



“ 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 geven uit prachtige Franse gerechten.

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

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 positief bijdragen aan uw ervaring in Brasserie Ambassade.

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.

Do not hesitate to ask one of our staff members for advice to help you find a 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.

“ One cannot think well, love well, or sleep well, If one has not dined well”



Les Entrées

'I won't be impressed with technology until I can download food'

Salade au chèvre chaud (V) 13,50

Gegratineerde geitenkaas | mini vijgjes | walnoten | port stroop

Goat cheese | baby figs | walnuts | port syrup

Salade Koan (V) 13,50

Quinoa | granaatappel | avocado | Granny Smith | gemengde salade | sesam

Quinoa | pomegranate | avocado | Granny Smith | mixed salad | sesame

Huîtres creuses de Zélande n°2 (demi-douzaine) 19,50

Een half dozijn Zeeuwse Creuses n°2 | citroen | rode wijnazijn met sjalot

Half a dozen Dutch oysters from Zeeland Creuses n°2 | lemon | red wine vinegar with shallot

Tartare de saumon 15,50

Zalm tartaar | aardappel blini | Keta kaviaar | mierikswortel

Salmon tartare | potato blini | Keta caviar | horseradish

Pâté de sanglier 13,50

Pâté van wild zwijn | pruimen compote | katenspek | kruiden salade

Wild boar pâté | plum compote | smoked bacon | herb salad

Notre rouleau de foie gras 15,50

Huisgemaakte eendenlever rouleau | gedroogde abrikoos | chocolade | brioche brood

Home-made duck liver rouleau | dried apricots | chocolate | brioche bread

Steak tartare 14,50

Hand gehakt 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 22,50

Also available as main course served with homemade fries and mayonnaise

(V) vegetarisch, informeer ons bedienend personeel met betrekking tot speciale dieet wensen of allergieën. In onze keuken gebruiken wij noten. Alle prijzen zijn inclusief BTW.

(V) vegetarian, please inform your waiter in case of any dietary requests, or allergies. Please note that nuts are used in our kitchen. All prices inclusive of V.A.T.



Les Potages

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

Soupe à l'oignon gratinée (V)

8,50

Franse uiensoep op basis van groentebouillon | crouton gegratineerd met Gruyère kaas

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

Soupe du mois

9,50

Maandelijks wisselende soep aangepast aan het seizoen

Monthly changing seasonal soup special

Notre bisque maison

9,50

Huisgemaakte bisque | gamba | sinaasappel

Home-made bisque | prawn | orange

Entremets

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

Coquilles à la barigoule

15,50

Coquilles St-Jacques | barigoule crème | geconfijte tomaat | olijf | gedroogde ham chips

Scallops | barigoule cream | confit tomato | olive | dried ham chips

Escargots de vigne au beurre à l'ail gratinés (12 pièces)

14,50

Verse wijngaardslakken | gegratineerd in knoflook boter | citroen

Fresh vineyard snails | garlic butter au gratin | lemon

Foie de canard poêlé

16,50

Gebakken eendenlever | lauwwarme appel | Calvados saus

Pan fried duck liver | lukewarm apple | Calvados sauce

(V) vegetarisch, informeer ons bedienend personeel met betrekking tot speciale dieet wensen of allergieën. In onze keuken gebruiken wij noten. Alle prijzen zijn inclusief BTW.

(V) vegetarian, please inform your waiter in case of any dietary requests, or allergies. Please note that nuts are used in our kitchen. All prices inclusive of V.A.T.



Les Plats Principaux

'All great change begins at the dinner table'

Risotto au Parmesan (V) 18,50

Risotto | salie | olijf | seizoensgroenten | Parmezaan

Risotto | sage | olive | seasonal vegetables | Parmesan

Raviolis aux champignons (V) 19,50

Huisgemaakte ravioli gevuld met paddestoelen | amandel | rucola | Parmezaan

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

Filet de dorade royale 24,-

Dorade filet | groene asperges | venkel | linzen | saffraan beurre blanc

Seabream fillet | green asparagus | fennel | lentils | saffron beurre blanc

Filet de flétan sur pain 26,50

Heilbot op broodkorst | beurre noisette | hazelnoot | roseval aardappel | prei

Halibut on breadcrust | beurre noisette | hazelnut | roseval potato | leek

Rouleau de pintade 22,-

Rouleau van parelhoen | pastinaak | crème de volaille | pompoen | paddenstoel

Guinea fowl rouleau | parsnip | crème de volaille | pumpkin | mushroom

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,-

Sucade steak | knoflook bonbon | frieten | groene salade | Béarnaise saus

Flat iron steak | garlic bonbon | fries | green salad | Béarnaise sauce

Côte de bœuf | 700 gr (2 personen | 2 persons) 62,50

Côte de bœuf | knoflook bonbon | frieten | groene salade | Béarnaise saus

Beef rib roast | garlic bonbon | fries | green salad | Béarnaise sauce

(V) vegetarisch, informeer ons bedienend personeel met betrekking tot speciale dieet wensen of allergieën. In onze keuken gebruiken wij noten. Alle prijzen zijn inclusief BTW.

(V) vegetarian, please inform your waiter in case of any dietary requests, or allergies. Please note that nuts are used in our kitchen. All prices inclusive of V.A.T.



Les Desserts

'All you need is love, but a little chocolate now and then doesn't hurt'

Bombe au chocolat

12,50

Chocolade taartje | interieur met pecannoten | chocolade glassage | karamel ijs

Chocolate tart | interior with pecannuts | chocolate glassage | caramel ice cream

Crème brûlée

8,50

Klassieke crème brûlée | vanille ijs | kletskep

Classic crème brûlée | vanilla ice-cream | biscuit

Gâteau au fromage frais

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 | sinaasappelsaus | 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

(V) vegetarisch, informeer ons bedienend personeel met betrekking tot speciale dieet wensen of allergieën. In onze keuken gebruiken wij noten. Alle prijzen zijn inclusief BTW.

(V) vegetarian, please inform your waiter in case of any dietary requests, or allergies. Please note that nuts are used in our kitchen. All prices inclusive of V.A.T.



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: changing starter | plat authentic | changing dessert

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

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

Vraag naar ons bijpassende wijn arrangement

Kindly inquire for our wine pairing options

Bon appétit !

(V) vegetarisch, informeer ons bedienend personeel met betrekking tot speciale dieet wensen of allergieën. In onze keuken gebruiken wij noten. Alle prijzen zijn inclusief BTW.

(V) vegetarian, please inform your waiter in case of any dietary requests, or allergies. Please note that nuts are used in our kitchen. All prices inclusive of V.A.T.