



# WELKOM BIJ RESTAURANT BRAVOURE!

**Welkom bij Bravoure - waar smaak, sfeer en eilandrust samenkomt.**

Of je nu je dag begint met een vers ontbijt, uitgebreid komt lunchen, borrelen in de middagzon of heerlijk komt dineren: bij Bravoure ben je de hele dag welkom.

Onze keuken verrast je met gerechten die met liefde zijn bereid - vol pure smaken, dagverse producten en een vleugje Bravoure. Op de laatste pagina van deze menukaart vind je een legenda met gerecht omschrijvingen en de herkomst van onze producten.



Zin in een goed glas wijn? Altijd.

Nog een digestief in de lounge? Zeg het maar.

**Meer in de stemming voor iets ongedwongens?**

Wandel dan binnen bij Café Bruintje - een warme plek voor een hapje, een drankje en een goed gesprek in relaxte sfeer.



 = vegetarisch gerecht  
 = veganistisch gerecht



# ONTBIJT

08.15 uur tot 11.00 uur

Ontbijtbuffet 22,50

Kids 9,50

# LUNCH

11.00 uur tot 16.00 uur

## SMOOTHIE VAN DE DAG



6,50



## GRIEKSE YOGHURT



Crueli | Seizoensfruit

9,50



## SMASHED AVOCADO



Zuurdesembrood | Gepocheerd ei | Avocado | Hollandaise

15,00

Supplement gerookte zalm 6,00



## BROODJE MAX

 mogelijk

Barra Gallega | Ham | Kaas | Tomaat | Komkommer | Ei

12,50



## BROODJE CARPACCIO

Barra Gallega | Rundvlees | Truffel | Parmezaan

17,50





## BROODJE COURGETTE

 |  mogelijk

Barra Gallega | Feta | Courgette | Pijnboompit

15,50

 = vegetarisch gerecht  
 = veganistisch gerecht



## BROODJE KROKET

2 Rundvleeskroketten | Zuurdesembrood | Salade  
13,50  
Supplement Garnalenkroket 5,00



## PASTA



Cherrytomaat | Rode peper | Knoflook | Basilicum  
17,50



## SOEP VAN DE DAG

Zuurdesembrood



14,00



## CLASSIC BURGER

Brioche | Double Dutch | Thousand Island dressing | Oude kaas | Frites  
26,95  
Supplement Bacon 3,00



## BEYOND BURGER



Brioche | Thousand Island dressing | Augurk | Frites  
22,95





## VIS VAN DE DAG

Bijpassende saus | Salade | Frites  
Dagprijs



## VLEES VAN DE DAG

Bijpassende saus | Salade | Frites  
Dagprijs

 = vegetarisch gerecht  
 = veganistisch gerecht



## SALADE

De gehele dag te bestellen

Supplement XXL salade 5,00

## GEITENKAAS

Veldsla | Peer | Walnoot | Honing

19,50

~

## CEASAR SALAD

Romaine | Ansjovis | Ei | Croutons | Parmezaan

15,00

Supplement Bacon 3,00 Supplement Kip 5,00

## GEBAK

### APPELTAART

7,00



Supplement slagroom 0,50

~

### CHOCOLADETAART

8,00

Supplement slagroom 0,50

 = vegetarisch gerecht  
 = veganistisch gerecht



# BITES

11.00 uur tot 22.00 uur

## KOUD

### SELECTIE VAN OLIJVEN



5,50



### TOAST MORTADELLA

12,50



### TOAST TOMAAT

Tomaat | Basilicum

8,00



### TOAST ZALM

Avocado | Zalm

9,00



### BORRELPLANK

Vanaf 2 personen | warm en koud

27,50

Supplement 1 persoon 13,75



### GILLARDEAU OESTER

Citroen | Mignonette

5,00

Per stuk

## WARM

### ZUURDESEMBROOD

Seizoensboter

7,50



### NACHO'S

Guacamole | Cheddar | Tomaat

11,50

Supplement pulled chicken 4,00



### RUNDERBITTERBALLEN

8,50

6 stuks



### FRITES

5,00



### FRITES 2 PERSONEN

9,00



# MENU VAN DE CHEF

Uiteraard kun je je 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

55,00

## 4 - G A N G E N

56,00

## 5 - G A N G E N

75,00

(kaas in plaats van dessert  
supplement +7,50)



## WIJNARRANGEMENT

## 3 - G A N G E N

29,50

## 4 - G A N G E N

39,00

## 5 - G A N G E N

48,50

(luxe wijnarrangement supplement  
+2,50 per glas)



# MENU

17.00 uur tot 22.00 uur

## VOORGERECHTEN

### COPPA

Zuurdesem | Amandel | Perzik  
19,00

~

### LANGOUSTINE

Bisque | Tomaat | Basilicum  
21,00

~

### HAMACHI

Komkommer | Bergamot | Venkel  
19,00

~

### GELE BIET

Abrikoos | Walnoot | Dragon  
17,00

## HOOFDGERECHTEN

### AUBERGINE

Paprika | Pecan | Miso  
23,00

~

### ZEEBAARS

Antiboise | Koolrabi  
29,00

~

### HEILBOT

Brandade | Mossel | Nage  
32,00

~

### EENDENBORST

Bospeen | Kers | Dragon  
32,00

~

### ZEETONG\*

Bijpassende saus | Salade | Frites  
79,00

~

### COTE DE BOEUF\* +/- 800 gram

Bijpassende saus | Salade | Frites  
12,50 per 100 gram

\*48 uur van te voren bestellen

## BIJGERECHTEN

Brood	7,50		
Frites	5,00	2 personen	9,00
Krielen met peterselie	5,00	2 personen	9,00
Seizoensgroenten	5,00	2 personen	9,00
Gemengde salade	4,50	2 personen	8,00



# LAST BITE

17.00 uur tot 22.00 uur

## AARDBEIEN

Champagne | Basilicum | Hangop  
15,00

~

## TARTELETTE

Kers | Frangipanne | Creme suisse  
12,50

~

## KWARK

Appel | Matcha | Anijs  
14,50

~

## AFFOGATO

Vanilleijs | Espresso  
10,00

~

## KAAS SELECTIE

Selectie van 5 verschillende kazen  
21,50

~

## BONBON

Van De Bonte Koe  
5,50



# LEGENDA

**Coppa** - Luchtgedroogde vleeswaar van varkensnek, langzaam gerijpt voor een zachte structuur en diepe, kruidige smaak.

**Miso** - Gefermenteerde pasta van soja met diepe umamismaak.

**Antiboise** - Frisse tomatenvinaigrette met kruiden en olijfolie.

**Brandade** - Klassieke puree van aardappel en witvis.

**Nage** - Lichte, aromatische bouillon bij vis of schaal- en schelpdieren.

**Frangipane** - Klassieke amandelcrème op basis van boter, suiker, ei en gemalen amandel.

**Crème suisse** - Luchtige vanille roomcreme.



## Meatstreet

Gespecialiseerd in premium vlees met focus op herkomst en rijping. Wij selecteren samen met hen snitten die passen bij onze keuken: puur, smaakvol en met respect voor het dier.



## Veltman Vis

Dagelijks aangevoerde vis, direct van de afslag. Kwaliteit en versheid staan centraal, met aandacht voor seizoen en duurzame vangst.



## Van Gelder

Specialist in groenten en fruit van het seizoen. Waar mogelijk werken zij samen met lokale telers voor maximale versheid en smaak.



## Bidfood

Onze partner voor een breed assortiment aan producten, waarbij wij bewust kiezen voor kwaliteit en consistentie in de basis van onze keuken.



## Fourcroy Nederland

Importeur van karaktervolle wijnen met focus op herkomst en vakmanschap. Wij werken met hun selectie om onze gerechten te ondersteunen en te versterken, met wijnen die balans en doordrinkbaarheid combineren.