



BARDEAUX

BARDEAUX, OVER ONS....

Welkom, lieve gast. Welkom in de wondere wereld van Bardeaux. Van de wijnstreek Bordeaux, maar ook andere ontzettend lekkere wijnen die we serveren. Bardeaux, van een véél te grote gouden bar middenin een kleine bistro. Van Brigitte Bardot, terug naar de tijd waarin we ons nog echt opdoften voor een avondje uit. Van het Franse l'eau – als connectie met het water: de Vecht. En water staat dan weer voor iets nieuws en iets fris... Een droom om je hier, middenin dit 'petit restaurant' te mogen ontvangen.

Loenen aan de Vecht is bekend door de vele buitenplaatsen langs de rivier de Vecht, met hun karakteristieke oriëntatie op de rivier. Deze buitenplaatsen werden in de 17de en 18de eeuw door rijke Amsterdamse kooplieden langs de Vecht aangelegd, waar zij de zomers doorbrachten.

Bardeaux wil dat gevoel van samenkomen weer helemaal terugbrengen. Als onze eigen buitenplaats, heerlijk op het terras. Of als binnenplaats, waar je kunt genieten aan onze gouden bar of aan één van de tafels.

We willen dat je geniet en wij geloven dat je dit het beste kunt doen in een ambiance die rust, luxe en warmte uitstraalt. In een omgeving waar het eigenlijk niet uitmaakt welke wijn je kiest, want ze zijn allemaal goddelijk. In een sfeer waarbij je niet direct opmerkt welk gerecht nou door wie was besteld, want je zit te gezellig te praten of te genieten van de muziek van *Bobby Womack*.

Kleinere gerechten, om zo alles te kunnen proeven waar onze chef zelf van droomt. We hebben niet één soort keuken, maar wel één maatstaf. Voordat iets namelijk bij Bardeaux op de kaart komt, moet het gruwelijk lekker zijn. Zo simpel is het.

Bardeaux is hét dorpsrestaurant voor ieder moment van de dag. Van burrata, ceviche en ravioli tot heerlijke focaccia's en de allerlekkerste truffelsoep die je ooit hebt geproefd. *Pinky promise.*

We zijn zo trots op deze zaak dat we niet anders konden dan een pauze kiezen als logo. Laat je verwonderen. Leun achterover, alles wat je bestelt komt in willekeurige volgorde jouw kant op als het klaar is. *Live a little. Maak je even geen zorgen. Er komt altijd weer morgen.*

Liefs,
Team Bardeaux

P.S. Oké, nog een kleine suggestie dan... Wij hebben een samenwerking met *Amsterdam Wines* en willen toch niet onvermeld laten dat we dus ook dé lekkerste champagne serveren: *Christoffe*. Die smaakt toch het beste bij ieder gerecht, als je het ons vraagt.

MIDDAY FEAST

van 12.00 tot 16.00 uur

CHEF'S CEASAR

Caesarsalade met kippendijen, Parmezaanse kaas, ansjovis, uitgebakken spekjes, croutons van brioche en een gekookt eitje. 16

BOERENBRUIN 13,50

CARPACCIO CRAVING

met dingesneden carpaccio, rucola, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en verse pesto.

HOLTKAMP HEAVEN

Twee garnalenkroketten van de beste uit Amsterdam met gefrituurde peterselie en romige ravigottesause. 15

HONEY, YOU'RE THE GOAT

met zachte geitenkaas, honing dressing, pecannoten en zongedroogde tomaatjes.

SALMON SENSATION

Gerookte zalm met roomkaas, bieslook en een mayonaise van gerookte ui.

BARDEAUX FAVORITES

MARBELLA

Sticky Iberico ribvingers, met een frisse, zoetzure salade van taugé, radijs, komkommer, sesam, bosui en cashewnoten. Net als het iconische Puente Romano: oud, nieuw en altijd een beetje over de top. Omdat jij ook van luxe met een knipoog houdt. 15

BOURGONDIË

Zachte seizoenskaas uit de oven met Provençaalse kruiden, een maplesiroop van druiven en balsamico en luchtige Gran Pavesi crackers. 16

LUXOR

Gebakken eendenlever: foie gras. Een delicatessen die wij serveren met abrikozencompote, Fleur de sel en suikerbrood. 17

ERBIL

Knapperige bloemkool met romige, zongedroogde tomatenhummus, granaatappelpitjes, limoenmayonaise en geroosterde hazelnoot. 15

GAMBA GOLD

Gamba's á la *Hans*! Afgetopt met chilivlokken en bieslook. Maar belangrijker: in van die verrukkelijke knoflookroomsaus waar je in blijft dippen. 15

ROME

Een "cappuccino" van de allerlekkerste truffel-Parmezaan soep. Disclaimer: als je deze eenmaal bestelt, ben je verloren. 8

VENETIË

Carpaccio. Ooit bedacht door Giuseppe Cipriani. Deze klassieker komt met rucolasla, zongedroogde tomaten, pestomayonaise en geroosterde pijnboompitten. 12

BARDEAUX FAVORITES

Wij adviseren om te bestellen wat zo ongeveer op je tafel past en dan nog een keertje. En nog een keer...

*Alles komt zodra het klaar is, in willekeurige volgorde.
Surprise, surprise!*

Willen we dat niet allemaal? Een beetje wegdromen...

We all want to make memories, all over the world.

At Bordeaux we say: 'Dream on...'

DOE MIJ MAAR EEN TRIPJE NAAR....

ROME

Een “cappuccino” van de allerlekkerste truffel-Parmezaan soep. Disclaimer: als je deze eenmaal bestelt, ben je verloren. 8

CYPRUS

Gamba’s á la *Hans*! Afgetopt met chilivlokken en bieslook. Maar belangrijker: in van die verrukkelijke knoflookroomsaus waar je in blijft dippen. 15

MARBELLA

Sticky Iberico ribvingers, met een frisse, zoetzure salade van taugé, radijs, komkommer, sesam, bosui en cashewnoten. Net als het iconische Puente Romano: oud, nieuw en altijd een beetje over de top. Omdat jij ook van luxe met een knipoog houdt. 15

VENETIË

Carpaccio. Ooit bedacht door Giuseppe Cipriani. Deze klassieker komt met rucolasla, zongedroogde tomaten, pestomayonaise en geroosterde pijnboompitten. 12

BOURGONDIE

Zachte seizoenskaas uit de oven met Provençaalse kruiden, een maplesiroop van druiven en balsamico en luchtige Gran Pavesi crackers. 16

LUXOR

Gebakken eendenlever: foie gras. Een delicatessen die wij serveren met abrikozencompote, Fleur de sel en suikerbrood. 17

ERBIL

Knapperige bloemkool met romige, zongedroogde tomatenhummus, granaatappelpitjes, limoenmayonaise en geroosterde hazelnoot. 15

Voor allergenen, vraag naar onze allergenen lijst.

EVENING FEAST

vanaf 17.00 uur

OSAKA

Dit gerecht? Een ode aan Elise, de vriendin van onze chef, haar favoriet. Dun krokant van rijst en nori, tartaar van zalm en mango, met een subtiel wasabi schuim en een snufje furikake. Fris, licht pittig en een tikkeltje verslavend, precies zoals het levendige Osaka zelf. 13,50

SINGAPORE

Wist je dat Singapore dé stad is waar oost en west elkaar ontmoeten? Wij brengen dit naar de tafel. Handgesneden steak tartaar, met een oosterse dressing en een klein vleugje rook. Crème van eidooier en soja brengen diepte, terwijl komkommer, wakame en avocado voor de ultieme frisheid zorgen. 15

MONACO

Vier blini's met gerookte zalm, crème fraîche en 10 gram Asetra-kaviaar van House of Caviar. Wist je dat Monaco de hoogste concentratie miljonairs ter wereld heeft? Hier is kaviaar geen luxe, maar gewoon lunch 43

LIMA

Zeebaars ceviche, gemarineerd in bloedsinaasappel, limoen, gember en groene tabasco. Afgetopt met rode ui, zoete cherry tomaatjes, koriander en een vleugje chilivlokken. Ceviche is niet voor niets het nationale gerecht van Peru. Net als de Machu Picchu is het een echte ontdekking die je niet wilt missen. 15,50

SEVILLA

Alsof je een zonnige middag op een Spaans plein proeft: knapperig flatbread belegd met dunne plakken Serrano, romige ricotta, zoete gepofte tomaat en een sjalottencompote. Elke hap is een feest, afgemaakt met verse basilicum. 16

NICE

Een hartige draai aan Franse klassieke crème brûlée: romige geitenkaas met een geflambeerd karamelkorstje. Gecombineerd met sinaasappel, honing, hazelnoot en een handvol granaatappelpitjes, zodat je gegarandeerd verliefd wordt. Met vers zuurdesembrood. 14

MELBOURNE

Take a deep dive, down under! Groene gazpacho van komkommer, avocado en paprika als verfrissend bad waarin de gebakken coquille en citruskaviaar relaxen. Wist je dat exclusieve citroenkaviaar een favoriete luxe-ingrediënt is van sterrenchefs? 13,50

DUBLIN

Clubsteak van Iers rund (O ´ Sullivan) van maar liefst 550/600 gram. Geroosterd en geserveerd met een verse chimichurri, handgesneden frieten en zoete uiencompote. Voor twee personen... óf eentje met een flinke eetlust! 45

Let op: deze duurt minimaal 45 minuten door de sous-vide garing.

SAINT-TROPEZ

Zeebaars op de huid gebakken, met een romige pesto van geroosterde paprika, Parmezaan, citrus, en schuim van rucola. Bardeaux meets Bardot, want pas na 1950 werd Saint-Tropez écht beroemd, toen Brigitte Bardot hier haar intrek nam. Een klassieker met sterallures! 16

LOUNGE FEAST

all day every day

BANGKOK

Krokante kippendijen in een zoete, sticky laag van ketjap, honing en koriander. Om je vingers bij af te likken – en dan nog een keer, want je wilt niets van deze saus verliezen. 11

ZAGROS

Knus zoals een traditionele avond in de Koerdische bergen, deze balletjes van bulgur met gekruid rundergehakt, in combinatie met een vurige Sriracha-mayonaise. Ideaal om te delen, maar wij zouden het begrijpen als je ze liever voor jezelf houdt.. 3 stuks 9

AMSTERDAM

Drie mini garnalenkroketjes van Holtkamp met gefrituurde peterselie en romige ravigottesaus. 12,50

PIMENTO DE PADRON

Kleine, groene, geurige, Spaanse (niet pittige!) pepertjes met grof zeezout en Pecorino Romano 10

MONACO

Vier blini's met gerookte zalm, crème fraîche en 10 gram Asetra-kaviaar van House of Caviar. Wist je dat Monaco de hoogste concentratie miljonairs ter wereld heeft? Hier is kaviaar geen luxe, maar gewoon lunch 43

MANILA

Vijf gestoomde gyoza's gevuld met kip. Geserveerd in een stoommandje, met een gyoza-saus van soja, sesamolie, chilivlokken en een vleugje rice wine vinegar. Sappig, zout en een beetje spicy. 12,50

BITTERBALLEN OF KAASSTENGELS

Een portie van acht bitterballen of kaasstengels van Oma Bobs met mosterd 10

BLIKJE OLIJVEN

Groene olijven van Ybarra 4

CRUNCHY POTATO SHRIMPS

Een portie van vijf aardappel garnalen snackjes met limoenmayonaise 11

LOENEN AAN DE VECHT

Friet van de buren.

The signature dish van Hans & Frietje, met een dot klassieke mayonaise! 5

BROOD

Brood met huisgemaakte dip 6

FINAL FEAST

maar alleen als jij ook neemt!

SCROPPINO SPLASH

Sorbetijs, wodka en prosecco met een rietje. Let wel: dit drankje is ook perfect om de smaakpapillen te neutraliseren, dus kan prima tussendoor worden besteld 9

SCROPPINO SHOT

Sorbetijs, wodka en prosecco, afgetopt met likeur 43 in een shotglaasje. Proost! 4

AFFOGATO AMORE

Een bolletje ijskoud vanille-ijs overgoten met gloeiendhete espresso 7

LAVA LOVER

CHOCOLADE-LAVA-TAARTJE

Ja, dit moet in hoofdletters! 10

TORREMOLINOS

Ja hoor, daar is 'ie weer. De dame die op elke menukaart staat, maar waar je stiekem toch altijd voor zwicht. Romig vanille-ijs, warme chocoladesaus en een toef slagroom. Geen verrassingen, gewoon puur genot. Want geef toe: sommige clichés zijn er met een reden. 9,50

SAY CHEESE

Zachte seizoenskaas uit de oven met Provençaalse kruiden, een maplesiroop van druiven en balsamico en luchtige Gran Pavesi crackers 16

BREAD & BUTTER

Warme, goudbruine brioche met romig bourbon-vanille ijs en aardbeien. Simpel, klassiek en bijna altijd een goed idee, net als een extra glas wijn op vrijdagavond. 11,00

WIJN

Huiswijnen wit

Verdejo, Finca Venta VQ, Tierra de Castilla, Spanje

Druif: Verdejo

Fris, Tropisch, Zacht

Glas: 5,25 Fles: 29,50

Viognier, "Cuvée La Chapelle", Pays d'oc, Frankrijk

Druif: Viognier

Vol, Kruidig, Romig

Glas: 6,50 Fles: 38,00

Fleurie LeMorie, Pays d'oc, Frankrijk

Druif: Chardonnay, Viogner

Hout, Vol, Romig

Glas: 6,95 Fles: 40,00

Pinot Grigio delle Venezie DOC, Veneto, Italie

Druif: Pinot Grigio

Fris, Soepel, Fruitig

Glas: 6,95 Fles: 40,00

Aligote La Main Domaine d'Árx,

Bourgogne, Frankrijk

Druif: Aligote

Mineralig, rijp fruit, elegant

Glas: 8,50 Fles: 48,50

Huiswijnen rose

Côte Du Rhône Rosé, Chateauneuf du pape, Rhône, Frankrijk

Druif: Grenache, Syrah, Cinsault, Marselan

Licht, Fris, Fruitig

Glas: 5,50 Fles: 30,00

Huiswijnen rood

Cuvee la Chapelle, Bourgogne, Frankrijk

Druif: Pinot Noir

Boers, vol, sappig

Glas: 6,50 Fles: 38,00

Contrada Monte, IGP Puglia, Contrado Monte, Italië

Druif: Negroamaro

Vol, Kruidig, Fruitig

Glas: 6,50 Fles: 29,50

Chianti DOCG Nelvia, Toscane, Italie

Druif: Sangiovese, Canaiolo Nero

Rijp fruit, Zacht, Tanninerijk

Glas: 8,50 Fles: 45,00

Rioja Crianza - Lar de Paula, Rioja, Spanje

Druif: Tempranillo

Fruitig, Vol, Stevig

Glas: 9,50 Fles: 60,00

Witte wijnen op fles:

Tenuta Spinelli Artemisia Offida Pecorino DOCG
Marken, Italië
Druif: Pecorino
Floraal, Mineralig, Fruitig
Fles: 35,00

Grüner Veltliner - Weingut Josef Ehmoser
Wachau, Oostenrijk
Druif: Grüner Veltliner
Mineralig, Fris, Fruitig (De zomer in je glas)
Fles 38,00

Riesling Burklin Wolf
Pfalz, Duitsland
Druif: Riesling
Fles: 45,00

Galicia, Rias Baixas, Troupe Albarino
Spanje
Druif: Albariño
Fles: 47,00

Macon-Verze,
Bourgogne, Frankrijk
Druif: Chardonnay
Fles: 48,00

Roero Arneis, Cascina Vengorem
Piedmont Italië
Druif: Arneis
Fles: 50,00

Chablis Gautherin,
Bourgogne, Frankrijk
Druif: Chardonnay
Fles: 59,00

Bourgogne Blanc, Domaine Hubert Bouzereau,
Frankrijk
Druif: Chardonnay
Fles: 60,00

Gitton Sancerre,
Loire, Frankrijk
Druif: Sauvignon Blanc
Fles: 63,00

Maison Brotte Condrieu,
Rhone, Frankrijk
Druif: Viognier
Fles: 87,00

Rose op fles:

Rhône Rose, "Sybel"
Yves Cuilleron, Frankrijk
Druif: Syrah
Prijs: 40,00

Domaine Dupéré Barrera
Côteaux d'Aix-en-Provence
Druif: Mourvèdre, Grenache, Cinsault
Fles: 47,00

Rode wijnen per fles:

Campolungo, Cascina Vengore
Barbera D'Asti, Italië
Druif: Barbera
Fles: 40,00

Petit Accent - Domaine de L'accent
Languedoc, Frankrijk
Druif: Cinsault, Grenache, Carignan, Syrah
Fruitig, Elegant, Soepel
Fles: 45,00

Château Pizay Morgon
Beaujolais Frankrijk
Druif: Gamay
Fles: 45,00

Saint Estèphe Saint Maxent
Bordeaux, Frankrijk
Druif: Cabernet sauvig, Cabernet franc, Merlot
Fles: 52,00

Haut Medoc Andron
Bordeaux, Frankrijk
Druif: Cabernet sauvig, Cabernet franc, Merlot
Fles 59,00

Rioja Crianza - Lar de Paula
Rioja, Spanje
Druif: Tempranillo
Fles: 60,00

Ojo de Ibiza, Tierra Sur
Balearen, Spanje
Druif: Syrah, Monastrell
Zacht, Vol, Rood fruit
Fles: 65,00

Domaine Philippe Leclerc
Bourgogne Frankrijk
Druif: Pinot Noir
Fles: 70,00

Guiseppe Brancatelli
Toscane, Italië
Druif: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Fles: 80,00

Chassagne-Montrachet 1er Cru
Bourgogne, Frankrijk
Druif: Pinot Noir
Fles: 85,00

Amarone della Valpolicella Classico
Valpolicella Italië
Druif: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Prijs: 100,00

Nuit-Saint Georges
Bourgogne, Frankrijk
Druif: Pinot Noir
Fles: 105,00

Mousserend per glas:

Vin Mousseux, Poepel brut, Luxembourg
Druif: Auxerrois, Rivaner
Geel fruit, Zacht, Fruitige mouse
Glas: 7,50 Fles: 42,50

Vin Mousseux, Poepel rose, Luxembourg
Druif: Auxerrois, Chardonnay, Pinot Noir
Zacht, Rood fruit, Fris
Glas: 7,50 Fles 42,50

Mousserend per fles:

Leroy Martin Christoffe, Reims, Frankrijk Christoffe brut

Christoffe piccolo
Druif: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Fles: 20,00

Christoffe brut cuvée réserve, 75 cl
Druif: Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier
Fles: 75,00

Christoffe brut cuvee reserve, 150cl
Druif: Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier
Fles: 150,00

Christoffe Blanc de Blancs
Druif: Chardonnay
Fles: 85,00

MINDER DENKEN, MEER LEVEN

*Hieronder vind je selectie van onze pareltjes;
de meest exclusieve wijnen.
Voor als je een keertje echt wil uitpakken.*

*Voor de liefhebber die leeft in het nu
en dat vooral wil doen met de beste kwaliteit.
Elke fles uit deze collectie is zorgvuldig geselecteerd.*

Wit

Domaine Gauffroy, Puligny-Montrachet 1er cru
2020
Bourgogne, Frankrijk
Druif: Chardonnay
Fles: 165

Domaine Caillot, Meursault Limozin
2015
Bourgogne, Frankrijk
Druif: Chardonnay
Fles: 195

Hubert Bouzereau, Chassagne Montrachet 1er cru
2021
Bourgogne, Frankrijk
Druif: Chardonnay
Fles: 225

Raoul Gautherin, Chablis Gr. cru 300 cl
2019
Bourgogne, Frankrijk
Druif: Chardonnay
Fles: 695

Rood

Hubert Bouzereau, Corton Bressandes Gr. cru
2014
Bourgogne, Frankrijk
Druif: Pinot Noir
Fles: 250

Chateau Lynch-Bages, 5e grand cru classe
2014
Bordeaux, Pauillac, Frankrijk
Druif: Merlot, Cabernet Sauvignon
Fles: 275

Chateau Latour Les Forts de Latour
2005
Bordeaux, Pauillac, Frankrijk
Druif: Merlot, Cabernet sauvignon
Fles: 695

Sylvain du Bord Clos de Vouget Gr cru
2021
Bourgogne, Frankrijk
Druif: Pinot Noir
Fles: 650

NEDERLANDS GEDISTILLEERD

Jonge jenever
Oude jenever
Korenwijn

LIKEUREN

Arancello
Limoncello
Amaretto
Grand Marnier
Likeur 43
Cointreau
Baileys
Tia Maria
Kahlúa

WHISKEY

Chivas
Dimple
Glenmorangie 12 years
Talisker 10 years

COGNAC

Martell VS
Remy Martin VSOP
Remy Martin XO

MEXICO

Mezcal
Patron Reposado

SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE

Jameson

IRISH CRÈME COFFEE

Baileys

FRENCH COFFEE

Grand Marnier of Cointreau

ITALIAN COFFEE

Amaretto

SPANISH COFFEE

Likeur 43 of Tia Maria

BRAZILIAN COFFEE

Kahlúa

MEXICAN COFFEE

Mezcal

JAMAICAN COFFEE

Rum

