



Les Entrées

Soupe du mois

8 ½

Maandelijks wisselende soep aangepast aan het seizoen

Monthly changing seasonal soup special

Salade chèvre chaud

13 ½

Salade met gegratineerde geitenkaas op notenbrood,

honing, walnoten en blauwe druiven

Salad with goat cheese au gratin on nut bread

seasoned with honey, walnuts and blue grapes

Rillettes de canard

12 ½

Huisgemaakte rillettes van eend, Amsterdams zuur en brioche brood

Home-made rillettes of duck, pickled onions and cornichons, brioche bread

Notre foie gras cuit en terrine

15 ½

Huisgemaakte eendenlever terrine met brioche brood en mango chutney

Home-made duck liver paté served with brioche bread and mango chutney

Foie de canard poêlé

16 ½

Gebakken eendenlever geserveerd met lauw warme pruimen compôte

Pan fried duck liver served with lukewarm marinated prunes

Steak tartare

12 ½

Handgehakt Black Angus rundvlees, met de klassieke garnituren bereid,
geserveerd met een rauwe eidooier

*Hand chopped Angus beef prepared with the classic ingredients
served with a raw egg yolk*

Escargots gratinés au beurre d'ail (9 pièces)

13 ½

Wijngaardslakken in knoflookboter gegratineerd, citroen

Vineyard snails in garlic butter au gratin, lemon

Plateau de charcuterie

14

Assortiment van diverse koude vleeswaren met olijven en cornichons

Assortment of cold cuts served with olives and gherkins

Huîtres creuses de Zélande n°2 (demi-douzaine)

16 ½

Een half dozijn Zeeuwse Creuses n°2, citroen, rode wijnazijn en sjalot

*Half a dozen Dutch oysters from Zeeland, Creuses n°2,
lemon, red wine vinegar and shallot*

Saumon fumé maison

14 ½

Huisgerookte zalm met zoetzure uitjes, little gem en crème fraîche

Home-smoked salmon with sweet and sour onions, little gem lettuce and crème fraîche

Demi-homard Thermidor

23 ½

Halve kreeft, gegratineerd met saus à la Thermidor

Half a lobster, served au gratin with sauce à la Thermidor



Les Plats Principaux

Côte de bœuf | 700 gr (2 personen | 2 persons)

57 ½

Côte de bœuf, huisgemaakte frieten, groene salade en beurre de Paris

Mogelijke supplement: gebakken eendenlever | Supplement prijs 5 ½ per stuk

Beef rib roast, home-made fries, green salad and beurre de Paris

Possible supplement: pan fried duck liver | Supplement price 5 ½ per piece

Bavette

23 ½

Bavette steak, huisgemaakte frieten, groene salade en beurre de Paris

Bavette steak, homemade fries, green salad and beurre de Paris

Steak tartare

22 ½

Handgehakt Black Angus rundvlees, met de klassieke garnituren bereid, geserveerd met een rauwe eidooier, huisgemaakte frieten en mayonaise

Hand chopped Angus beef prepared with the classic ingredients served with a raw egg yolk, homemade fries and mayonnaise

Confit de canard maison

23 ½

Huisgekonfijte eendenbout met haricots verts, roseval aardappel, champignons de Paris, uiencompôte, cornichons, pastinaak en drie soorten mosterd

Duck confit, French beans, pommes roseval, mushrooms, onion compôte, gherkins, parsnip and a medley of three mustards

Raviolis au épinards, ricotta et pistou

18 ½

Verse ravioli gevuld met spinazie, ricotta en tuinkruiden, met botersaus, tomaat, kappertjes en rucola

Fresh ravioli stuffed with spinach, ricotta and green herbes, with butter sauce, tomato, capers and rocket

Filet de bar

24 ½

Op de huid gebakken zeebaars filet

pommes Dauphine, wilde spinazie, crème van zoete aardappel en beurre blanc

Skin baked seabass filet

pommes Dauphine, spinach, sweet potato crème, beurre blanc

Poisson de la semaine

Daily price

Wekelijks wisselend visgerecht aangepast aan het seizoen

Weekly changing seasonal fish special

Menu l'Ambassade du chef

45

Buiten onze à la carte kaart om, biedt Brasserie Ambassade u een 3 gangen seizoensgebonden verrassingsmenu. Onze chef kan uiteraard rekening houden met uw menu wensen of allergieën.

In addition to our regular a la carte menu Brasserie Ambassade offers you a 3 course seasonal surprise menu. Our chef will take any dietary needs or allergies into consideration.

Vraag naar ons bijpassende wijnarrangement

Kindly inquire for our wine arrangement

Suppléments

Petite salade verte

4

Pommes frites

4 ½

Pain et beurre

4 ½



Les Desserts

Dessert au chocolat

12 ½

Een warm fondanttaartje, Valrhona mousse, ganache en vanille roomijs

12 min

A warm chocolate cake, Valrhona mousse, ganache and ice-cream

Crème brûlée

8 ½

Klassieke crème brûlée met een bol vanille roomijs

Classic crème brûlée served with vanilla ice-cream

Tarte Tatin

9 ½

Tarte Tatin met vanille roomijs en kaneelroom

Tarte Tatin served with vanilla ice-cream and a cinnamon cream

Crêpes a l'orange

12 ½

Warme crêpe met sinaasappelsaus en Grand Marnier geserveerd met vanille roomijs

Warm crêpe with an orange sauce and Grand Marnier served with vanilla ice-cream

Assiette de fromage

12 ½

Assortiment geaffineerde kazen met notenbrood en vijgencompote

A selection of matured cheeses, served with nutbread and figue compote