



" 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. Tevens 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 in 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 may contain different nut varieties

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

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 vijg walnoten port siroop <i>Gratinated goat cheese baby fig walnut 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 dozen Dutch oysters from Zeeland Creuses n°2 lemon red wine vinegar with shallot</i>	
Huîtres gratinées à la sauce hollandaise (trois pieces)	13,00
3 gegratineerde oesters Zeeuwse Creuses n°2 spinazie hollandaise saus <i>3 gratinated oysters from Zeeland Creuses n°2 spinach hollandaise sauce</i>	
Maison saumon mariné	15,50
Zalm gemarineerd met dille rouille amandel broccoli <i>Salmon marinated with dill rouille almond broccoli</i>	
Le plat authentique	Daily price
Wisselend voorgerecht <i>Seasonal starter</i>	
Pâté de campagne	15,50
Huisgemaakte paté cornichons sjalot compote mosterd <i>Homemade paté cornichons shallot compote mustard</i>	
Steak tartare	14,50
Hand gehakt Black Angus rundvlees eidooier crème klassieke garnituren <i>Hand chopped Black Angus beef egg yolk crème classic garnishes</i>	
Ook te bestellen als hoofdgerecht met eidooier frites mayonaise <i>Also available as a main course served with fresh egg yolk fries 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

Fransen uiensoep op basis van groentebouillon | crouton gegratineerd met Gruyère

French onion soup prepared with vegetable stock | Gruyère gratinated crouton

Soupe du mois

9,50

Maandelijks wisselende soep aangepast naar het seizoen

Monthly changing seasonal soup

Cotriade

9,50

Huisgemaakte Bretonse vissoep | seizoensvis | mossel | aardappel

Homemade Breton fish soup | seasonal fish | mussel | potato

Ook te bestellen als hoofdgerecht

18,50

Also available as a main course

Entremets

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

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

14,50

Verse wijngaardslakken | gegratineerd met knoflookboter | citroen

Fresh vineyard snails | gratinated with garlic butter | lemon

Coquilles St. Jacques

15,50

Coquille St. Jacques | knolselderij | pancetta | venkel beurre blanc

Coquille St. Jacques | celeriac | pancetta | fennel beurre blanc

Foie de canard poêlé

16,50

Gebakken eendenlever | vijg | aceto balsamico

Pan fried duck liver | fig | aceto balsamico



Les Plats Principaux

'All great change begins at the dinner table'

Risotto (V) 19,50

Risotto | pompoen | seizoensgroenten
Risotto | pumpkin | seasonal vegetables

Ravioles du Dauphiné (V) 20,50

Ravioli gevuld met Comté kaas | hazelnoot | peterselie
Ravioli filled with Comté cheese | hazelnut | parsley

Filet de bar 24,50

Zeebaars filet | champignon | beurre noisette | roseval | wortel
Filet of seabass | mushroom | beurre noisette | roseval | carrot

Lapin à la moutarde 22,50

Langzaam gegaard konijn | kool | bospaddestoelen | mosterd
Slow cooked rabbit | cabbage | mushroom | mustard

Confit de canard 23,50

Huisgekonfijte eendenbout | la ratte | rode biet | appel | uien | jus de veau
Homemade duck confit | la ratte | beetroot | apple | onion | jus de veau

Steak frites 22,50

Sucade steak | frites | groene salade | dragon olie
Flat iron steak | fries | green salad | tarragon oil

Côte de bœuf | 700 gr (2 personen | 2 persons) 61,50

Côte de bœuf | frites | groene salade | hollandaise saus | dragon olie
Beef rib roast | fries | green salad | hollandaise sauce | tarragon oil

Suppléments

Pain et beurre | bread and butter 4,00

Petite salade verte | small green salad 4,00

Frites | fries 4,50

Foie poêlé | pan fried duck liver 8,00



Les Desserts

Baba au rhum

12,50

Baba au rhum | hazelnoot | Baileys roomijs

Baba with rum | hazelnut | Baileys ice cream

Crème brûlée

8,50

Klassieke crème brûlée | vanille roomijs | kletskep

Classic crème brûlée | vanilla ice cream | biscuit

Tarte tatin

9,50

Goudreinet | appel compote | kaneel roomijs

Goureinet | apple compote | cinnamon ice cream

Tarte au citron

9,50

Citroentaart | meringue | citroen sorbet

Lemon tart | meringue | lemon sorbet

Crêpe à l'orange

10,50

Warme crêpe | sinaasappel saus | Grand Marnier

Warm crêpe | orange sauce | Grand Marnier

Assiette de fromage

12,50

Assortiment geaffineerde kazen | rozijnenbrood | vijg

A selection of matured cheeses | raisin bread | fig

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 authentiek | wisselend dessert

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

5 gangen menu €52,50: wisselend voorgerecht | soupe du mois | plat authentiek | 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 requirements or allergies into consideration.

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

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

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

Vraag naar ons bijpassende wijnarrangement

Kindly inquire about our wine pairing options

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

Bon appétit !