



*" 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'

<b>Salade au chèvre chaud (V)</b>	13,50
Gegratineerde geitenkaas   mini vijgen   walnoten   port stroop <i>Goat cheese   baby figs   walnuts   port syrup</i>	
<b>Salade Koan (V)</b>	13,50
Quinoa   granaatappel   avocado   Granny Smith   gemengde sla   sesam <i>Quinoa   pomegranate   avocado   Granny Smith   mixed lettuce   sesame</i>	
<b>Huîtres creuses de Zélande n°2 (demi-douzaine)</b>	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>	
<b>Tartare de saumon</b>	15,50
Zalm tartaar   aardappel blini   Keta kaviaar   crème fraîche <i>Salmon tartare   potato blini   Keta caviar   crème fraîche</i>	
<b>Le plat authentique</b>	Daily price
Wisselend voorgerecht <i>Changing starter</i>	
<b>Pâté de lapin</b>	15,50
Boeren paté van konijn   venkel compote   pistache   gedroogde ham <i>House made rabbit pâté   fennel compote   pistachio   dried ham</i>	
<b>Steak tartare</b>	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 | seizoen groenten | crème van knolselderij | gekonfijte citroen | rozemarijn

*Risotto | seasonal vegetables | turnip crème | lemon confit | rosemary*

Raviolis aux champignons (V) 20,50

Huisgemaakte ravioli gevuld met paddenstoelen | amandel | rucola | Parmezaan

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

Limande - Sole meunière 31,50

Tongschar meunière | crème van knolselderij | opperdoezer | asperge

*Lemon sole | turnip crème | opperdoezer potato | asparagus*

Filet de loup 24,50

Zeewolf filet | linzen | venkel | tomaten consommé | basilicum olie

*Wolf fish fillet | lentils | fennel | clear tomato broth | basil oil*

Filet poulet de grain 22,00

Maiskip filet | kruiden mousseline | salie | cantharellen | witlof | vinaigrette

*Cornfed chicken filet | herb mousseline | sage | chanterelles | chicory | vinaigrette*

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 !***