

Restaurant La Brochette Amsterdam

Dinerkaart

Voorgerechten / Appetizers

Creuses (rauwe oesters of gegratineerd) 6 stuks. 18,00
Creuses (raw oysters or gratinated) 6 pieces

Gerookte zalm 15,00
Smoked salmon

Gerookte paling op toast 15,00
Smoked eel on toast

Hollandse Garnalen cocktail 17,50
Classic Dutch Shrimp cocktail

Sashimi van zalm en tonijn. 17,50
Sashimi from salmon and albacore tuna

Tonijn Craquelé met een crème van parmezaan en ricotta. 15,00
frisse komkommer afgemaakt met wasabi mayo, sesam en andijko
Tuna on a crackle creamed with parmesan, ricotta, cucumber
spiced with wasabi mayo, sesame, siso and indigo

Tonijntartaar met gebakken gamba 17,50
Tuna tartar with baked gamba

Zalm tartaar op een bedje van Avocado 17,50
Salmon tartare on avocado

In knoflook en hete jus pikant gebakken gamba's 17,50
Spicy gamba's in tasty garlic dressing

Carpaccio van rundvlees met bospaddenstoelenmayo en parmezaan 12,50
Carpaccio

Huisgemaakte steak tartaar 17,50
Homemade steak tartar

Tomaat mozzarella (burrata) met olijfolie 17,50
Tomato mozzarella with olive oil

Soepen / Soups

Tomatensoep 7,50
Tomato soup

Kerriesoep 7,50
Curry soup

Uiensoep 7,50
Onion soup

Salades / Salads

Licht warme tonijn salade 17,50
Tuna steak salad

Salade Gamba's; gebakken in knoflook en Spaanse peper met komkommer en bosui. 17,50
Salad Gamba's; Baked in garlic and chili with cucumber and spring onions

Caesar Salade; Romeinse sla, bacon, kip, croutons, ei en parmezaan 17,50
Caeser Salad

Vegetarisch / Vegetarian

Pasta met spinazie, pijnboompitten en blauwe kaassaus 15,00
Pasta with spinach, pine nuts and blue cheese sauce.

Kaasfondue met brood en crudité 17,50
Classic Swiss cheese fondue

Hoofdgerechten vis / Main courses fish

Pikante Gamba's op knoflook spaghetti 19,50
Spicy prawns on garlic spaghetti

Gebakken Tonijnfilet met courgette, bosui en sojasaus 22,50
Baked tuna filet with zucchini, spring onions and soy sauce

Op de huid gebakken Kabeljauw met venkel, 19,50
groene asperge en aardappelmousseline.
Baked cod with fennel, green asparagus
and potato mousseline

Sliptongen 2 stuks 15,00
Slip tongues

Zee tong Dagprijs
Dover sole, Daily price

Hoofdgerechten vlees / Main courses meat

Tournedos 24,50
Fillet steak

Rib-eye. 24,50
Rib-eye

Pikant zoet gemarineerde spareribs 17,50
Spicy sweet marinated spareribs

Poussin (piepkuiken) piri-piri met zoete aardappel en haricotvers 17,50
Poussin piri piri with sweet potato and haricotverts.

Lamsschenkel met eigen jus, aardappelmousseline, postelein en tuinerwt 21,50
Shank of lamb wit hits own gravy, potato mousseline, watercress and gardener

Kipsate met frites en mayonaise. 17,50
Sate of chicken with fries and mayonnaise

Sausen/Sauces

Met een keuze uit:
bearnaisesaus, pepersaus of kruidenboter
With a choice of:
Bearnaise sauce, pepper sauce or herb butter

Supplementen / Side dishes

Gebakken aardappelen 3,00
Fried potatoes

Franse frites 3,00
French fries

Frisse mix salade. 3,00
Daily fresh mixed salad

Verse daggroenten 4,00
Daily fresh vegetables

Nagerechten / Desserts

Dame blanche 7,50
Dame blanche

Sesamijs in een nestje van wafel met een crunche van sesam en caramel topping 7,50
Sesame ice cream in a waffle with a crunch of sesame, topping of caramel

Huisgemaakte flensje met vanillesaus en vanilleroomijs 9,50
Homemade Parisian crepes

Huisgemaakte tiramisu 9,50
Homemade tiramisu

Scroppino shake van citroenijs, Vodka en Prosecco 9,50
Sgroppino, frothy lemon Sorbetto with vodka and sweet champagne

Warme appeltaart met vanillesaus en kaneelijs 7,50
Warm Dutch apple pie with vanilla sauce and cinnamon ice cream