een gezelschap van 8 personen of meer serveren
wij uitsluitend ons menu van de Chef.*

Dieetwensen en/of allergieën vernemen wij graag van tevoren.

3 - G A N G E N

49.50

4 - G A N G E N

59.50

5 - G A N G E N

69.50

(kaas in plaats van dessert
supplement +7.50)



WIJNARRANGEMENT

3 - G A N G E N

27.00

4 - G A N G E N

36.00

5 - G A N G E N

45.00

VOOR/TUSSEN

SHARING IS CARING

Deze koude en warme gerechten zijn ideaal om te delen.

KOUDE GERECHTEN

BURRATA | 15

Rode Biet | Pistache | Aceto Balsamico



RIB-EYE | 16

Miso | Radijs | Sesam



RUNDER TARTAAR | 16

Chimichurri | Zuurdesembrood | Radijs



COQUILLE | 17

Ceviche | Pistache | Sinasappel



TONIJN | 17

Rijstevel | Gamba | Wakame | Furikake

WARME GERECHTEN

TARTE TATIN VAN UI | 15

Kaas | Peer | Walnoot | Aceto Balsamico



BLOEMKOOL | 15

Comte | Hazelnoot | Beurre noisette



RUNDER WANG | 19

Knolselderij | Cantharellen saus | Aardappel



RISOTTO

EKHOORNTJESBROOD | 17

Parmezaanse kaas



RAVIOLI KREEFT | 18

Bisque | Venkel | Rivierkreeft



PREI EN CROUTE | 19

Ricotta | Salie | Paling



HOOFD

MEAT MEET

FLAT IRON STEAK | 32

Frites | Salade | Rode wijn jus



OSSENHAAS | 39

Frites | Salade | Rode wijn jus



CÔTE DE BOEUF | 40 p.p. (per 2 personen te bestellen)

30 minuten bereidingstijd

Frites | Salade | Rode wijn jus



COQUELET ZONDER KARKAS | 30

Wortel | Pastinaak | Cantharellen saus

FROM THE SEA

VIS VAN DE DAG | Dagprijs

Frites | Salade | Bijpassende saus

Indien u deze gerechten in het menu wenst te verwerken zullen wij een supplement prijs berekenen

OPTIONEEL

Supplement frites | 5,95 per portie

Supplement salade | 5 per portie



NAGERECHTEN

PAIN PERDU | 14

Vanille ijs | Bosbessen



GEMARINEERDE APPEL | 14

Blanc de Oeuf | Specerijen crumble | Witte chocolade ijs



CREME BRULEE | 13

Tonkaboon



SELECTIE VAN ONZE KAZEN | 20

Compote | Notenbrood | Druiven
5 stuks



BON BON | 3.50 (per stuk)

Chocolade bon bons van De Bonte Koe