

## Les Entrées

---

### Soupe du mois

8 ½

Maandelijks wisselende soep aangepast aan het seizoen

*Monthly changing seasonal soup special*

---

### Bouillabaisse

9 ½

Vis soep | rouille | croutons

*Fish soup | rouille | croutons*

---

### Pâté de Campagne

10 ½

Huisgemaakte Franse boeren paté | witlof/venkel marmelade | gegrild brood

*Home-made pâté | chicory/fennel marmalade | grilled bread*

---

### Salade de couscous aux abricots et aux noix

10 ½

Couscous | abrikozen | gemengde noten

*Couscous | apricots | mixed nuts*

---

### Salade au chèvre chaud

12 ½

Gegratineerde geitenkaas | mini vijgjes | walnoten | port stroop

*Goat cheese | baby figs | walnuts | port syrup*

---

### Rillettes de canard

12 ½

Huisgemaakte rillettes van eend | Amsterdams zuur | brioche brood

*Home-made rillettes of duck | pickled onions | cornichons | brioche bread*

---

### Saumon fumé maison

14 ½

Huisgerookte zalm | zoetzure uitjes | little gem | crème fraîche

*Home-smoked salmon | sweet and sour onions | little gem lettuce | crème fraiche*

---

### Notre terrine de foie gras

15 ½

Huisgemaakte eendenlever terrine | brioche brood | mango chutney

*Home-made duck liver pâté | brioche bread | mango chutney*

---

Foie de canard poêlé 16 ½

Gebakken eendenlever | lauwwarme appel

Pan fried duck liver | lukewarm apple

---

Steak tartare 12 ½

Handgehakt Black Angus rundvlees | rauwe eidooier | klassieke garnituren

Hand chopped black Angus beef | raw egg yolk | the classic ingredients

---

Ook te bestellen als hoofdgerecht met huisgemaakte frieten en mayonaise 20 ½

*Also available as main course served with homemade fries and mayonnaise*

---

Assiette de charcuterie 14

Assortiment van diverse koude vleeswaren | olijven | cornichons

Assortment of cold cuts | olives | gherkins

---

Huîtres creuses de Zélande n°2 (demi-douzaine) 16 ½

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

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

---

Assiette de poissons fumés 15 ½

Paling | zalm | heilbot | forel | haringkuit | Hollandse garnalen | venkel

*Eel | salmon | halibut | trout | herring eggs | Dutch shrimps | fennel*

---

Demi homard Thermidor 22 ½

Halve kreeft | gegratineerd met saus à la Thermidor

*Half a lobster | au gratin with sauce à la Thermidor*

---

Escargots au beurre d'ail (12 pièces) 14

Verse wijngaardslakken | gegratineerd in knoflook boter | citroen

*Fresh vineyard snails | garlic butter au gratin | lemon*

## Les Plats Principaux

---

Côte de bœuf | 700 gr (2 personen | 2 persons) 54 ½

Côte de bœuf | geroosterde portobello

*Beef rib roast | roasted Portobello mushroom*

---

Bavette 19 ½

Bavette steak | Cipollini | aubergine compote

*Flank steak | Cipollini | eggplant compote*

---

Entrecôte grillée 22 ½

Runder entrecôte | haricots verts | rode wijn jus

*Sirloin steak | haricots verts | red wine sauce*

---

Souris d'agneau 24 ½

Lamschenkel | dadels | Ras el hanout | courgette

*Lamb shank | dates | Ras el hanout | zucchini*

---

Suprême de pintade à l'estragon 19 ½

Parelhoen | prei | bospeen | Parmezaanse kaas saus

*Guinea fowl | leek | carrots | Parmesan cheese sauce*

---

Confit de canard maison 22 ½

Huis gekonfijte eendenbout | geroosterde groentes | zilveruitjes | walnoot mosterd

*Duck confit | roasted vegetables | onions | walnut mustard*

---

Bar 24 ½

Zeebaars (op de graat) | tomaat gevuld met orzo pasta | oregano

*Seabass (on the bone) | tomato filled with orzo pasta | oregano*

---

Risotto aux champignons et légumes de saison 17 ½

Risotto | paddenstoelen | groenten van het seizoen

*Risotto | mushrooms | seasonal vegetables*

---

Raviolis aux épinards, à la ricotta et au pistou 18 ½

Verse ravioli gevuld met spinazie | ricotta | tuinkruiden | botersaus | tomaat | kappertjes | rucola

*Fresh ravioli stuffed with spinach | ricotta | green herbs | butter sauce | tomato | capers | rocket*

---

Poisson de la semaine Daily price

Wekelijks wisselend visgerecht aangepast aan het seizoen

*Weekly changing seasonal fish special*

### Suppléments

---

Pain et beurre | bread and butter 3 ½

Petite salade verte | small green salad 4

Pommes frites | fries 4 ½

Epinards | spinach 4 ½

Lentilles | lentils 4 ½

Purée de pommes de terre | potato purée 4 ½

Couscous 4 ½

Foie poêlée | pan fried duck liver 6 ½

## Les Desserts

Fondant au chocolat 12 ½

Een warm fondant taartje | Valrhona mousse | ganache | vanille roomijs 12 min

*A warm chocolate cake | Valrhona mousse | ganache | vanilla ice-cream*

---

Crème brûlée 7 ½

Klassieke crème brûlée

*Classic crème brûlée*

---

Tarte Tatin 8 ½

Tarte Tatin | vanille roomijs | kaneelroom

*Tarte Tatin | vanilla ice-cream | cinnamon cream*

---

Crêpe à l'orange 10 ½

Warme crêpe | sinaasappelsaus | Grand Marnier | chocolade roomijs

Warm crêpe | orange sauce | Grand Marnier | chocolate ice-cream

---

Sabayon et fruits de saison 10 ½

Warme sabayon | fruit van het seizoen

Warm sabayon | seasonal fruits

---

Mousse au chocolat 8 ½

Mousse van pure chocolade | cassis sorbet | karamel saus

*Dark chocolate mousse | cassis sorbet | caramel sauce*

---

Dessert au café 9 ½

Koffie mousse | crumble | mocca ijs | cold drip koffie likeur

*Coffe mousse | crumble | mocca ice-cream | cold drip coffee liquor*

---

Assiette de fromage 12 ½

Assortiment geaffineerde kazen | rozijnenbrood | vijgen

*A selection of matured cheeses | raisins bread | figs*

# Menu du chef

Buiten onze à la carte kaart om biedt Brasserie Ambassade u een 3 gangen menu aan. U kunt hierbij een keuze maken uit de onderstaande a la carte gerechten.

Uiteraard zal onze chef rekening houden met uw dieetwensen of allergieën.

3 gangen €37,-

## **Voorgerechten**

Soupe du mois  
Pâté de Campagne  
Salade au chèvre chaud  
Saumon fumé maison

## **Hoofdgerechten**

Bavette  
Suprême de pintade à l'estragon  
Raviolis aux épinards, ricotta et pistou  
Bar

## **Nagerechten**

Crème brûlée  
Assiette de fromage  
Mousse au chocolat  
Gâteau au fromage

*In addition to our regular a la carte menu Brasserie Ambassade offers you a 3 course menu. You can choose from selected a la carte dishes. Our chef will take your dietary needs or allergies into consideration.*

3 courses €37,-

## **Starters**

Soup of the month  
Homemade pâté  
Goat cheese salad  
Home smoked salmon

## **Main course**

Flank steak  
Guinea fowl  
Raviolis  
Sea bass

## **Dessert**

Crème brûlée  
Cheese platter  
Chocolate mouse  
Cheese cake

Vraag naar ons bijpassende wijn arrangement

*Kindly inquire for our wine pairing options*

**Bon appétit !**