Dinerkaart

Voor bij de aperitief of voor bij het voorgerecht, voor twee personen:

Brood met kruidenboter	4,95
Knoflookbrood met olijfolie en zeezout	7,75
Broodbord met aioli, olijventapenade en verse tomatensalsa	7,50

Drie gangen, voor-, hoofd- en nagerecht,	
Keuze uit onderstaande gerechten*	48,50
Vier gangen, voor-, soep-, hoofd- en nagerecht,	
Keuze uit onderstaande gerechten*	53,50

- Bij enkele gerechten staat er een supplementsprijs bij voor in het menu.
- Gaarne vooraf aangeven of u drie- of vier gangen menu of à la carte wenst

Voorgerechten:

Klassieke carpaccio van 2 sterren beter leven rund van eigen bodem, met zwarte truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten, Parmezaan en druppels Japanse Choya pruimenwijn 14,75
Aanbevolen bier: Chimay Rouge

Een spiesje van gekruide Black Tiger garnalen op de grill bereid, op een bedje van zoetzuur met een dip van sweet chilli en look 14,75
Aanbevolen bier: Dreaqus Sunset Neipa

Salade 'La Pucelle', knapperige Romaanse sla, met gestoofde cherry tomaatjes, dun gesneden groentes, uitgebakken spekjes, croutons, knoflook mayonaise en snippers van Royal Grand Cru Beemsterkaas (ook als vegetarisch mogelijk) 15,75
Aanbevolen bier: Tempelier

Salade van Little Gem, pulled pork, huisgemaakte piccalilly en gebrande pistachenootjes 15,75
Aanbevolen bier: Insel Kreide

Tartaartje van koud gerookte Noorse zalm, scharrelei, dille crème fraiche en balsamico 13,75
Aanbevolen bier: Sterck 7

Soepen:

Licht pikant gebonden vissoep met zeevruchten 9,50

Rijkelijk gevulde Italiaanse tomatensoep met fijngehakte kruiden 8,50

Hoofdgerechten:

Rosé gebakken varkenshaasmedaillons met een romige saus van kastanjechampignons, oesterzwammen en huisgemaakte groene pesto 27,50
Aanbevolen bier: Zundert 8

Pil Pil, grote gamba's met look, chilipepers en olijfolie geserveerd met een knoflookbroodje 27,75
Aanbevolen bier: Dreaqus Illegaly Blond

Gestoomde noedels met een groene kruidencurry en diverse knapperige groenten 24,75
Aanbevolen bier: Petrus Aged Pale

Een spies van Indisch gekruide kippendij, pindasaus, huisgemaakte atjar en kroepoek 25,75
Aanbevolen bier: Engelszell Benno

Malse diamanthaas op de grill bereid met een jus van look en zwarte peper, afgeblust met Talisker Skye 29,75
Supplementsprijs menu 3,00
Aanbevolen bier: La Goudale Grand Cru

Krokant gebakken tongfilets met gebakken zeekraal en roomsaus afgeblust met witte wijn 29.75
Supplementsprijs menu 3,00
Aanbevolen bier: La Guillotine

Desserts:

Krokant gebakken blondie met boerenroomijs, karamelsaus, chocoladekrullen en slagroom	13,75
Aanbevolen bier: Val Dieu Bruin	
Mousse van mango en een vleugje kokos, zeste van limoen en plaatchocolade	13,50
Aanbevolen bier: Alexander Rodenbach	
Cheesecake met frambozencoulis	12,75
Aanbevolen bier: Boscoli	
Smaakvolle, pittige kaasplank samengesteld door onze chef	15,50
Supplementsprijs menu 3,50	
Aanbevolen bier: Gulden Draak Imperial Stout	

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