



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

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

BARDEAUX FAVORITES

JAVA

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

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 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

VENETIË

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

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

Voor allergenen, vraag naar onze allergenen lijst.

EVENING FEAST

vanaf 17.00 uur

PALERMO

Gevulde ravioli zoals je ze alleen in de Italiaanse bergen vindt: met de rijke, aardse smaak van eekhoorntjesbrood en een subtiele hint van witte truffel. Deze pasta rust in een decadente saus van salieboter, perfect om in weg te dromen.

Ciao, Palermo! 15

NAPOLI

Deze mosselen zijn niet voor watjes – vol van smaak, dankzij een pittige Calabrese Nduja-botersaus die lekker intens is. En natuurlijk kan verse bladpeterselie hier niet ontbreken. 15

OSLO

Malse zalmfilet, rijk aan omega-3 (fijn voor ons hart & onze hersenen!), op smaak gebracht met prei en een kruidige salsa verde. De zoetzure rode ui en zachte wortelolie maken 'm af. En voor wie echt wil uitpakken, is er een luxe optie met kaviaar – want, waarom niet? 19 (+ kaviaar 30) 15

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

BOLOGNA

Hou op hoor. Dit gerecht schreeuwt comfort, gezelligheid en lekker lang tafelen. Niet de gebakken coquilles, niet de groene asperges én zelfs niet de Parmezaan zorgen hier voor de hoofdrol.

Nee, want de ster van dit gerecht is een fantastisch fluweelzachte risotto, zoals alleen La... Leroy hem maakt. 16

NORMANDIË

Verse seizoensoester met een kick van tabasco, een schijfje citroen, fijngesneden sjalot en een vleugje rode wijnazijn. Een smaakvolle greep uit de zee, ideaal om het menu mee te beginnen (of mee af te sluiten!). 3,5 p.s.

DUBLIN

Een beuker van een Ierse Côte de Boeuf (O'Sullivan) van maar liefst 800 gram. Geroosterd en geserveerd met een verse chimichurri, handgesneden frieten en zoete uiencompote. Voor twee personen... óf eentje met een flinke eetlust! 65

TOKYO

Blokjes crispy rijst, rijk belegd met een luchtige mousse van verse tonijn. Klein maar fijn, en onmogelijk om bij eentje te stoppen. Deze ga je nog een keer bestellen, wedden? 15

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

BITTERBALLEN/KAASSTENGELS

Een portie van acht bitterballen/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

FRIET VAN DE BUREN

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

BROOD

Brood met huisgemaakte dip 6

FINAL FEAST

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

AMAZING AMALFI

Frisse, romige lemon curd samen met luchtige witte chocolademousse en afgemaakt met een bolletje pistacheroomijs. Een zonnige verleiding rechtstreeks uit Amalfi die eindigt in een zoete smaakexplosie. 10

SAY CHEESE

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

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

Sauvignon Blanc, Loire, Gironde Frankrijk

Druif: Sauvignon Blanc

Fris, Mooie zachte zuren, Mineralig

Glas: 8,50 Fles 45,00

Pinot Gris, Alsace, Domaine Ginglinger, Frankrijk

Druif: Pinot Gris

Kruidige wijn heerlijk bij een licht kruidig of pittig gerecht

Glas: 8,50 Fles 45,00

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

Tempranillo, Finca Venta VQ, Tierra de Castilla, Spanje

Druif: Tempranillo, Syrah

Vol, Kruidig, Fruitig

Glas: 5,25 Fles: 29,50

Contrada Monte, IGP Puglia, Contrada 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

Witte wijnen op fles:

Sylvaner, Alsace,
Domaine Ginglinger, Alsace
Druif: Sylvaner
Fles: 40,00

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

Rioja Blanco, Wooded
Spanje
Druif: Viura
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:

Côtes du Forez
Loire, Frankrijk
Druif: Gamay
Fles: 32,00

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

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

Bodega Lanzaga Rioja, Telmo Rodriguez
Rioja Spanje
Druif: Tempranillo
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
Bourgogne, Frankrijk
Druif: Chardonnay
Fles: 195

Domaine Caillot, Meursault Limozin
Bourgogne, Frankrijk
Druif: Chardonnay
Fles: 225

Hubert Bouzereau, Chassagne Montrachet 1er cru
Bourgogne, Frankrijk
Druif: Chardonnay
Fles: 250

Raoul Gautherin, Chablis Gr. cru 300 cl
Bourgogne, Frankrijk
Druif: Chardonnay
Fles: 795

Rood

Hubert Bouzereau, Corton Bressandes Gr. cru
Bourgogne, Frankrijk
Druif: Pinot Noir
Fles: 300

Chateau Lynch-Bages, 5e grand cru classe
Bordeaux, Pauillac, Frankrijk
Druif: Merlot, Cabernet Sauvignon
Fles: 350

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

Sylvain du Bord Clos de Vouget Gr cru
Bourgogne, Frankrijk
Druif: Pinot Noir
Fles: 750