

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

FOLLOW US

@thymbyparkzicht

APÉRO

HUÏTRES

oesters Geay
per stuk | 4.5
vanaf 2 stuks te bestellen

SAUCISSE

gedroogde Franse
worst | 8.-

PATA NEGRA

80 gram
17.-

APÉRITIF

Blanc de Blancs
per glas | 8.75

GOURMANDISE MENU

COQ AU VIN

terrine van coq au vin | mais | meloeskes

TARTARE DE SAUMON

zalmtartaar | feta | vadouvan | wortel

RAGOÛT DE CANARD

cannelloni van eend | paddenstoel | jus de volaille

BAUDROIE

zeeduivelwang | pompoen | nduja | mossel

CERF

hert | pastinaak | stoofpeer | spruitjesblad | fenegriek

MORUE D'HIVER

skrei | mousseline | witlof | beurre blanc

MANDARIN

mandarijn | madeleine van tijm | mandarijnanglaise | yoghurt

FROMAGE DE LA FROMAGERIE GUILLAUME

drie kazen | kletzenbrood | druif | walnoot

drie gangen | 39.5

drie gangen | voor-tussen-hoofd | 42.-

vier gangen | 45.5

Ons Gourmandise menu is alleen per tafel te bestellen.

Met liefde maken wij desgewenst een vegetarisch Gourmandise menu.

Wij schenken u graag begeleidende wijnen bij onze gerechten.

Wilt u genieten van een wijnnarrangement? drie gangen | 19.5 | vier gangen | 26.-

SOUPE

BISQUE

Hollandse garnalen | rouille
14.-

SOUPE À L'OIGNON [∇]

uiensoep | gruyère
bieslook | 8.5

FAVORI

STEAK TARTARE

steak tartare
rauw ei | mosterd | ui
kappertjes | augurk
voor 80 gram | 13.-
hoofd 140 gram & frites | 19.5

PLATS

SOLE ET PATA NEGRA

halve zeetong | pata negra | saus van langoustine
dagprijs

TOURNEDOS

tournedos | runderstoof | sugarsnaps | mousseline
saus: madeira | peperroom | rozemarijnjus | Hollandaise | 32.-

TOURNEDOS ROSSINI

brioche | madeirasaus | truffel | eendenlever | 39.5

CERF

hert | pastinaak | stoofpeer | spruitjesblad | fenegriek | 26.5

MORUE D'HIVER

skrei | mousseline | witlof | beurre blanc | 27.5

BOUILLABAISSE

bisque | mosselen | scheermes | rouille | 32.-

FREGOLA ET TRUFFE [∇]

risotto van fregola | paddenstoel | truffel | 22.5

ENTRÉES

PATÉ DE CANARD

eendenleverpaté | pruim | rode meloeskes | brioche | 17.5

RIB EYE FUMÉ

gerookte runder rib eye | reypenaer | basilicum | 16.5

RAGOÛT DE CANARD

cannelloni van eend | paddenstoel | jus de volaille | 16.5

COQ AU VIN

terrine van coq au vin | mais | meloeskes | 16.5

TARTARE DE SAUMON

zalmtartaar | feta | vadouvan | wortel | 15.5

BAUDROIE

zeeduivelwang | pompoen | nduja | mossel | 16.5

ESCARGOTS

escargots in huisje | kruidenboter | 13.5

CHOU-FLEUR [∇]

bloemkool | amandel | piccalilly crème | 12.5

RIB EYE

Double Dutch Grain-fed 250 gram
kruidenboter | salade
34.5

AVEC

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites

salade | 4.-
verse frites | mayonaise | 4.-
truffelcrème | 3.-
supplement eendenlever:
krullen | 5.- | gebakken | 7.5

TOUT EST POSSIBLE

[∇] Dit gerecht is vegetarisch/veganistisch of
mogelijk vegetarisch/veganistisch te serveren.
Heeft u dieetwensen of allergieën? Laat het ons weten.
Wij helpen u graag bij het kiezen van een wijn van onze
fantastische wijnkaart.

DESSERTS

DAME BLANCHE

vanille-ijs | chocoladesaus | slagroom | 8.5

BABA AU RHUM

cake in bruine rum | sinaasappel | slagroom | 8.5

MOUSSE AU CHOCOLAT

pure chocolademousse | abrikoos | gezouten amandel | 9.5

MANDARIN

mandarijn | madeleine van tijm | mandarijnanglaise | yoghurt | 9.5

CAFÉ GOURMAND

koffie of thee | drie friandises | 7.5

CAFÉ GOURMAND d'EINDHOVEN

koffie of thee | drie friandises | drie Eindhovense likeuren | 12.5

FROMAGE

FROMAGE DE LA FROMAGERIE GUILLAUME

vijf kazen | kletzenbrood | druif | walnoot | 13.-

*Heeft u liever een paar bolletjes ijs?
Vraag de bediening naar de beschikbare smaken.
Wij schenken u graag begeleidende wijnen bij onze desserts.*

CAFÉ

Irish Coffee *met Jameson Whiskey*
French Coffee *met Grand Marnier*
Spanish Coffee *met Tia Maria of Likeur 43*
Italian Coffee *met Amaretto*
Baileys Coffee

7.5

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