



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 oosterse steak tartaar, tonijn taco's 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 pauw 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: *Christopher Merret*. Die smaakt toch het beste bij ieder gerecht, als je het ons vraagt.

MIDDAY FEAST

van 12.00 tot 16.00 uur

New York / Chef's Caesar

Kippendij, bacon, ei en Parmezaan, met een Caesar die nergens op bespaart. De salade die je eigenlijk altijd wil. 16

Firenze / Boerenbruin Carpaccio

Dun gesneden rund, rucola, pesto, zongedroogde tomaat en pijnboompit. Die ken je wel. Daarom staat 'ie er ook. 14,50

Oostende / Boerenbruin Holtkamp

Garnalenkroketten met citroen, ravigotte en peterselie. Eindigen sowieso uitgesmeerd over je brood. Zoals het hoort. 16

Normandië / Boerenbruin Brie

Brie die bijna van je brood glijdt, met honing, walnoot en ingelegde ui die het spannend houdt. 14,50

Kopenhagen / Boerenbruin Gerookte Zalm

Gerookte zalm met roomkaas, kappertjes en mayo van gerookte ui. Fris, licht en voelt ook nog een beetje verantwoord. 14,50

Calabrië / Boerenbruin Omelet Nduja

Omelet met nduja (anders ga je dit opzoeken: pittige smeerbare worst), paprika, ingelegde ui en Parmezaan. Geen saai ei. Eindelijk niet. 14,50

BARDEAUX FAVORITES

Tafeltje vol

Zes gerechten om te delen, iedere keer anders. De kaart mag dicht. Voor nu. 47

Cyprus

Gamba's in knoflook-roomsaus met chili en bieslook. Voor die saus kom je terug. Brood erbij bestellen. Dippen. 16

Rome

Truffel en Parmezaan, warm opgeklopt. Je snapt het na één slok. 8

Bourgogne

Roodschimmelkaas uit de oven met honing, tijm, rozemarijn en druiven. Loopt uit. Niemand die daar iets aan doet. 19,50

Luxor

Eendenlever met abrikozencompote, fleur de sel en suikerbrood. Niet voor elke dag. Wel vandaag. 19

Erbil

Gefrituurde bloemkool op hummus, met citroen, hazelnoot en granaatappel. Bloemkool saai? Think again! 15

Venetië

Carpaccio met pesto, zongedroogde tomaat en pijnboompitten. Je kent 'm. Daarom bestel je 'm. 14

EVENING FEAST

vanaf 17:00

Reis met ons mee langs de lekkerste smaken van de wereld. Kies voor een 'Tripje naar...' voor een specifiek gerechtje of ga voor de 'Wereldreis' en laat je verrassen met zes verrassende smaken van over de hele wereld. Deel, proef en geniet van jouw heerlijke get-away!

Tafeltje vol

Zes gerechten om te delen, iedere keer anders. De kaart mag dicht. Voor nu. 47

Tokyo

Tonijn kort aan de randen geprikkeld, met sesam, soja, bosui en limoen. Begin van de avond. Dit eerst. 20

Erbil

Gefrituurde bloemkool op hummus, met citroen, hazelnoot en granaatappel. Bloemkool saai? Think again. 15

Versailles

Krokante kalfszwezerik met crème van witte ui, compote van rode ui, witte kool en een zachte garam masala crème. Favoriet van de chef. En straks ook van jou. 35

Tulum

Wonton taco's met tonijn, avocado salsa en limoen kaviaar. Zon op je gezicht, taco in je hand. Dat idee. 18

Kyoto

Gegrilde spitskool met misoboter, citroen, krokante ui en furikake. Staat normaal niet in je top 3. Neem nou maar. 14

Verona

Vitello tonnato met kappertjes en tonijnmayonaise. Zacht, fris, en altijd een goed idee. 16

Lima

Ceviche van Hamachi (kingfish) met lychee, kokos, gember, citrus en ingelegde ui. Zwoel, levendig en fris in één keer. 16

Tijuana

Birria taco met rund, avocado, zure room, jalapeño en koriander. Niet echt het gerecht voor witte kleding. 17

Parijs

Klassieke steak tartaar op brioche met eidooiercrème, Parmezaan, kappertjes en sjalot. Klein tafeltje, scheve stoeltjes. Dit past er nog net bij. Kalfszwezerik erbij? Kan gewoon. 16

Cyprus

Gamba's a la Hans in knoflook-roomsaus met chili en bieslook. Voor die saus kom je terug. Brood erbij bestellen. Dippen. 16

Napoli

Bruschetta (quizvraag: wie spreekt dit uit zoals het hoort?) van tomaten-antiboise, burrata, basilicum en balsamico. Alsof je ergens in Italië zit waar de zon nog net niet onder is. 13

Rome

Truffel en Parmezaan, warm opgeklopt. Je snapt het na één slok. 8

Luxor

Eendenlever met abrikozencompote en fleur de sel. Rijk, zacht en niet voor elke dag. Wel vandaag. 19

Dallas

Sous-vide shortrib van rund, gelakt in BBQ-saus, met koolsla. Bestellen, en daarna gewoon even achterover leunen. 20

Dublin

Clubsteak van Iers rund met chimichurri, cowboy butter en friet. Gewoon een goed stuk vlees.

En groot: 550-600 gram.

Het wachten waard (30 min). 48

LOUNGE FEAST

all day every day

Bangkok

Krokante kippendijen met ketjap, pittige chili en honing. Vorkje voor de nette mensen, plakkerige vingers voor de rest. 12

Amsterdam

Holtkamp garnalenkroketjes met ravigotte. Wie neemt de laatste? 12,50

Slemani

Börek met feta en spinazie, met yoghurt en munt. Warm, knapperig en net uit de keuken. 9

Barcelona

Pimiento de padrón met knoflook, zeezout en pecorino. De meeste zijn lief. 10

Sapporo

Krokante garnalen met kerriemayonaise. Warm, goudbruin en gewoon heel lekker. 10

Seoul

Crispy Enoki paddenstoelen met jeow som dip. Wat? Paddenstoelen dus. Maar dan ineens leuk. 11

Salamanca

Pata negra, manchego en vijgencompote. Dit schuif je een beetje jouw kant op. 19

Sevilla

Groene olijven van Ybarra en Gezoute amandelen. Ben jij ook team olijven-horen-gewoon-op-tafel? 8

Lyon

Brood met smeersel. Voor erbij. En dan nog een keer. 6

Loenen aan de Vecht

Frietje van de burens. Die zijn ineens van iedereen. Met een flinke dot mayo, zoals het hoort. 6

Bitterballen

Te heet. Toch alvast één. 10

Kaasstengels

Je weet hoe dit gaat. 10

Monaco

Asetra kaviaar (10 gram) met blini's, gerookte zalm en crème fraîche. Leuk als je een beetje indruk wil maken op je tafelgenoot ;-) 45

FINAL FEAST

maar alleen als jij ook neemt!

Amalfi

Scroppino van citroensorbet met wodka en prosecco. Je dacht dat je klaar was. Blijkbaar niet. 9

Sicilia

Frisse afsluiter van citroensorbet met wodka, prosecco en Licor 43. Heel klein glaasje. Zo is 'ie bedoeld. 5

Bologna

Zei je nou alleen nog koffie? Vanille-ijs dat langzaam smelt onder een verse espresso. 7

Montmartre

Chocolade die nog zacht uitloopt, met frisse passievrucht ernaast. Joh, we delen hem wel. 12

Antwerpen

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom. Besteld met lichte schaamte. Opgegeten zonder. 10

Turijn

Mascarpone, koffie en cacao in lagen. Je hebt gewoon tiramisu-mensen. 10

Cannes

Dunne flensjes in sinaasappelsaus, met vanille-ijs en een scheut Grand Marnier. Je wilde naar huis. Blijf nog even. 15

MINDER DENKEN, MEER LEVEN

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