



COCKTAILS

SOURS

NEGRONI SOUR

Gin | rode vermouth | campari | limoen
Gin | red vermout | campari | lime

9,50

CUCUMBER SOUR

Gin | komkommer | limoen
Gin | cucumber | lime

8,50

AMARETTO SOUR

Amaretto | sinaasappel | limoen
Amaretto | orange | lime

9,00

FRIS

APEROL SPRITZ

Aperol | soda water | cava | sinaasappel
Aperol | soda water | cava | orange

8,50

BASIL SMASH

Gin | basilicum | limoen
Gin | basil | lime

9,50

L'AMOUR TOUJOURS

Wodka | gin | rode peper | grenadine
Wodka | gin | red Pepper | grenadine

9,50

STEVIG

NEGRONI

Gin | campari | rode vermouth
Gin | campari | red vermouth

9,00

OLD FASHIONED

Bourbon | suiker | bitters
Bourbon | sugar | bitters

8,50

DUTCH MANHATTAN

Korenwijn | rode vermouth | bitters
"Korenwijn" | red vermouth | bitters

10,50

AFTER DINNER

ESPRESSO MARTINI

Wodka | koffielikeur | espresso
Wodka | coffee liquor | espresso

10,50

WHITE RUSSIAN

Wodka | koffielikeur | room
Wodka | coffee liquor | cream

9,00

MOCKTAILS

BLUE MOJITO

Munt | limoen | soda | Ful ® Revive lime & mint
Mint | lime | soda | Ful ® Revive lime & mint

7,00

SPICY RED ICE TEA

Rooibosthee | gember | zwarte peper | tijm
Rooibos tea | ginger | black pepper | thyme

7,50



SNACKS (12:00-22:00)

1/2 DOZIYN OESTERS

Fine de Claires No. 3 | citroen | sjalot vinaigrette

Fine de Claires No. 3 | lemon | shallot vinaigrette

19,50

RUNDVLEESBITTERBALLEN (6 STUKS)

Rundvleesbitterbal | mosterd | Amsterdams zuur

Beef bitterbal | mustard | Amsterdam pickles

7,50

OESTERZWAM BITTERBALLEN (6 STUKS) (V)

Oesterzwambitterbal | truffel mayonaise

Mushroom bitterbal | truffle mayonaise

7,50



VENKELWORST (150 GRAM)

Gedroogde venkelworst | venkel zoetzuur

Dried fennel sausage | sweet and sour fennel

8,50

MADAM JEANETTE WORST (150 GRAM)

Gedroogde Madam Jeanette worst | Amsterdams zuur

Dried Madam Jeanette sausage | Amsterdam pickles

8,50

BLUE DE WOLVEGA WORST (150 GRAM)

Gedroogde Blue de Wolvega worst | Portsiroop | walnoot

Dried Blue de Wolvega sausage | Port syrup | walnut

8,50

OLIJVEN

Mediterraans gemarineerde olijven

Mediterean marinated olives

4,50

NOTEN

Selectie van luxe noten

Selection of nuts

4,50

OLIJVEN & NOTEN

Combinatie van gemarineerde olijven en luxe noten

Combination of marinated olives and nuts

8,00

OUDE KAAS

Oude kaas | mosterd | Amsterdams zuur

Oude kaas | mustard | Amsterdam pickles

7,50

BORRELPLANK (VOOR 2 PERSONEN)

Selectie van Chef's favoriete snacks

Selection of Chef's favorite snacks

24,50





BIEREN

BROUWERIJ 'T IJ IJWIT (6,5%)

Een stevig Amsterdams witbier dat gevaarlijk lekker doordrinkt. | A round Amsterdam wheat beer which drinks dangerously easy.

5,50

LOWLANDER TROPICAL ALE (3,8%)

Verfrissend met een hint van tropisch fruit. | Cool & crisp with tropical fruity notes.

5,50

LOWLANDER ORGANIC BLOND ALE (4%)

Een stijl die rijkheid aan smaak, body en een diep gouden kleur combineert. | A style which combines a richness of flavours, body, and deep golden colour.

5,50

BROUWERIJ 'T IJ IPA (6,5%)

Een bier met een fruitige, bittere afdronk die lekker lang blijft hangen. | A beer with a fruity, bitter aftertaste which keeps on going on your pallet.

5,50

BROUWERIJ 'T IJ NATTE (6,5%)

De Natte is een zogenoemde dubbel, een Belgische soort van zachte donkere bieren. | "De Natte" is a so called dubbel, a Belgium variety of soft dark beers.

5,50

BROUWERIJ 'T IJ ZATTE(8%)

Een stevig goudgeel bier met een geur van vers fruit en een vleugje graan. | A round golden yellow beer with hints of fresh fruits and a bit of grain.

5,50

ALCOHOLARM & ALCOHOLVRIJE BIEREN

LOWLANDER WIT (0,0%)

Verfrissend bier met tonen van fruit & citrus. | Refreshing & crisp with bursts of fruit & citrus flavours.

5,50

LOWLANDER IPA (0,3%)

Sappige mango & verfrissende citrustonen met gebalanceerde bitterheid. | Juicy mango & citrus freshness with balanced bitterness.

5,50

LOWLANDER ORGANIC BLOND (0,3%)

Verassend zacht en zuiver, met een subtiele zoete toon. Daarnaast ook zo goed als alcoholvrij. | Uniquely smooth and clean-tasting, with a subtly sweet tang. It's practically alcohol-free too.

5,50



WIJNEN

BUBBELS

ESPADA D'ORO CAVA

Cava brut Corazón d'Oro Spanje	Glas	6,00
Cava brut Corazón d'Oro Spain	Fles	32,50

CHAMPAGNE GRAND CRU

Hostomme Origine Blanc de Blancs Frankrijk	Glas	9,50
Hostomme Origine Blanc de Blancs France	Fles	55,00

WITTE WIJNEN

PINOT GRIGIO

Gregoris Veneto Italië 2019	Glas	4,50
Gregoris Veneto Italy 2019	Fles	22,50

SAUVIGNON BLANC

Touraine Domaine Octavie Loire Frankrijk 2019	Glas	5,50
Touraine Domaine Octavie Loire France 2019	Fles	27,50

CHARDONNAY

Montarels Cotes de Thongue Frankrijk 2018	Glas	5,00
Montarels Cotes de Thongue France 2018	Fles	25,00

COTES DU RHÔNE

Domaine de Carmignan Rhône Frankrijk 2019	Glas	7,00
Domaine de Carmignan Rhône France 2019	Fles	32,50

CHABLIS

Domaine Pisse-Loup Bourgogne Frankrijk 2018	Glas	9,50
Domaine Pisse-Loup Bourgogne France 2018	Fles	46,00

ROSE WIJNEN

DU SUD

Cotes de Thongue Frankrijk 2019	Glas	4,50
Cotes de Thongue France 2019	Fles	22,50

SIGNATURE

Domaine de Sanglière Provence Frankrijk 2019	Glas	7,50
Domaine de Sanglière Provence France 2019	Fles	38,00

RODE WIJNEN

MONASTRELL

Será Jumilla Frankrijk 2020	Glas	4,50
Será Jumilla France 2020	Fles	22,50

SYRAH LES GRÈS

Domaine de Poulvarel Rhône Frankrijk 2018	Glas	5,00
Domaine de Poulvarel Rhône France 2018	Fles	25,00

PINOT NOIR

Gerd Stepp Pfalz Duitsland 2019	Glas	7,00
Gerd Stepp Pfalz Germany 2019	Fles	32,50

CHIANTI BIO

Gratena Toscane Italië 2017	Glas	8,00
Gratena Tuscany Italy 2017	Fles	39,00

LALANDE DE POMEROL

Château Bourseau Bordeaux Frankrijk 2011	Glas	9,50
Château Bourseau Bordeaux France 2011	Fles	46,00

HEEFT U ZIN IN WAT ANDERS ? VRAAG NAAR ONZE UITGEBREIDE WIJNKAART AAN EEN VAN ONZE AMBASSADEURS.



LE PAIN

GEMARINEERDE ZALM

Zalm | dille | kappertjes | citroen mayonaise
Salmon | dill | capers | lemon mayonnaise

8,50

GEITENKAAS (V)

Geitenkaas | babyvijs | walnoot
Goat cheese | baby figs | walnut

7,50

KOUDE GERECHTEN

QUINOA SALADE (V)

Quinoa | gemengde sla | granaatappel | avocado
Quinoa | mixed lettuce | pomegranate | avocado

11,50

SALADE GEITENKAAS (V)

Geitenkaas | walnoot | Portsiroop | babvijs
Goat cheese | walnut | Port syrup | baby fig

12,00

SOUP DU JOUR

Soep van het seizoen | bijpassende garnituren
Seasonal soup | pairing garnishes

Dagprijs

STEAK TARTARE

Bavette | eigeel | klassieke garnituren
Bavette | egg yolk | classic garnishes

13,50

EENDENLEVER TERRINE

Eendenlever | Granny Smith | brioche | Calvados
Duck liver | Granny Smith | brioche | Calvados

16,00

WARME GERECHTEN

UIENSOEP (V)

Huisgemaakte Franse uiensoep | Gruyère | crouton
Homemade French onion soup | Gruyère | crouton

8,50

ESCARGOTS

Verse wijngaardslakken | knoflook boter | citroen
Fresh vineyard snails | garlic butter | lemon

15,50

BURGER AMBASSADE

Burger | brioche | truffelmayonnaise | Magor
Burger | brioche | truffle mayonnaise | Magor

20,50

STEAK FRITES (170 GR.)

Steak | uiencompote | antiboise | tijmjus
Steak | onion compote | antiboise | thyme jus

21,50

CONFIT DE CANARD

Gekonfijte eendenbout | Roseval | rode biet | jus de veau
Duck confit | Roseval | beetroot | jus de veau

20,50

DESSERTS

KAASPLATEAU

Selectie van kazen | vijs | walnoot
Selection of cheese | fig | walnut

14,50

CITROENTAART

Citroentaart | citrus | citroensorbet
Lemon tart | citrus | lemon sorbet

9,00



Driegangenkeuzemenu

|37,5

Brasserie Ambassade biedt u een selectie van Franse Klassiekers aan die ook te bestellen zijn als een driegangenkeuzemenu. Als u verdere vragen heeft staan onze Ambassadeurs altijd voor u klaar.

Three-course menu of choice

|37,5

Brasserie Ambassade offers a selection of French Classics which can be ordered as a three-course menu of choice. Might you have any further questions kindly ask our Ambassadors.

Voorgerechten | Starters**Salade geitenkaas (V)**

|12,5

Geitenkaas | mini vijg | walnoot | port stroop
Goat cheese | baby fig | walnut | port syrup

Steak tartare

|13

Bavette | eidooier | klassieke garnituren
Bavette | egg yolk | classic garnishes

Gegratineerde slakken |2,5 suppl. menu

|15,5

Slakken | knoflookboter | citroen
Snails | garlic butter | lemon

Quinoa salade (V)

|12

Quinoa | gemengde sla | granaatappel | avocado
Quinoa | mixed lettuce | pomegranate | avocado

Eendenlever terrine |5 suppl. menu

|16

Eendenlever | Granny Smith | brioche | Calvados
Duck liver | Granny Smith | brioche | Calvados

Uiensoep (V)

|8,5

Vegetarische uiensoep | crouton | Gruyère
Vegetarian onion soup | crouton | Gruyère

Gemarineerde zalm

|13,5

Zalm | rouille | amandel | broccoli
Salmon | rouille | almond | broccoli

½ Dozijn oesters |7,5 suppl. menu

|19,5

Fine de Claires No. 3 | citroen | sjalot vinaigrette
Fine de Claires No. 3 | lemon | shallot vinaigrette

Hoofdgerechten | Main courses**Steakfrites** | 170 gr.

|21,5

Steak | uiencompote | antiboise | tijm jus
Steak | onion compote | antiboise | thyme jus

Confit de canard

|20,5

Gekonfijte eendenbout | Roseval | rode biet | jus de veau
Duck confit | Roseval | beetroot | jus de veau

Côte de bœuf | 700 gr. / 2 pers. |10 suppl. menu p.p.

|55

Côte de bœuf | bearnaise | frieten | groene salade
Beef rib roast | bearnaise | fries | green salad

Paddenstoelen ravioli (V)

|19

Ravioli | tomaat | basilicum | burrata
Ravioli | tomato | basil | burrata

Burger Ambassade

|20,5

Burger | brioche | truffel mayonaisse | Magor
Burger | brioche | truffle mayonnaise | Magor

Vis van de dag

|Dagprijs

Vis van de dag | Bijpassende groente en saus
Fish of the day | Pairing garnish and sauce

Desserts | Desserts**Chocolade moelleux**

|9,5

Chocolade moelleux | crumble | hazelnoot roomijs
Chocolate moelleux | crumble | hazelnut ice cream

Crème brûlée

|9

Klassieke crème brûlée | vanille roomijs
Classic crème brûlée | vanilla ice cream

Citroentaart

|9

Citroentaart | citrus | citroensorbet
Lemon tart | citrus | lemon sorbet

Kaasplateau

|14,5

Selectie van kazen | vijg | walnoot
Selection of cheese | fig | walnut

Petit grand dessert (2 Personen)

|21

Selectie van desserts | roomijs
Selection of desserts | ice cream

Cheesecake

|9

Cheesecake | bosvruchten | rood fruit sorbet
Cheesecake | forest fruit | red fruit sorbet

CHEF'S MENU DELUXE

Coquille paprika asperge mais	
Scallop bell pepper asparagus corn	15,50

Kwartel la sauce Volaille gerookte rode biet Opperdoezer	
Quail la sauce Volaille smoked red beet "Opperdoezer" potato	21,50

Koffie chocolade walnoot tonkaboon	
Coffee chocolate walnut tonka bean	9,50
42,50	



SPECIALS

HUISGEMAAKTE ORANCELLO

Frisoete likeur op basis van sinaasappel en citroengras
Crisp & sweet liquor made of orange and lemongrass

5.00

VIS VAN DE DAG

Vis van de dag | seizoensgroenten | bijpassende saus
Fish of the day | seasonal vegetables | pairing sauce

Dagprijs

CAVA EN OESTERS

1 fles Espada d'Oro cava | 1 dozijn oesters met garnituur
1 bottle of Espada d'Oro Cava | 1 dozen of oysters with garnishes

59,50

AMBASSADE TASTING PACKAGE

Salade geitenkaas | steak tartare | confit de canard |
steak frites | kaas plateau | petit grand dessert
Goat cheese salad | steak tartare | confit de canard |
steak frites | cheese platter | petit grand dessert

85,00

