

"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 bieden 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 uw allergieën.

Tevens gebruiken wij noten in onze keuken.

Aarzelt u niet één van onze personeelsleden om advies te vragen om u te helpen bij het uitzoeken van een wijn bij uw gerecht.

Bedankt dat u ervoor heeft gekozen om in Brasserie Ambassade te dineren!

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, 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 allergies. Please note that our dishes may contain different nut varieties.

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

Thank you for visiting Brasserie Ambassade for dinner!

"First we eat, then we do everything else"

LES ENTRÉES

Salade chèvre ✓

Geitenkaas | linzen | rode biet | Pedro Ximenez
Goat cheese | lentils | beetroot | Pedro Ximenez

14,50

Salade Koan ✓

Quinoa | granaatappel | avocado | Granny Smith | zadenmix
Quinoa | pomegranate | avocado | Granny Smith | variety of seeds

13,50

Soupe à l'oignon gratinée ✓

Franse uiensoep op basis van groentebouillon | crouton gegratineerd met Gruyère
French onion soup prepared with vegetable stock | Gruyère gratinated crouton

8,50

Saumon fumé a la maison

Huisgerookte zalm | avocado | sesam filo | mierikswortel | komkommer
House smoked salmon | avocado | sesame phyllo | horseradish | cucumber

15,50

Escargots (12 pièces)

Verse wijngaardslakken | gegratineerd met knoflookboter | citroen
Fresh vineyard snails | gratinated with garlic butter | lemon

16,50

Steak tartare

Handgehakt Black Angus rundvlees | Taggiasche olijf | paling mayonaise | eendenlever
Hand chopped Black Angus beef | Taggiasche olive | eel mayonnaise | duck liver

16,50

Huîtres Creuses de Zélande n°3 (6 pièces)

Half dozijn Zeeuwse Creuses n°3 | citroen | rode wijnazijn met sjalot
Half dozen Dutch oysters from Zeeland Creuses n°3 | lemon | red wine vinegar with shallot

19,50

"All great change begins at the dinner table"

LES PLATS PRINCIPAUX

Steak céleri-rave

Knolselderij | parelgort | seizoensgroente | groente jus
Celeriac | pearled barley | seasonal vegetables | vegetable jus

19,50

Ravioli boudin noir

Ravioli gevuld met bloedworst | kreeft | bloemkool | bloedworst
Ravioli filled with black pudding | lobster | cauliflower | black pudding

24,50

Poisson du saison

Seizoens vis | bijpassende garnituren en saus
Seasonal fish | paired garnishes and sauce

Dagprijs | *Daily price*

Confit de canard

Huisgekonfijte eendenbout | aardappel gratin | sinaasappel | witlof
Homemade duck confit | potato gratin | orange | chicory

23,50

Tournedos frites

Tournedos | ratatouille | verse frieten | dragon mayonnaise
Tournedos | ratatouille | fresh fries | tarragon mayonnaise

25,50

Côte de bœuf | 700 gr

(2 personen | 2 persons)

Côte de bœuf | seizoensgroenten | bearnaise saus | jus de veau
Beef rib roast | seasonal vegetables | bearnaise sauce | jus de veau

65,00

LES SUPPLÉMENTS

Pain et beurre

Brood en boter | *Bread and butter*

4,50

Salade verte

Groene salade | *Green salad*

4,50

Foie poêlé

Gebakken eendenlever | *Pan fried duck liver*

8,50

Pommes frites

Verse frieten | *Fresh fries*

4,50

"One cannot think well, love well, or sleep well, if one has not dined well"

LES DESSERTS

Paris-Brest au chocolat

Paris-Brest | chocoladesaus | chocomousse | chocolade lolly | chocolade roomijs
Paris-Brest | chocolate sauce | chocolate mousse | chocolate popsicle | chocolate ice cream

11,50

Crème brûlée

Crème brûlée | rozemarijn | yoghurt-honing roomijs
Crème brûlée | rosemary | yoghurt-honey ice cream

9,50

Crêpe Gil Blas

Crêpe | gepocheerde peer | gepocheerde peer roomijs
Crêpe | poached pear | poached pear ice cream

10,50

Crumble aux pommes

Appel | vanillesaus | boerenjongens | kaneel roomijs
Apple | vanilla sauce | "boerenjongens" | cinnamon ice cream

9,50

Assiette de fromages

Assortiment geaffineerde kazen van de kaastrolley | bijpassende garnituren
A selection of matured cheeses from the cheese trolley | paired garnishes

Dagprijs | *Daily price*

Espresso Martini gourmand

Espresso Martini | selectie van frandises
Espresso Martini | selection of friandises

16,50

"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"

MENU DU CHEF

Buiten onze à la carte kaart om biedt onze chef Tom van Buuren u een Chef's menu;

Uiteraard zal onze chef rekening houden met uw allergieën.

3 gangen

42,50

4 gangen

49,50

5 gangen (tot 21:00)

57,50

6 gangen (tot 21:00)

67,50

In addition to our regular a la carte menu our chef Tom van Buuren offers you a Chef's menu;

Our chef will take your allergies into consideration.

3 course menu

42,50

4 course menu

49,50

5 course menu (until 21:00)

57,50

6 course menu (until 21:00)

67,50

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
6 gangen wijnarrangement 6 courses wine pairing	45,50

Bon appétit !