



WELKOM BIJ RESTAURANT BRAVOURE!

Welkom bij Bravoure - waar smaak, sfeer en eilandrust samenkomen.

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 gerechtomschrijvingen 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 Brintje - 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

12.00 uur tot 16.00 uur

SMOOTHIE VAN DE DAG



6,50



GRIEKSE YOGHURT



Crueli | Seizoensfruit

9,50



SMASHED AVOCADO



Zuurdesembrood | Gepocheerd ei | Avocado | Hollandaise

14,50

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 GEGRILDE GROENTEN



|  *mogelijk*

Zuurdesembrood | Pijnboompit

14,75

 = vegetarisch gerecht
 = veganistisch gerecht



BROODJE SATÉ

Barra Gallega | Kipsaté | Komkommer | Bosui
16,50

~

BROODJE SUKADE

Barra Gallega | Mosterd-dillesaus van Hein Willemsen | Zoetzure groenten
16,50

~

BROODJE KROKET

2 rundvleeskroketten | Zuurdesembrood | Salade
13,50

~

PASTA



Cherrytomaat | Rode peper | Knoflook | Basilicum
15,50

~

SOEP VAN DE DAG

Zuurdesembrood



12,50

~

CLASSIC BURGER

Brioche | Augurk | Sla | Kaas | Frites
23,50
Supplement Bacon 3,00

~

BEYOND BURGER



Brioche | Augurk | Sla | 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

12.00 uur tot 22.00 uur

KOUD

SELECTIE VAN OLIJVEN



6,50



TOAST PATA NEGRA

14,50



TOAST TOMAAT



Tomaat | Basilicum

8,00



TOAST ZALM

Avocado | Zalm

14,50



BORRELPLANK

Vanaf 2 personen | warm en koud

27,50

Supplement 1 persoon 13,75



GILLARDEAU OESTER

5,00

Per stuk

Oester Aziatisch 1,00

Oester gegratineerd 1,50

WARM

ZUURDESEMBROOD

Seizoensboter

7,50



NACHO'S

Guacamole | Cheddar | Tomaat | Zure room

12,50

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

65,00

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

31,50

4 - G A N G E N

42,00

5 - G A N G E N

52,50

(luxé wijnarrangement supplement
2,50 per glas)

 = vegetarisch gerecht
 = veganistisch gerecht



MENU

17.00 uur tot 22.00 uur

VOORGERECHTEN

GILLARDEAU OESTER

5,00

Per stuk

Oester Aziatisch +1,00

Oester gegratineerd +1,50

~

TONIJN SASHIMI 150 GRAM

Tomasu vinaigrette

23,50

~

CARPACCIO

Ossenhaas | Parmezaan | Pijnboompit

19,50

Supplement truffel (indien voorradig 12,50)

~

ZALM TARTAAR

Wasabi | Radijs | Sesam

18,00

Zeebaars +3,50

~

BURRATA

Amandel | Druif | Basilicum | Peer

15,50

~

AARDAPPEL VELOUTE

Prei | Truffel

14,50

~

GARNALEN COCKTAIL

Hollandse garnalen | Kropsla

25,00

 = vegetarisch gerecht
 = veganistisch gerecht



HOOFDGERECHTEN

POMPOENRISOTTO

 Ricotta | Hazelnoot | Salie
25,50

~

AUBERGINE

 Romesco | Amandel
26,50

~

KREEFTENRAVIOLLI

 mogelijk
Venkel | Bisque
29,50

~

HEILBOT

Aardappel | Prei | Beurre blanc
32,50

~

ZEETONG* +/- 500 gram
Bijpassende saus | Bimi | Kriel met peterselie
89,00

*48 uur van te voren bestellen

~

HELE ZEEBAARS* +/- 800 gram
Bijpassende saus | Bimi | Kriel met peterselie
79,00

*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
Tomatensalade	6,00	2 personen	10,00

HOOFDGERECHTEN

Al ons rundvlees is hoofdzakelijk afkomstig van dubbeldoel koeien: koeien die zowel voor melk als voor vlees worden gehouden. Door het dier optimaal te benutten, wordt de keten efficiënter en blijft de voetafdruk van het vlees lager dan bij runderen die uitsluitend voor de vleesproductie worden gehouden. Het resultaat is een mooi, karaktervol stuk rundvlees met een volle smaak en stevige structuur.

O S S E N H A A S

Café de Paris boter
140 gram 35,00 - 180 gram 45,00

Au Poivre - Groene pepersaus
140 gram 37,50 - 180 gram 39,00

Rossini - Brioche | Truffel Madeira-jus
140 gram 45,00 - 180 gram 55,00

Supplement foie gras +/- 50 gr 14,50
Chimichurri 3,50
Bearnaise 3,50

~

H A M B U R G E R

Brioche | Sjalot | Relish | Sla | Frites
29,50

Supplement Bacon 3,00
Supplement foie gras +/- 50 gr 14,50

~

O S S E N H A A S * vanaf 300 gram
Truffel Madeira-jus | Bimi | Kriel met peterselie
60,00

Per 100 gram extra +17,50
Supplement foie gras +/- 50 gr 14,50
Chimichurri 3,50
Bearnaise 3,50

*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
Tomaten salade	6,00	2 personen	10,00

 = vegetarisch gerecht
 = veganistisch gerecht



LAST BITE

17.00 uur tot 22.00 uur

DAME BLANCHE



Vanille-ijs | Chocolade | Slagroom
12,50



CRÈME BRÛLÉE



Vanille
11,50



CHOCOLADE



Mousse | Hazelnoot
14,50



ANANAS VAN DE BBQ



13,50



KAAS SELECTIE



Selectie van 5 verschillende kazen
21,50



BONBON



Van De Bonte Koe
5,50



LEGENDA

PATA NEGRA

Spaanse ham van het authentieke Iberische varken. Door de combinatie van vrije uitloop, voeding met eikels en langdurige rijping krijgt deze ham zijn karakteristieke nootachtige smaak en fijne vetmarmering.

GILLARDEAU

Een prestigieuze Franse oester. Ze staan bekend om hun volle, romige smaak, stevig vlees en verfijnde ziltigheid.

SASHIMI

Een Japanse bereiding waarbij rauwe verse vis of zeevruchten in dunne plakjes worden gesneden en zo worden geserveerd. Deze tonijn heeft een sashimi-kwaliteitskeurmerk.

TOURNEDOS ROSSINI

Een klassieke Franse bereiding van ossenhaas met truffel en foie gras. Een rijk en luxe gerecht vernoemd naar de Italiaanse componist Gioachino Rossini.

DAME BLANCHE

Origineel een dessert van Auguste Escoffier, bestaande uit amandelijs, witte perzik, witte aalbessen en citroensorbet. In de tijd is dit dessert veranderd naar hoe iedereen hem kent, vanille-ijs met chocola en slagroom.



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.