

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

FOLLOW US

@thymbyparkzicht

GOURMANDISE MENU

STEAK TARTARE PRÉPARÉ

aangemaakte steak tartare | abrikoos | runderwang

MAQUEREAU

makreel | roodlof | ponzu | avocado

OEUF MOLLET [✓]

zachtgegaard ei | paddenstoelen | Parmezaan

AGNEAU

stoof van lamsnek | vadouvan | zonnebloempit

GNOCCHI*

aardappelkussentjes | paling | bisque

CHOU BLANC [✓]

witte kool | cashewnoten | Parmezaanse kaas

CANARD

eendenborst | biet | jus d'orange

VICTORIA PERCHE

victoriabaars | prei | kerrie

LASAGNES DE LÉGUMES [✓]

groente lasagne | ratatouille

MILLEFEUILLE

bladerdeeg | chocolademousse | pompoenpitten

MYRTILLES

panna cotta | blauwe bes | basilicum

drie gangen | 42.-

vier gangen | 49.5

*vijf gangen | 55.-

Ons Gourmandise menu is alleen per tafel te bestellen.
Bij het vijfgangenmenu serveren wij beide tussengerechten.

APÉRO

APÉRITIF

Thym G&T
per glas | 12.5

MOUSSEUX

Crémant de
Bourgogne
per glas | 9.5

CHAMPAGNE

Laurent Perrier
per fles | 75.-

PLATS APÉRITIFS

HUÏTRES

oesters Geay
per stuk | 4.5
vanaf 2 stuks te bestellen

PATA NEGRA

80 gram
17.-

TOUT EST POSSIBLE

♥ Dit gerecht is vegetarisch of
mogelijk vegetarisch 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.

ENTRÉES

RIS DE VEAU

kalfzwezerik | gele biet | madeirajus | zoetzure ui | 18.5

STEAK TARTARE CLASSIQUE

steak tartare | rauw ei | mosterd | ui | kappertjes | augurk
80 gram | 15.-

ANGUILLE SUR TOAST

Rijpelaal paling op toast | crème fraîche | groene kruiden | 18.5

BISQUE

kreeftensoep | Hollandse garnalen | rouille | 14.-

SOUPE DE POTIRON ♥

pompoen | kokos | buikspek | spicy | 9.5

OEUF MOLLET ♥

zachtgegaard ei | paddenstoelen | truffel | Parmezaan | 15.5

PLATS

SOLE MEUNIÈRE

zeetong | citroen-kappertjesboter | frites | *dagprijs*

TOURNEDOS

tournedos | runderwang | haricots verts | rösti | 32.-
saus: *peperroom* | *rozemarijnjus* | *Hollandaise*

STEAK TARTARE CLASSIQUE

steak tartare | rauw ei | mosterd | ui | kappertjes | augurk
friet | 140 gram | 22.5

CANARD

eendenborst | biet | jus d'orange | 26.5

VICTORIA PERCHE

victoriabaars | prei | kerrie | 26.5

LASAGNES DE LÉGUMES ♥

groente lasagne | ratatouille | 19.5

DE LA SAISON

THON

steak de thon | ratatouille | kappertjes
29.5

AVEC

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites.
salade | 5.5
extra frites | mayonaise | 5.-

DESSERTS

DAME BLANCHE

vanille-ijs | chocoladesaus | slagroom | 9.5

MYRTILLES

panna cotta | blauwe bes | basilicum | 9.5

MILLEFEUILLE

bladerdeeg | chocolademousse | pompoenpitten | 9.5

CAFÉ GOURMAND

koffie of thee | drie friandises | 7.5

FROMAGE

FROMAGE DE LA FROMAGERIE GUILLAUME

vijf kazen | kletzenbrood | druif | walnoot | 14.5

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

CAFÉ

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