

ENTRÉES

RUNDERCARPACCIO

dungesneden runderlende met basilicummayonaise, geschaafde Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitjes | 18.5

GARNALENCOCKTAIL

Hollandse garnalen en krokante garnaal met huisgemaakte cocktailsaus, tomaat, ei en romaine sla | 17.5

VITELLO TONNATO

dun gesneden kalfsvlees met romige tonijnsaus, kappertjes, olijven, rode ui en mizuna | 13.5

PALING

Rijpelaal paling met krokante aardappel, frisse appel, een luchtig paling schuim en kruidensla | 18.-

ZWEZERIK

kalfszwezerik met crème van knolselderij, geroosterde bospeen en madeirajus | 24.5

BURRATA

romige burrata met tomaat aangemaakt in basilicumolie, crème van romesco en gebrande nectarine | 14.5

COQUILLES

Thym's favorite
gebakken coquille met crème van knolselderij, schuim van paling, zeekraal en crumble van serranoham | 17.5

SPITSKOOL

spitskool van de barbecue met een gepocheerd ei, hazelnoot en hollandaisesaus | 14.5
supplément: *gerookte zalm* | 5.-

PARIS AUTHENTIQUE

ESCARGOTS

wijngaardslakken in huisje in knoflookboter | 16.-

BISQUE

Thym's favorite
onze klassieke kreeftensoep met verse rivierkreeft en rouille | 17.5

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

romige soep van gebakken champignons, knoflookcroutons en tijm | 11.5

STEAK TARTARE

STEAK TARTARE PRÉPARÉ

aangemaakte steak tartare met crème van eidooier, krokant van Parmezaan en kruidensla
voorgerecht 80 gram | 16.5
hoofdgerecht 140 gram | 22.5

PLATS

TOURNEDOS

gebakken tournedos met geroosterde bospeen, aardappelmarbré, doperwten, tuinbonen en een mayonaise van sjalot | 33.-
saus: *madeira* | *peperroom* | *tijmjus* | *hollandaise* | *kruidenboter*
supplément: *zwezerik* | 7.5

SOLE MEUNIÈRE

in roomboter gebakken zeetong geserveerd met kappertjes en citroen | 45.-

POISSON DU JOUR

vis van de dag met gestoofde spinazie, aardappelmousseline en een romige gevogeltejus | 25.5

MOULES FRITES

gestoofde mosselen in witte wijn en room met venkel, frites huisgemaakte cocktailsaus en dragonmayonaise | 24.5

STEAK FRITES

diamanthaas met frites en een frisse little gem-salade | 28.5
saus: *madeira* | *peperroom* | *tijmjus* | *hollandaise* | *kruidenboter*

VOL AU VENT

Thym's favorite
pasteitje met ragout van kip, truffel, gebakken bospaddenstoel en dragon | 19.5
supplément: *zwezerik* | 7.5

TARTE TATIN SJALOT

tarte tatin van sjalot met romige blauwe kaas, peer en uiencompote | 17.5

GEBRANDE PREI

gebrande prei met een schuim van Parmezaan, mayonaise van sjalot, crumble van olijf en bieslookolie | 16.5

DIEETWENSEN

Dit gerecht is vegetarisch of mogelijk vegetarisch te bestellen.

Heeft u dieetwensen of allergieën? Laat het ons weten, wij hebben diverse mogelijkheden.

LINGUINE

DE LA MER

linguine met rivierkreeftjes, kreeftensaus en spinazie | 25.5

PARMEZAAN & TRUFFEL

linguine met saus van Parmezaan, truffel en bieslook | 22.5

AVEC

FRITES MET DRAGONMAYONAISE | 5.-

FRITES MET MAYONAISE | 5.-

FRITES MET TRUFFELCRÈME &

PARMEZAAN | 7.-

POMMES DUCHESSE | 6.-

HARICOVERTS | 6.-

SALADE ROMAINE

MET FRENCH DRESSING | 5.-

GEROOSTERDE BOSPEEN | 6.-

ZWEZERIK | 7.5

SALADES

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE

warme geitenkaas met gegrilde groenten, walnoot, frisse sla, uiencompote | 18.5

SALADE CÉSAR

caesar salade met gebakken kipfilet, romaine sla, bacon, Parmezaan, ansjovis, caesardressing en ei | 18.5

SALADE NIÇOISE

salade niçoise met tonijn, haricoverts, aardappel en ei | 22.5

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

BONJOUR

Op de hoogte blijven van
fijne events, nieuwe gerechten en
alle mogelijkheden?
Volg ons op Facebook of
Instagram @thymbyparkzicht
of bezoek www.thym.nl

DESSERTS

AARDBEI ROMANOFF

verse aardbeien in likeur met romig vanille-ijs
en gel van aardbei | 9.-

CRÈME BRÛLÉE

klassieke crème brûlée | 8.-

PROFITEROLES

soezen gevuld met slagroomijs geserveerd
met warme chocoladesaus | 9.-

MOUSSE DE LA PASSION

mousse van passievrucht met romig vanille-ijs,
witte chocolade en meringue | 8.5

CAFÉ GOURMAND

koffie of thee met drie friandises | 7.-

FROMAGE

FROMAGE DE LA FROMAGERIE GUILLAUME

vijf kazen met kletzenbrood, druif en walnoot | 17.5

Heeft u liever een paar bolletjes ijs?

Vraag de bediening naar de beschikbare smaken.

Wij schenken u graag begeleidende wijnen bij onze desserts.

CAFÉ

espresso | 2.8
koffie | 3.-
dubbele espresso | 3.75
cappuccino | 3.5
koffie verkeerd | 3.75
babyccino | 2.-
flat white | 4.25
latte macchiato | 3.75
affogato | 4.5

THÉ

thee | 3.-
verse munt- *of* gemberthee | 3.5
verse munt&gemberthee | 3.5
chai latte | 4.75

CAFÉ AVEC

speciale koffie met likeur en room | 8.75

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

FOLLOW US

@thymbyparkzicht