

## APÉRO

### OESTERS

3 stuks | 11.-

6 stuks | 20.-

### TONIJNTARTAAR

op maïskrokantje | 4 stuks | 11.-

### ZALMTARTAAR

op maïskrokantje | 4 stuks | 11.-

### PATA NEGRA

80 gram | 16.-

### PALING OP TOAST

Rijpelaal paling met haringkaviaar en crème fraîche | 14.-

## ENTRÉES

### RUNDERCARPACCIO

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

### GARNALENCOCKTAIL

garnalen met huisgemaakte cocktailsaus, avocado en romaine sla | 17.5

### CANARD *Thym's favorite*

gerookte eendenborst, gekonfijte eendenbout en eendenpaté met rode bietjes en aceto balsamico | 16.5

### BRIOCHE PALING

Rijpelaal paling met crème fraîche | 22.5

### ZWEZERIK

kalfszwezerik met bloemkool en madeirajus | 24.5

### KREEFTENKROKETTEN

kreeftenkroketten met romaine sla en limoenmayonaise | 17.-

### BURRATA *Thym's favorite*

romige burrata met gegrilde pompoen, zoete aardappel en chili-olie | 14.5

### HUISGEROOKTE ZALM

huisgerookte zalm met crème fraîche, cornichons en brioche | 17.5

### OEUF MOLLET *Thym's favorite*

gepocheerd ei met crème van pastinaak, gebakken paddenstoel en schuim van Parmezaan | 16.-

## PARIS AUTHENTIQUE

### ESCARGOTS

wijngaardslakken in huisje in knoflookboter | 16.-

### BISQUE *Thym's favorite*

onze klassieke kreeftensoep met verse rivierkreeft en rouille | 17.5

## STEAK TARTARE

### *Thym's favorite*

steak tartare met fijngesneden augurk, sjalot, ei en kappertjes

voorgerecht 80 gram | 16.5

hoofdgerecht 140 gram | 22.5

## DIEETWENSEN

*Thym's favorite*  
☞ 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 aardappelmousseline, uiencompote en bimi | 32.-

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

### ZEEBAARS

gebakken zeebaarsfilet met mosselen, romige gevogeltejus en zuurkool | 24.5

### MOULES FRITES

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

### STEAK FRITES

steak met frites en frisse little gem-salade | 28.5

saus: *madeira* | *peperroom* | *rozemarijnjus* | *hollandaise*

### GEGRILD KIPPETJE *Thym's favorite*

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

### TARTE TATIN SJALOT *✓*

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

### TARTE FINE AUX TOMATES *✓*

bladerdeegtaart met tomaten, basilicum en zwarte olijf | 16.5

### BIJGERECHTEN

frites | huisgemaakte mayonaise | 5.-

gebakken aardappelen | spek | ui | 5.-

haricovers | kruidenolie | 6.-

salade romaine | french dressing | 5.-

crunchy bloemkool | pittige mayonaise | 8.-

truffelmayonaise | 1.5

### LES CLASSIQUES

#### SOLE MEUNIÈRE

in roomboter gebakken zeetong met kappertjes en citroen | 42.5

#### 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 | 25.5

#### PARMEZAAN & TRUFFEL *✓*

linguine met saus van Parmezaan, truffel en bieslook | 22.5

#### AU RAGÙ

linguine met zachtgegaarde rundersukade, meloeskes en paddenstoel | 26.5

### 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, ansjovis, caesardressing en ei | 18.5

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE

klassieke crème brûlée | 8.-

### PROFITEROLES

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

### MOUSSE AU CHOCOLAT

chocolademousse met gezouten karamel | 9.-

### CAFÉ GOURMAND

koffie of thee met drie friandises | 6.-

### 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.*

### 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)

## 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 | 3.75  
chai latte | 4.75

## CAFÉ AVEC

speciale koffie met likeur en room | 8.75

BAR · RESTAURANT

# THYM

BY PARKZICHT

**FOLLOW US**

@thymbyparkzicht