



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.

# EVENING FEAST

vanaf 17.00 uur

*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 Bardeaux 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

### **JAVA**

Kleine wraps, gevuld met langzaam gestoofd rundvlees met een rijke mix van Indonesische kruiden, zoetzure komkommer, sesam en bosui. 17

### **FLORENCE**

Ravioli á la *Leonardo*. Een échte Italiaanse, gevuld met ricotta en citroen. Met een fluweelzachte saus van rijpe tomaten, knoflook en verse basilicum. 15

### **BRETAGNE**

Franse sardines van La Perle des Dieux, geserveerd met toast, antiboise en limoenmayonaise. Als je 'm op hebt, kun je de afbeelding op het blikje pas bekijken. En meenemen, uiteraard. 15

### **VENETIË**

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

### **HAVANA**

A taste of paradise: Latijns-Amerikaanse ceviche van coquille, gecombineerd met kokos, pittige limoen en een vleugje geroosterde sesam. 15

### **IBIZA**

Tartaar van tonijn en avocado met een lichte dressing op basis van sesam. Dit – is – toch – bijna – zonde – om – op – te – eten? Ja, bijna. Doe toch maar. 16

### **PUGLIA**

Een pareltje dat op je tong smelt, burrata. We maken 'm af met een smeùige salsa van tomaat, basilicumolie en een drupje Aceto Balsamico. The food version of a hug. 15

### **ANDALUSIË**

Knapperige aubergine met een laagje panko, op een bedje van tomatensalsa van vier soorten cherry, knoflook en verse basilicum. 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 delicatessa 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 ERBIJ**

Friet van de buren 5

Brood met basilicumboter 6

# MIDDAY FEAST

van 12.00 tot 16.00 uur

## **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

## **CHEF'S CEASAR**

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

## **ROME**

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

## **FLORENCE**

Ravioli á la *Leonardo*. Een échte Italiaanse, gevuld met ricotta en citroen. Met een fluweelzachte saus van rijpe tomaten, knoflook en verse basilicum. 15

## **BRETAGNE**

Franse sardines van La Perle des Dieux, geserveerd met toast, antiboise en limoenmayonaise. Als je 'm op hebt, kun je de afbeelding op het blikje pas bekijken. En meenemen, uiteraard. 15

## **VENETIË**

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

## **PUGLIA**

Een pareltje dat op je tong smelt, burrata. We maken 'm af met een smeuïge salsa van tomaat, basilicumolie en een drupje Aceto Balsamico. The food version of a hug. 15

## **FOCCACIA'S** 12,50

## **BACON & EGG BLISS**

Bacon met een gebakken ei, little gem, kipfilet en mayonaise van gerookte ui

## **CARPACCIO CRAVING**

Carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en pestomayonaise

## **AVOCADO ADVENTURE**

Avocado met gebakken ei, alfalfa, rucola, tomaat en harissamayonaise

## **SALMON SENSATION**

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

# LOUNGE FEAST

all day every day

## **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 shotglasje. 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

## **WHITE WONDER**

Witte chocolademousse met mango en een crumble van Bastogne 10

## **SAY CHEESE**

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

---

## **PIMENTO DE PADRON**

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

## **BITTERBALLEN**

Een portie van acht bitterballen van Oma Bobs met mosterd 10

## **BLIKJE OLIJVEN**

Groene olijven van Ybarra 4

## **BEAUTIFUL BLINI'S**

Blini's met gerookte zalm, crème fraîche, bieslook en niet te vergeten... een blikje kaviaar (10gr) van House of Caviar 44

## **CRUNCHY POTATO SHRIMPS**

Een portie van vijf aardappel garnalen snackjes met limoenmayonaise 11

## **FRIET VAN DE BUREN**

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

## **BROOD**

Brood met huisgemaakte basilicumboter 6

# WIJN

## Huiswijnen wit

Finca Venta VQ, Tiera de Castilla, Spanje  
Druif: Verdejo  
Fris, Tropisch, Zacht  
Glas: 5,25 Fles: 29,50

Fleurie Le Morie, Pays d'oc, Frankrijk  
Druif: Chardonnay 3 maanden hout, viognier.  
Vol, Rijp, Romig  
Glas: 6,95 Fles: 38,00

Domaine Delagrangre, Bourgogne, Frankrijk  
Druif: Aligote (2<sup>de</sup> druivenras uit Bourgogne)  
Vol, Rond, Mineralig  
Glas: 8,50 Fles 45,00

## Huiswijnen rose

Escovier, Pays d'oc, Frankrijk  
Druif: Carignan, Cinsault, Syrah  
Licht, Fris, Fruitig  
Glas: 5,50 Fles: 30,00

## Huiswijnen rood

Finca Venta VQ, Tiera de Castilla, Spanje  
Druif: Tempranillo, Syrah  
Vol, Kruidig, Fruitig  
Glas: 5,25 Fles: 29,50

Beau Rivage, Bordeaux, Frankrijk  
Druif: Cabernet sauvignon, Merlot  
Zwart fruit, Fris, Sappig  
Glas: 6,95 Fles: 38,00

Chianti DOCG Nelvia, Toscane, Italie  
Druif: Sangiovese, Canaiolo Nero  
Rijp fruit, Zacht, Tannine rijk  
Glas: 8,50 Fles: 45,00

## Mousserend

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



### **Witte wijnen op fles:**

Laudun, Cotes-du Rhone, Frankrijk

Druif: Grenache Blanc

2022

Fles: 32,00

Essence, Mosel, Duitsland

Druif: Riesling

2022

Fles: 35,00

Macon-Verze, Bourgogne, Frankrijk

Druif: Chardonnay

2022

Fles: 46,00

Chablis Gautherin, Bourgogne, Frankrijk

Druif: Chardonnay

2022

Fles: 59,00

Gitton Sancerre, Loire, Frankrijk

Druif: Sauvignon Blanc

2022

Fles: 63,00

Les Heres Sancerre, Loire, Frankrijk

Druif: Sauvignon Blanc

2021

Fles: 66,00

Sylvain Debord Rully, Bourgogne, Frankrijk

Druif: Chardonnay

2022

Fles: 79,00

Gitton Nebula, Loire, Frankrijk

Druif: Sauvignon Blanc

2020

Fles: 80,-

Maison Brotte Condrieu, Rhone, Frankrijk

Druif: Viognier

2022

Fles: 87,00

Silex Nebula, Loire, Frankrijk

Druif: sauvignon blanc

Jaar: 2020

Fles: 97,-

### **Rose op fles:**

Torpez a Saint Tropez, Provence, Frankrijk

Druif: Grenache, Cinsault, Mourvedre

2023

Fles: 40,00

### **Rode wijnen per fles:**

Cotes du Forez, Loire, Frankrijk

Druif: Gamay

2009

Fles: 32,00

Cotes du Rhone, Rhone, Frankrijk

Druif: Grenache, Syrah

2019

Fles: 32,00

Saint-Émilion grand cru, Bordeaux, Frankrijk

Druif: Cabernet sauvignon, Merlot

2018

Fles: 42,00

Lar de Paula, Rioja Crianza, Spanje

Druif: Tempranillo

2017

Fles: 46,00

Fleurie Guillot-Gonin, Beaujolais, Frankrijk

Druif: Gamay

2022

Fles: 52,00

Valpolicella Ripasso, Veneto, Italie

Druif: Rondinella, Corvina

2020

Fles: 52,00

Saint Estèphe Seguin, Bordeaux, Frankrijk

Druif: Cabernet sauvig, Cabernet franc, Merlot

2016

Fles 55,00

Haut Medoc Andron, Bordeaux, Frankrijk

Druif: Cabernet sauvig, Cabernet franc, Merlot

2014

Fles 59,00

Delagrange, Bourgogne Cote d'Or, Frankrijk

Druif: Pinot Noir

2021

Fles: 62,00

Chateuneuf du Pape Brotte, Rhone, Frankrijk  
Druif: Grenache, Syrah, Mourvedre  
2020  
Fles: 75,00

Guiseppe Brancatelli, Toscane, Italie  
Druif: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
2013  
Fles: 80,00

Nuit-Saint Georges, Bourgogne, Frankrijk  
Druif: Pinot Noir  
2020  
Fles: 105,00

Chateau le Croix Pomerol, Bordeaux, Frankrijk  
Druif: Merlot, Cabernet Sauvignon  
2014  
Fles: 135,00

**Mousserend per fles:**

---

***Leroy Martin Christoffe, Reims, Frankrijk***

Christoffe brut piccolo  
Druif: Pinotnoir, Chardonnay, Pinot Meunier  
Fles: 20,00

Christoffe brut cuvee reserve  
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

...the ...

...the ...

...the ...

...the ...

...the ...

...the ...

...the ...

...the ...

...the ...