



Le petit déjeuner

'First we eat, then we do everything else'

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

Les sandwiches

'I make burgers disappear, what is your superpower?'

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 | lettuce

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 | frites

House made Angus beefburger (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

'My heart says chocolate and wine, but my jeans say; for the love of god.. Eat a salad!'

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 vijg | walnoot | port siroop

Gratinated goat cheese | baby fig | walnut | port syrup

Salade Caesar 14,50

Little gem sla | Caesar dressing | croutons | gepocheerd ei | ansjovis | kippendij | Parmezaan

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

Les Potages

'A first rate soup is better than a second rate painting'

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 gratinated crouton

Cotriade 9,50

Huisgemaakte Bretonse vissoep | seizoensvis | mossel | aardappel

Homemade Breton fish soup | seasonal fish | mussel | potato

Soupe du mois 9,50

Maandelijks wisselende soep aangepast naar het seizoen

Monthly changing seasonal soup

(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

Maison saumon mariné 15,50

Zalm gemarineerd met dille | rouille | amandel | broccoli

Salmon marinated with dill | rouille | almond | broccoli

Steak tartare 14,50

Hand gehakt Black Angus rundvlees | eidooier crème | klassieke garnituren

Hand chopped Black Angus beef | egg yolk crème | the classic garnishes

Ook te bestellen als hoofdgerecht met huisgemaakte frites | rauwe eidooier 23,50

Also available as main course served with homemade fries | fresh egg yolk

Escargots au beurre d'ail gratinés (12 pièces) 14,50

Verse wijngaardslakken | gratineerd met knoflook boter | citroen

Fresh vineyard snails | gratinated with garlic butter | lemon

Ravioles du Dauphiné (V) 20,50

Ravioli gevuld met Comté kaas | hazelnoot | peterselie

Ravioli filled with Comté cheese | hazelnut | parsley

Poisson de la semaine Daily price

Wekelijks wisselend visgerecht aangepast aan het seizoen

Weekly changing fish special

Confit de canard maison 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

(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 roomijs | kletskep

Classic crème brûlée | vanilla ice cream | biscuit

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 | vijgen

A selection of matured cheeses | raisin 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 account.

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.