

Vraag de bediening om de allergenenkaart indien gewenst.

VOORGERECHTEN

SAUMON Gemarineerde zalm bloemkool kerrie dille	€ 9,00
BOUILLABAISE Zuid Franse vissoep crouton rouille	€ 9,00
SALADE NIÇOISE Vers gegrilde tonijn boontjes ansjovis tomaat kwartel ei * ook als hoofdgerecht te bestellen met extra frieten (€ 23,00) ** ook vegetarisch te bestellen	€ 12,00
PATÉ EN CROUTE 2.0 Boerenpaté boter sla cornichons	€ 9,00
STEAK TARTARE Rauw eidooier kapper ansjovis mosterd * Ook als hoofdgerecht te bestellen met extra frieten (€ 19,00)	€ 10,00
TORTELLINI Pasta met ricotta gevuld in zak gegaard truffel Parmezaan noten sla venkel	€ 10,00

HOOFDGERECHTEN

PLIE A LA FLORENTINE Gebakken schol op de graat veldspinazie saus vierge	€ 20,00
CANARD Gebakken eendenborst gekonfijte eendenbout snijbonen witte bonen crème aubergine	€ 21,00
BAVETTE Gegrilde bavette steak stroganoff garnituur stro aardappel	€ 19,00
VEAU Gegaarde wang, a la Rossini met vinaigrette van Madeira * Optioneel: met gebakken eendenlever 50 gram (€ 7,50)	€ 23,00
TORTELLINI Pasta met ricotta gevuld in zak gegaard truffel Parmezaan noten sla venkel	€ 19,00

SIDES

FRIETEN met mayonaise	€ 4,00
GROENE SALADE met vinaigrette	€ 4,00
BROODJES VAN CARL SIEGERT met boerenboter en olijfolie	€ 4,00

LE JARDIN

PER SEIZOEN HEBBEN WE EEN ZAAIPLAN GEMAAKT OM SAMEN MET DE MOESTUIN UIT MAARSCHALKERWEERD (WWW.MOESTUINUTRECHT.NL) EEN FLINK GEDEELTE VAN DE KRUIDEN EN GROENTEN DIE OP DAT MOMENT 'IN HET SEIZOEN' ZIJN OOK TE KUNNEN GEBRUIKEN. GA ER EENS KIJKEN; MOOIE INSPIRERENDE OMGEVING MET EEN ERG LEUKE BIOLOGISCHE WINKEL ER BIJ.

MENUDUCHEF *SURPRISE*

3 GANGEN Menu du Chef gemaakt met seizoensproducten van de markt	€ 30,00
3 GANGEN COMPLETE Aperitief, 3 gangen menu, wijnarrangement, tafelwater, koffie / thee	€ 50,00
4 GANGEN Menu du Chef gemaakt met seizoensproducten van de markt	€ 35,00
4 GANGEN COMPLETE Aperitief, 4 gangen menu, wijnarrangement, tafelwater, koffie / thee	€ 60,00

CHOIX CHEFS

CÔTE DE BOEUF Per 2 personen te bestellen Gebakken frieten salade Parijse boter	p.p. € 30,00
--	--------------

NAGERECHTEN

FRAISE ROMANOFF Aardbeien room vodka olijf vanille roomijs	€ 8,00
CRÈME BRÛLÉE Gebrande crème steranijs rietsuiker yoghurt-ijs	€ 8,00
MOELLEUX AU CHOCOLAT Warm chocolade taartje rabarber sorbet koekkrum	€ 8,00
CAFÉ COMPLET Kleine desserts die de koffie of thee compleet maken	€ 12,00
KAAS & VIJGEN Plankje met soorten kaas van Pascha, compote van vijgen	€ 12,00

WARME DRANKEN

Dockumer Kofje	€ 7,00
Irish Coffee	€ 7,50
Spanish Coffee	€ 7,50
French Coffee	€ 7,50
DOM Coffee	€ 7,50
Cuban Coffee	€ 7,50
Italian Coffee	€ 7,50

VINS

**GARE DU
SUD**
BAR FRITERIE BISTRO

BLANC

MACABEO/MUSCAT/GRENACHE 2016, Vigneron Catalan, Languedoc, Frankrijk	€ 4,25	€ 19,50
CHARDONNAY 2014, Pionero, Aconcagua, Chili	€ 5,00	€ 23,00
SAUVIGNON BLANC 2015, L'Autantique, Languedoc, Frankrijk	€ 5,00	€ 23,00
VERDEJO/VIURA 2015, Export Iberia, Rueda, Spanje	€ 5,50	€ 25,00
CHARDONNAY/SAUVIGNON BLANC 2016, Millet, Gascogne, Frankrijk	€ 6,00	€ 27,00
VIOGNIER 2016, Zolo, Mendoza, Argentinië	€ 6,00	€ 27,00
GEWÜRZTRAMINER RESERVA 2016, Morandé, Casablanca, Chili	€ 6,00	€ 27,00
GRÜNER VELTLINER 'GREENER' 2014, Diem, Weinviertel, Oostenrijk	€ 6,00	€ 27,00
RIESLING TROCKEN 2015, Schönlaub, Pfalz, Duitsland	€ 7,00	€ 31,00
ALBARINO 2015, Export Iberia, Rias Baixas, Spanje	€ 7,75	€ 36,00

ROUGE

CARNIGNAN/GRENACHE/MERLOT 2015, Vigneron Catalan, Languedoc, Frankrijk	€ 4,25	€ 19,50
CABERNET FRANC/MERLOT 2015, Millet, Gascogne, Frankrijk	€ 4,25	€ 19,50
SHIRAZ 2015, Four Growers, Zuid- Australië, Australië	€ 4,75	€ 21,00
PINOT NERO 2015, Sacchetto, Venetië, Italië	€ 5,00	€ 23,00
CABERNET SAUVIGNON 2015, l'Autantique, Languedoc, Frankrijk	€ 5,00	€ 23,00
MERLOT 2013, Paladin, Veneto, Italië	€ 6,00	€ 27,00
PRIMITIVO 2016, Paolo Leo, Manduria, Italië	€ 6,50	€ 29,00
BLAUER ZWEIGELT 2015, Diem, Obermarkersdorf, Oostenrijk	€ 7,00	€ 31,00
BARBERA D'ALBA 2015, Luca Bosio, Piemonte, Italië	€ 7,75	€ 36,00
MALBEC 2015, Chateau Pech de Jammes, Cahors, Frankrijk	€ 8,00	€ 37,00

ROSE

SHIRAZ 2016, Goedverwacht, Robbertson, Zuid Afrika	€ 4,50	€ 19,50
GRENACH NOIR/CABERNET SAUV. /CINSAULT 2015, Chateau de Brigue, Provence, Frankrijk	€ 6,00	€ 27,00
PINOT GRIS 2014, Reuilly, Loire, Frankrijk	€ 7,75	€ 37,00

VINS DE DESSERT

RED MUSCADEL 2015, Robbertson, Rooiberg, Zuid Afrika	€ 6,25
PEDRO XEMINEZ Andalusië, Spanje	€ 6,00
FLOC DE GASCOGNE ROUGE 2015, Millet, Gascogne, Frankrijk	€ 6,50
MOSCATO D'ASTI 2015, Piemonte, Italië	€ 7,50
MUSCAT DE RIVESALTES Vigneron Catalan, Languedoc, Frankrijk	€ 8,00

MOUSSEUX BRUT

PROSECCO - PALADIN Veneto, Italië	€ 6,00	€ 27,00
MACABEO/PERRELADA/XARELLO Cava, Krismanel, Penedes, Spanje	€ 6,75	€ 30,00
PINOT NOIR – BRUT ROSÉ 2014, Mancura, Aconcagua, Chili	€ 7,50	€ 34,00
PROSECCO 2015, Bosco del Mello, Veneto, Italië Gimonnet- Gonet, Champagne, Frankrijk	€ 9,00	€ 38,00

Gare du SUD is dagelijks geopend vanaf 16.00 uur.
Onze keuken is dagelijks geopend van 17.00 tot 22.00 uur.