



Le petit déjeuner

Oeufs brouillés | œufs pochés | omelette

11,50

Uw keuze uit: roerei | gepocheerd ei | omelet | met naar keuze: ham | kaas | spek | paprika | champignon | avocado | zalm | zuurdesembrood

Your choice of: scrambled eggs | poached eggs | omelette | with your choice of: ham | cheese | bacon | bell pepper | mushroom | avocado | salmon | sourdough bread

Yaourt à la grecque (V)

8,50

Griekse yoghurt | granola | chia zaad | seizoensfruit | honing

Low-fat cottage cheese | granola | chia seed | seasonal fruits | honey

Les sandwiches

Croquettes de veau | Croquettes aux crevettes

9,50 | 10,50

Twee kalfskroketten, of twee garnalenkroketten | Dijon mosterd | getoast zuurdesembrood

Two veal croquettes, or two shrimp croquettes | Dijon mustard | toasted sourdough bread

Baguettes au jambon ou au fromage

8,50

Uw keuze uit een stokbroodje met ham en/of kaas | salade

Your choice of a baguette with ham and/or cheese | salade

Club Ambassade

15,50

Toast | gebakken ei | kip | spek | tomaat | sla | komkommer | frieten

Toast | fried egg | chicken | bacon | tomato | lettuce | cucumber | fries

Burger Ambassade

16,50

Huisgemaakte Angus beef burger (180 gram) | sla | tomaat | spek | kaas | brioche bol | frieten

Homemade Angus beef burger (180 gram) | lettuce | tomato | bacon | cheese | brioche bun | fries

(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 Salades

Salade Koan (V) 13,50

Quinoa | granaat appel | avocado | Granny Smith | sesam

Quinoa | pomegranate | avocado | Granny Smith | sesame

Salade au chèvre chaud (V) 13,50

Gegratineerde geitenkaas | mini vijgen | walnoten | port stroop

Grated goat cheese | mini figs | walnuts | port syrup

Salade Caesar 14,50

Little gem sla | Caesar dressing | croutons | gepocheerd ei | ansjovis | kippendij | Parmezaanse kaas

Little gem lettuce | Caesar dressing | croutons | poached egg | anchovy | chicken thigh | Parmesan cheese

Tartare de saumon 15,50

Zalm tartaar | aardappel blini | Keta kaviaar | mierikswortel

Salmon tartare | potato blini | Keta caviar | horseradish

Les Potages

La soupe à l'oignon gratinée (V) 8,50

Frans 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

(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.

Ambassade favoris

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

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

Escargots au beurre d'ail gratinés (12 pièces)

14,50

Verse wijngaardslakken | gegratineerd in knoflook boter | citroen

Fresh vineyard snails | garlic butter au gratin | lemon

Risotto au Parmesan (V)

18,50

Risotto | salie | olijf | seizoensgroenten | Parmezaan kaas

Risotto | sage | olive | seasonal vegetables | Parmesan cheese

Raviolis aux champignons (V)

19,50

Huisgemaakte ravioli gevuld met paddestoelen | amandel | rucola | Parmezaan kaas

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

Poisson de la semaine

Daily price

Wekelijks wisselend visgerecht aangepast aan het seizoen

Weekly changing seasonal fish special

Steak paleron

25,-

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

Flat iron steak | 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

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

Gâteau au chocolat

9,50

Chocolade taart | gezouten karamel | vanille ijs

Chocolate cake | salted caramel | vanilla ice-cream

Assiette de fromage

12,50

Assortiment geaffineerde kazen | rozijnenbrood | vijgen

A selection of matured cheeses | raisins bread | fig

Menu déjeuner

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.

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.

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.