

Dinerkaart

Voor bij de aperitief:

Brood met kruidenboter	€ 3,75
Knoflookbrood met olijfolie en zeezout (voor 2 personen)	€ 5,50
Broodplankje met aioli, olijventapenade en tomatensalsa (voor 2 personen)	€ 7,50
Charcuterie; diverse worstsoorten en hammen samengesteld door de chef	€ 9,75

Keuzemenu drie gangen, Hofnarmenu € 34,50

Keuzemenu vier gangen, Prinsenmenu € 38,50

Voorgerechten:

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

Aanbevolen bier: Karmeliet Tripel

Hollandse garnalencocktail met cherrytomaatjes en whisky-limoen mayonaise

Supplementsprijs € 3,50

Aanbevolen bier: Jopen Gerstebier

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

Aanbevolen bier: Goose Island IPA

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

Aanbevolen bier: Leffe Blond

Gamba's in knoflookroom

Aanbevolen bier: Guinness Stout

Tussengerechten:

Romige knolselderijsoep met zwarte truffel

Licht pittige kerriesoep met gerookte kip

Hoofdgerechten:

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

Supplementsprijs € 3,50

Aanbevolen bier: Leffe Bruin

Brasserie La Pucelle

Gegrilde speenvarkenkotelet met zuurkool, uitgebakken spek en mosterdjus

Aanbevolen bier: Leffe Bruin

Klassieke wildpeper met een najaars/wintergarnituur

Supplementsprijs € 3,50

Aanbevolen bier: Hertog Jan Herfstbock / Grand Prestige

Vis van de dag, geserveerd met bijpassend garnituur

Aanbevolen bier: Leffe Tripel

Gestoomde tongfilet met schaal- en schelpdieren in een romige visssaus

Supplementsprijs € 3,50

Aanbevolen bier: Goose Island IPA

Risotto met bospaddestoelen en zwarte truffel

Aanbevolen bier: Delirium Tremens

Apart bij te bestellen:

Schaaltje verse frites € 2,75

Schaaltje groene salade € 2,75

Sauzen (apart geserveerd)

Pepersaus € 2,25

Knoflook-roomsaus € 2,25

Mosterdsaus € 2,25

Desserts:

Crème brûlée van witte chocolade en karamel

Aanbevolen bier: Gouden Carolus Classic

Stoofpeertje met een coulis van bosvruchten en vanille ijs

Aanbevolen bier: Kasteelbier

Dame Blanche

Aanbevolen bier: Rosébier

Kaasplankje samengesteld door onze chef

Supplementsprijs € 4,50

Aanbevolen bier: Urthel Samaranth

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

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 najaarssalade met gegrilde kalkoen, gekarameliseerde noten, Bettine bleu en sinaasappeldressing	€ 13,50
Gamba's in knoflookroom	€ 13,75

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 zuurkool, uit gebakken spek en mosterdjus	€ 22,50
Klassieke wildschotel met een wintergarnituur	€ 28,50
Vis van de dag, geserveerd met bijpassend garnituur	€ 24,75
Gestoomde tongfilet met schaal en schelpdieren in een huisgemaakte romige vissaus	€ 27,50
Kruidenrisotto met gegrilde gemarineerde groene courgette	€ 19,50

Desserts:

Crème brûlée van witte chocolade en karamel	€ 8,50
Stoofpeertje met een coulis bosvruchten en vanille ijs	€ 9,50
Dame Blanche	€ 6,50
Kaasplankje samengesteld door onze chef	€ 12,50