

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

FOLLOW US

@thymbyparkzicht

## APÉRO

## OESTERS

3 stuks | 11.-

6 stuks | 20.-

## TONIJNTARTAAR

op maiskrokantje | 3 stuks | 11.-

## ZALMTARTAAR

op maiskrokantje | 3 stuks | 11.-

## PATA NEGRA

80 gram | 16.-

## ANNA DUTCH KAVIAAR

26 gram, geserveerd met passende garnituur | 55.-

## ENTRÉES

## RUNDERCARPACCIO

dungesneden runderlende met basilicummayonaise, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitjes | 17.5

## GARNALENCOCKTAIL

garnalen met huisgemaakte cocktailsaus, avocado en romaine sla | 17.5

## PATÉ EN CROÛTE

paté in krokant bladerdeeg met cornichons | 15.-

## BISQUE

onze klassieke kreeftensoep met verse rivierkreeft en rouille | 15.-

## ZWEZERIK

kalfszwezerik met groene asperge en madeirajus | 21.-

## KREEFTENKROKETTEN

kreeftenkroketten met romaine sla en limoenmayonaise | 16.-

BURRATA <sup>✓</sup>

romige burrata met gegrilde perzik, basilicum en gele tomaat | 14.5

## HUISGEROOKTE ZALM

huisgerookte zalm met crème fraîche, cornichons en brioche | 17.5

## ESCARGOTS

wijngaardslakken in huisje in knofflookboter | 14.-

## LES BRIOCHES

## BRIOCHE PALING

Rijpelaal paling met crème fraîche | 22.5

BRIOCHE CHAMPIGNONS <sup>✓</sup>

rucola | 15.5

## STEAK TARTARE

steak tartare met fijngesneden augurk, sjalot, ei en kappertjes

voorgerecht 80 gram | 14.5

hoofdgerecht 140 gram | 19.5

## DIEETWENSEN

<sup>✓</sup> Dit gerecht is vegetarisch of mogelijk vegetarisch te bestellen.

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

## PLATS

### TOURNEDOS

gebakken tournedos met aardappelpuree en bimi | 32.-

saus: *madeira* | *peperroom* | *rozemarijnjus* | *hollandaise*  
supplément: *zwezerik* | 7.5

### ZEEBAARS

gebakken zeebaarsfilet met mosselen, romige gevogeltejus en venkel | 23.-

### MOULES FRITES

gestoofde mosselen in witte wijn met venkel, frietjes, huisgemaakte cocktailsaus en mayonaise | 24.5

### STEAK FRITES

gebakken bavette met frites en frisse little gem | 23.-  
saus: *madeira* | *peperroom* | *rozemarijnjus* | *hollandaise*

### GEGRILD KIPPETJE

heel kippetje van de grill met tijm, citroen en een romige gevogeltejus | 24.5

### TARTE TATIN SJALOT <sup>✓</sup>

tarte tatin van sjalot met romige blauwe kaas, peer en uiencompote | 15.5

### TARTE FINE AUX TOMATES <sup>✓</sup>

bladerdeegtaart met tomaten, basilicum en zwarte olijf | 15.5

### BIJGERECHTEN

frites | huisgemaakte mayonaise | 5.-  
gebakken aardappelen | spek | ui | 5.-  
haricoverts | kruidenolie | 6.-  
salade romaine | french dressing | 3.5  
groene asperges | citroen | Hollandaise | 11.-  
truffelmayonaise | 1.5

### LES CLASSIQUES

#### SOLE MEUNIÈRE

in roomboter gebakken zeetong met kappertjes en citroen | *dagprijs*.-

#### KREEFT

gegrilde kreeft met kreeftensaus, kropsla en spinazie

*heel* | 50.-

*half* | 30.-

#### RIBEYE

*600 gram voor 2 personen*

gegrilde ribeye met peperroomsaus en gegrilde little gem | 75.-

### LINGUINE

#### DE LA MER

linguine met rivierkreeftjes, kreeftensaus en spinazie | 19.5  
supplément: *halve kreeft* | 25.-

#### PARMEZAAN & TRUFFEL <sup>✓</sup>

linguine met saus van Parmezaan, verse truffel en bieslook | 19.5

### SALADES

#### SALADE NIÇOISE

frisse salade niçoise met tonijn, haricoverts, kriel en ei | 22.5

#### SALADE CAESAR

caesar salade met gebakken kipfilet, romaine sla, bacon, ansjovis, caesardressing en ei | 18.-

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE

klassieke crème brûlée | 7.-

### PROFITEROLES

soezen gevuld met romig vanille-ijs en warme chocoladesaus | 9.-

### TARTE AU CITRON

citroentaartje met meringue | 7.5

### CAFÉ GOURMAND

koffie of thee met drie friandises | 5.-

### ESPRESSO MARTINI

wodka met espresso en koffielikeur | 11.-

## FROMAGE

### FROMAGE DE LA FROMAGERIE GUILLAUME

vijf kazen | kletzenbrood | druif | 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

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

8.75

## 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](http://www.thym.nl)