

Dinerkaart/ Menu

Voor bij de aperitief/ For the aperitif:

Brood met kruidenboter	€ 3,95
Bread with herb butter	
Knoflookbrood met olijfolie en zeezout (voor 2 personen)	€ 5,50
Garlic bread with olive oil and sea salt (serves for two people)	
Broodplankje met aioli, olijventapenade en tomatensalsa (voor 2 personen)	€ 7,50
Bread platter with aioli, olive tapenade and tomato salsa (serves for two people)	
Charcuterie; diverse worstsoorten en hammen samengesteld door de chef	€ 9,75
Charcuterie; various sausages and hams composed by the chef	
Keuzemenu drie gangen, Hofnarmenu	€ 34,50
Choice for 3-course menu, Hofnar menu	
Keuzemenu vier gangen, Prinsenmenu	€ 38,50
Choice for 4-course menu, Prinsenmenu	

Voorgerechten: (starter)

Vitello Tonnato, dun gesneden gebraden kalfshaas, met tonijnmayonaise,
kapperappeltjes en geraspte Parmezaan

Vitello Tonnato, thin sliced roast veal, with tuna mayonnaise, capers and grated Parmesan

Aanbevolen bier/ Recommended beer: Karmeliet Tripel

Hollandse garnalencocktail met cherrytomaatjes en whisky-limoen mayonaise

Dutch shrimps cocktail with cherry tomatoes and whiskey-lime mayonnaise

Supplementsprijs/ supplement price € 3,95

Aanbevolen bier/ Recommended beer: Jopen Gerstebier

Gebakken kippenlevertjes met knoflook en bosui in een saus van Madeira en rode wijn

Fried chicken livers with garlic and spring onions with Madeira's sauce and red wine

Aanbevolen bier/ Recommended beer: Pauwel Kwak

Frisse wintersalade met gegrilde kalkoen, gekarameliseerde noten, Bettine bleu en sinaasappeldressing

Fresh Winter salad with grilled Turkey, caramelized nuts, Bettine bleu and orange dressing

Aanbevolen bier/ Recommended beer: Leffe Blond

Brasserie La Pucelle

Hofstraat 2 (Markiezenhof) 4611 TJ Bergen op Zoom t 0164 266 445 e info@lapucelle.nl w www.lapucelle.nl

IBAN: NL93ABNA044.1335.888 K.v.K: 200285511 BTW nr: NL805.214.057B01



Gamba's in knoflookroom

Prawns with garlic cream

Aanbevolen bier: / Recommended beer Guinness Stout

Tussengerechten / Entremets:

Romige knolselderijsoep met zwarte truffel

Creamy chicken tortilla soup with black truffle

Licht pittige kerriesoep met gerookte kip

Slightly spicy curry soup with smoked chicken

Hoofdgerechten / Main courses:

Gegrilde medaillons van Argentijns rund met een jus van Bergse oesterzwammen en Armagnac

Grilled medallions of Argentinian beef with gravy of Bergse Oyster Mushrooms and Armagnac

Supplementsprijs/supplement price € 3,95

Aanbevolen bier/ Recommended beer: Zundert Trappist

Gegrilde speenvarkenkotelet met uitgebakken spek en mosterdjus

Grilled suckling pig cutlet with sauerkraut, fried Bacon and gravy mustard

Aanbevolen bier/ Recommended beer: Leffe Bruin

Gebraden hertenbiefstuk in z'n eigen jus met oesterzwammen en bijpassend wintergarnituur

Fried deer steak in its own meat juice with oyster mushrooms and matching season vegetables

Supplementsprijs/supplement price € 5,50

Aanbevolen bier/ Recommended beer: Hertog Jan Grand Prestige

Vis van de dag, geserveerd met bijpassend garnituur

Fish of the day, served with matching garnish

Aanbevolen bier/ Recommended beer: Leffe Tripel

Gestoomde tongfilet met schaal- en schelpdieren in een huisgemaakte romige saus

Steamed sole fillet with seafood from homemade creamy sauce

Supplementsprijs/supplement price € 3,95

Aanbevolen bier/ Recommended beer: Petrus Blond

Couscous met groene kruiden en oesterzwammen

Couscous with green herbs and oyster mushrooms

Aanbevolen bier: / Recommended beer Delirium Tremens

Brasserie La Pucelle

Hofstraat 2 (Markiezenhof) 4611 TJ Bergen op Zoom t 0164 266 445 e info@lapucelle.nl w www.lapucelle.nl

IBAN: NL93ABNA044.1335.888 K.v.K: 200285511 BTW nr: NL805.214.057B01

Apart bij te bestellen / To order separately:

Schaaltje verse frites (voor twee personen) € 3,95

Fresh chips (for 2 persons)

Schaaltje groene salade € 3,75

Green salad

Sauzen (apart geserveerd) / Sauces (served separately)

Pepersaus € 2,75

Pepper sauce

Knoflook-roomsaus € 2,75

Garlic cream sauce

Mosterdsaus € 2,75

Mustersauce

Desserts:

Dessert:

Crème brûlée van witte chocolade en karamel

Crème brûlée of white chocolate and caramel

Aanbevolen bier/ Recommended beer: Gouden Carolus Classic

Crema Catalana, vanille roomijs met karamelsaus en een zachte karameltopping

Crema Catalana, vanilla ice cream with caramel sauce and a soft karameltopping

Aanbevolen bier/ Recommended beer: Kasteelbier

Dame Blanche

Vanilla ice cream with chocolate sauce

Aanbevolen bier: / Recommended beer Rosébier

Kaasplankje samengesteld door onze chef

Cheese dish composed by our chef

Supplementsprijs/ supplement price € 4,95

Aanbevolen bier/ Recommended beer: Urthel Samaranth

Onze à la carte kaart is gebaseerd op onze menu's.

Voorgerechten:

Vitello Tonnato, dun gesneden gebraden kalfshaas, met tonijnmayonaise, kapperappeltjes en geraspte Parmezaan	€ 13,75
Hollandse garnalencocktail met cherrytomaatjes en whisky-limoen mayonaise	€ 16,50
Gebakken kippenlevertjes met knoflook en bosui in een saus van Madeira en rode wijn	€ 12,50
Frisse wintersalade met gegrilde kalkoen, gekarameliseerde noten, Bettine bleu en sinaasappeldressing	€ 13,50
Gamba's in knoflookroom	€ 12,75

Soepen

Romige knolselderijsoep met zwarte truffel	€ 6,50
Licht pittige kerriesoep met gerookte kip	€ 5,50

Hoofdgerechten:

Gegrilde medaillons van Argentijns rund met een jus van Bergse oesterzwammen en Armagnac	€ 26,50
Gegrilde speenvarkenkotelet met uit gebakken spek en mosterdjus	€ 22,50
Gebraden hertenbiefstuk in z'n eigen jus met oesterzwammen en bijpassend wintergarnituur	€ 32,50
Vis van de dag, geserveerd met bijpassend garnituur	€ 24,75
Gestoomde tongfilet met schaal en schelpdieren in een huisgemaakte romige vissaus	€ 27,50
Couscous met groene kruiden en oesterzwammen	€ 19,50

Desserts:

Crème brûlée van witte chocolade en karamel	€ 8,50
Crema Catalana, vanille roomijs met karamelsaus en een zachte karameltopping	€ 9,50
Dame Blanche	€ 6,50
Kaasplankje samengesteld door onze chef	€ 12,50