



" Drinking good wine with good food in good company is one of life's most civilized pleasures"

Beste gast,

Het team van het Ambassade Hotel vindt het fantastisch u in onze Brasserie Ambassade te mogen verwelkomen. Onze menukaart is met zorg samengesteld om u een keuze te kunnen geven uit prachtige Franse gerechten.

Op de menukaart vindt u Franse klassiekers die door ons keukenteam op een moderne manier worden gepresenteerd.

Onze vegetarische gerechten worden aangeduid met een (V), informeer ons bedienend personeel met betrekking tot speciale dieet wensen of allergieën. Daarnaast gebruiken wij in onze keuken noten.

Aarzelt u niet één van onze personeelsleden om advies te vragen om u te helpen bij het uitzoeken van een wijn bij uw gerecht.

Boven alles hopen wij dat de door ons geserveerde gerechten en dranken positief bijdragen aan uw ervaring in Brasserie Ambassade. Bedankt dat u ervoor heeft gekozen om in Brasserie Ambassade te dineren!

Alle prijzen zijn inclusief BTW.

Dear guest,

The Ambassade Hotel team is delighted to welcome you to our Brasserie Ambassade. Our menu is carefully composed to offer you a wide variety of beautiful French dishes.

On the menu you will find French classics that are presented by our kitchen team in a modern way.

Our vegetarian dishes can be recognized by (V), please inform your waiter in case of any dietary requests, or allergies. Please note that our dishes contain different nut varieties

Do not hesitate to ask one of our staff members for advice to help you find the perfect wine to accompany your dish.

Above all, we sincerely hope that the dishes served by us will make a positive contribution to your experience at Brasserie Ambassade. Thank you for visiting Brasserie Ambassade for dinner!

All prices inclusive of V.A.T.

" One cannot think well, love well, or sleep well, if one has not dined well"



Les Entrées

'First we eat, then we do everything else'

Salade au chèvre chaud (V)	13,50
Gegratineerde geitenkaas mini vijgen walnoten port stroop <i>Goat cheese baby figs walnuts port syrup</i>	
Salade Koan (V)	13,50
Quinoa granaatappel avocado Granny Smith gemengde sla sesam <i>Quinoa pomegranate avocado Granny Smith mixed lettuce sesame</i>	
Huîtres creuses de Zélande n°2 (demi-douzaine)	19,50
Een half dozijn Zeeuwse Creuses n°2 citroen rode wijnazijn met sjalot <i>Half a dozen Dutch oysters from Zeeland Creuses n°2 lemon red wine vinegar with shallot</i>	
Tartare de saumon	15,50
Zalm tartaar aardappel blini Keta kaviaar crème fraîche <i>Salmon tartare potato blini Keta caviar crème fraîche</i>	
Le plat authentique	Daily price
Wisselend voorgerecht <i>Changing starter</i>	
Pâté de lapin	15,50
Boeren paté van konijn venkel compote pistache gedroogde ham <i>House made rabbit pâté fennel compote pistachio dried ham</i>	
Steak tartare	14,50
Hand gehakt black Angus rundvlees rauwe eidooier klassieke garnituren <i>Hand chopped black Angus beef raw egg yolk the classic ingredients</i>	
Ook te bestellen als hoofdgerecht met huisgemaakte frieten en mayonaise <i>Also available as main course served with homemade fries and mayonnaise</i>	23,50



Les Potages

'A first rate soup is more creative than a second rate painting'

Soupe à l'oignon gratinée (V)

8,50

Frans uiensoep op basis van groentebouillon | crouton gratineerd met Gruyère kaas

French onion soup prepared with vegetable stock | Gruyère cheese gratin crouton

Notre bisque maison

9,50

Huisgemaakte bisque | gamba | sinaasappel | oregano

House made bisque | prawn | orange | oregano

Soupe du mois

9,50

Maandelijks wisselende soep aangepast aan het seizoen

Monthly changing seasonal soup special

Entremets

'If our chef makes a mistake, he covers it with some sauce and then tells everyone it is a new recipe'

Asperges vertes (V)

Geroosterde groene asperge | gepocheerd ei | morillesaus | optioneel gedroogde ham (+ 3.50)

13,50

Roasted green asparagus | poached egg | morchella sauce | optional dried ham (+ 3.50)

Poulpe

15,50

Octopus | aardappel | tomaat | gerookte paprika | citrus

Octopus | potato | tomato | smoked bell pepper | citrus

Escargots des vignes au beurre d'ail (12 pièces)

14,50

Verse wijngaardslakken | gratineerd in knoflook boter | citroen

Fresh vineyard snails | garlic butter gratin | lemon

Foie de canard poêlé

16,50

Gebakken eendenlever | rode biet | aceto balsamico | hazelnoot

Pan fried duck liver | beetroot | aceto balsamico | hazelnut



Les Plats Principaux

'All great change begins at the dinner table'

Risotto (V) 19,50

Risotto | tuinkruiden | zwarte olijf | peulgroente

Risotto | garden herbs | black olive | leguminous vegetables |

Raviolis aux champignons (V) 20,50

Huisgemaakte ravioli gevuld met paddestoelen | amandel | rucola | Parmezaan

House made ravioli stuffed with mushrooms | almond | rocket | Parmesan

Filet de sébaste 25,00

Gebakken roodbaars | antiboise | venkel | opperdoezer | doperwten crème

Red bass | antiboise | fennel | opperdoezer potato | pea cream

Filet de loup 27,50

Zeewolf filet | barigoule crème | ham chips | schelpen | bonen | tomaten beurre blanc

Wolf fish fillet | barigoule cream | ham crisps | seashells | beans | tomato beurre blanc

Rouleaux de poulet de grain 22,00

Maiskip rouleaux | polenta | olijf | knol crème | citrus thijm jus

Cornfed chicken rouleaux | polenta | olive | turnip cream | citrus thyme sauce

Confit de canard maison 23,50

Huisgekonfijte eendenbout | la ratte aardappel | rode biet | appel | uien compote | jus de veau

Duck confit | la ratte potato | beetroot | apple | onion compote | jus de veau

Steak paleron 25,50

Sucade steak | pesto | geconfijte tomaat | frieten | groene salade

Flat iron steak | pistou | confit tomato | fries | green salad

Côte de bœuf | 700 gr (2 personen | 2 persons) 65,00

Côte de bœuf | pesto | geconfijte tomaat | frieten | groene salade | hollandaise saus

Beef rib roast | pistou | confit tomato | fries | green salad | hollandaise sauce

Pain et beurre bread and butter	4,00
Petite salade verte small green salad	4,00
Pommes frites fries	4,50
Foie poêlé pan fried duck liver	8,00

Les Desserts

Bombe au chocolat	12,50
-------------------	-------

Chocoladetaart | interieur met pecan noten | chocolade glassage | karamel ijs

Chocolate tart | interior with pecan nuts | chocolate glaçage | caramel ice cream

Crème brûlée	8,50
--------------	------

Klassieke crème brûlée | vanille ijs | kletskep

Classic crème brûlée | vanilla ice-cream | biscuit

Gâteau au fromage	9,50
-------------------	------

Cheesecake | seizoensfruit | sorbet ijs

Cheesecake | seasonal fruit | sorbet ice-cream

Tarte au citron	9,50
-----------------	------

Citroentaart | Italiaans schuim | citroen sorbet ijs

Lemon tart | Italian foam | lemon sorbet ice-cream

Crêpe à l'orange	10,50
------------------	-------

Warme crêpe | sinaasappel saus | Grand Marnier | roomijs

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

Assiette de fromage	12,50
---------------------	-------

Assortiment geaffineerde kazen | rozijnenbrood | vijgen

A selection of matured cheeses | raisins bread | figs

Dessert du saison	10,50
-------------------	-------

Wisselend seizoensgebonden dessert

Seasonal dessert



Menu du chef

'A chef must think like a scientist, organize like an accountant, inspire and motivate like a warrior, move like a track star, plate like an artist and cook like a grandma'

Buiten onze à la carte kaart om biedt Brasserie Ambassade u een;

3 - €42,50 | 4 - €47,50 | 5 - €52,50 gangen menu aan.

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

3 gangen menu €42,50: wisselend voorgerecht | plat authentic | wisselend dessert

4 gangen menu €47,50: wisselend voorgerecht | soupe du mois | plat authentic | wisselend dessert

5 gangen menu €52,50: wisselend voorgerecht | soupe du mois | plat authentic | kaas | wisselend dessert

In addition to our regular a la carte menu Brasserie Ambassade offers you a;

3 - €42,50 | 4 - €47,50 | 5 - €52,50 course menu.

Our chef will take your dietary needs or allergies into consideration.

3 course menu €42,50: alternating starter | plat authentic | alternating dessert

4 course menu €47,50: alternating starter | soup of the month | plat authentic | alternating dessert

5 course menu €52,50: alternating starter | soup of the month | plat authentic | cheese | alternating dessert

Vraag naar ons bijpassende wijn arrangement

Kindly inquire for our wine pairing options

3 gangen wijn arrangement 3 courses wine pairing	€22,50
4 gangen wijn arrangement 4 courses wine pairing	€30,00
5 gangen wijn arrangement 5 courses wine pairing	€37,50

Bon appétit !