

Les entrées

Soupe du mois

8 ½

Maandelijks wisselende soep aangepast aan het seizoen

Monthly changing seasonal soup special

Croque monsieur

7 ½

Franse tosti | ham | Gruyère | béchamel saus

French toasty | ham | Gruyère | béchamel sauce

Croque madame

8 ½

Franse tosti | ham | kaas | béchamel saus | gebakken ei

French toasty | ham | cheese | béchamel sauce | fried egg

Croquettes de veau

9 ½

Twee Holtkamp kalfskroketten | Dijon mosterd | getoast zuurdesembrood

Two Holtkamp veal croquettes | Dijon mustard | toasted sourdough bread

Croquettes aux crevettes

12 ½

Twee Holtkamp garnalen kroketten | groene mosterd | getoast zuurdesembrood

Two Holtkamp shrimp croquettes | green mustard | toasted sourdough bread

Œufs brouillés au saumon

10 ½

Roerei | huisgerookte zalm | crème fraîche | kappertjes | getoast zuurdesembrood

Scrambled eggs | home-smoked salmon | crème fraîche | capers | roasted sourdough bread

Camembert cuit

10 ½

Gebakken camembert | rood fruit compote

Fried camembert | red fruit compote

Escargots au beurre d'ail (12 pièces)

14

Verse wijngaardslakken | gegratineerd in knoflook boter | citroen

Fresh vineyard snails | garlic butter au gratin | lemon

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

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

Les salades

Salade verte

9 ½

Gemengde salade | haricots verts | vinaigrette | croutons

Mixed salad | French beans | vinaigrette | croutons

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 vijgen | walnoten | port stroop

Grated goat cheese | mini figs | walnuts | port syrup

Salade Caesar

13 ½

Little gem sla | Caesar dressing | croutons | gepocheerd ei | Parmezaanse kaas

Little gem lettuce | Caesar dressing | croutons | poached egg | Parmesan cheese

Salade aux poisson fumés

14 ½

Huisgerookte zalm | huisgerookte heilbot | crème fraîche | dille

Home-smoked salmon | home-smoked halibut | crème fraiche | dille

Les Plats Principaux

Hamburger Ambassade

15 ½

Huisgemaakte Angus beef burger | sla | tomaat | spek | kaas | brioche bol | frieten

Homemade Angus beef burger | lettuce | tomato | bacon | cheese | brioche bun | fries

Risotto aux champignons et légumes de saison

17 ½

Paddenstoelen risotto | seizoensgroenten

Mushroom risotto | 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

Entrecote grillée

24 ½

Runder entrecote | frieten | groene salade | beurre de Paris

Sirloin steak | fries | green salad | beurre de Paris

Bar

24 ½

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

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

Poisson de la semaine

Daily price

Wekelijks wisselend visgerecht aangepast aan het seizoen

Weekly changing seasonal fish special

Suppléments

Pain et beurre

3 ½

Lentilles

4 ½

Petit salade verte

4

Epinards

4 ½

Pommes frites

4 ½

Purée de pommes de terre

4 1/2

Couscous

4 ½

Foie poêlée

6 ½

Les Desserts

Crème brûlée

7 ½

Klassieke crème brûlée

Classic crème brûlée

Mousse au chocolat

8 ½

Mousse van pure chocolade | cassis sorbet | karamel saus

Dark chocolate mousse | cassis sorbet | caramel sauce

Gâteau au fromage

8 ½

Cheesecake | vanille roomijs

Cheesecake | vanilla ice-cream

Assiette de fromage

12 ½

Assortiment geaffineerde kazen | rozijnenbrood | vijgen

A selection of matured cheeses | raisins bread | figs

Menu déjeuner

Buiten onze à la carte kaart om, biedt Brasserie Ambassade u een 2 | 3 gangen seizoensgebonden verrassingsmenu. Onze chef kan uiteraard rekening houden met uw menu wensen of allergieën.

2 gangen €29,50 waarbij u kunt kiezen uit een voor- of nagerecht naast het hoofdgerecht

3 gangen €37,00 bestaande uit een voor-, hoofd- en nagerecht

In addition to our regular a la carte menu Brasserie Ambassade offers you a 2 | 3 course seasonal surprise menu. Our chef will take any dietary needs or allergies into consideration.

2 courses €29,50 optional choice for a starter, or dessert to complement the main course

3 courses €37,00 starter, main course, dessert

Vraag naar ons bijpassende wijn arrangement

Kindly inquire for our wine pairing options

Bon appétit !