

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

FOLLOW US

@thymbyparkzicht

APÉRO

OESTERS

Gillardeau nr. 3
par pièce | 4.5
vanaf 2 stuks te bestellen

SAUCISSE

gedroogde Franse
worst | 7.5
vraag naar de smaak

CHARCUTERIE

2 soorten Franse
charcuterie
7.5

APÉRITIF

Crémant
per glas | 8.25

GOURMANDISE MENU

MORUE

zacht gegaarde kabeljauw | venkelsalade | hollandse garnalen | macadamia

POITRINE DE CANARD

eendenborst | pompoencaramel | pompoenpitten

JOUÉ DE VEAU

kalfswang | schuim van aardappel | algen | zoetzure bleekselderij

CHEVREUIL

hertenrugfilet | hertensukade | kastanjepuree | bieten | jus met appelstroop

SÉBASTE

roodbaars | artisjok | appelstroop | groene kruidenpuree | amandel | beurre blanc

TARTE AUX PÂTE DE CARAMEL

crème van dulce de leche | pure chocolademousse | citroencrème | gel van passievrucht

FROMAGE DE LA FROMAGERIE GUILLAUME

drie kazen | kletzenbrood | vijgencompote

drie gangen | 35.-

drie gangen | voor-tussen-hoofd | 38.5

vier gangen | 42.-

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.

FAVORIT

STEAK TARTARE

steak tartare préparé
 rauw ei
 voor 80 gram | 13.-
 hoofd 140 gram & frites | 19.5

PAR DEUX

CÔTE DE BOEUF

+/- 900 gr. | little gem | per 2
 personen | saus naar keuze
 saus: *madeira* | *peperroom*
tijmjus | *hollandaise*
 bereidingstijd +/- 35 min.
 34.75 p.p.

PLATS

TURBOT

tarbot | citroen-kappertjes boter | frites | 39.5

TOURNEDOS

tournedos | brioche | saus naar keuze | 28.5
 saus: *madeira* | *peperroom* | *tijmjus* | *hollandaise*

TOURNEDOS ROSSINI

tournedos | brioche | madeirasaus | truffel | eendenlever | 38.-

SÉBASTE

roodbaars | artisjok | appelstroop | groene kruidenpuree | amandel
 beurre blanc | 22.5

CHEVREUIL

hertenrugfilet | hertensukade | kastanjepuree | bieten
 jus met appelstroop | 27.5

PROMENADE EN FORÊT

duxelle | oesterzwam | vijg | hollandaise van paddenstoel | ♡ | 22.5

BOUILLABAISSÉ

mossel | Hollandse garnaal | vis van de dag | rouille | 32.5

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD

gebakken eendenlever | abrikoos | brioche | tijmjus | 15.-

CARPACCIO DE BOEUF

truffelcrème | parmezaanse kaas | pijnboompitten | 15.-

MORUE

kabeljauw | venkelsalade | Hollandse garnalen | macadamia | 17.5

BISQUE

Hollandse garnalen | rouille | 11.-

CRÈME DE POTIRON

gruyere | kweeper | pompoenkaramel | ♡ | 12.-

POITRINE DE CANARD

eendenborst | pompoencaramel | pompoenpitten | 14.5

SOUPE À L'OIGNON

uiensoep | bladerdeeg | gruyère | ♡ | 7.5

ESCARGOTS

escargots in huisje | kruidenboter | 11.-

AVEC

*Onze hoofdgerechten worden
 geserveerd met
 aardappelgratin en salade.*

frites | mayonaise | 3.-
 truffelcrème | 2.-
 supplement eendenlever:
krullen | 4.5
gebakken | 6.5

TOUT EST POSSIBLE

♡ *Dit gerecht is vegetarisch of
 mogelijk vegetarisch te serveren.
 Heeft u dieetwensen of allergieën?
 Laat het ons weten.
 Wij laten u graag onze fantastische
 wijnkaart zien of schenken u bege-
 leidende wijnen bij onze gerechten.
 We helpen graag bij uw keuze.*

DESSERTS

CHEESECAKE THYM

passievrucht | witte chocolade | 8.5

MORT AU CHOCOLAT

lopend chocoladetaartje | chocolade | framboos | crumble | 9.-

TARTE AUX PÂTE DE CARMEL

crème van dulce de leche | pure chocolademousse | citroencrème | gel van passievrucht | 8.5

DAME BLANCHE

vanille | chocolade | slagroom | 8.-

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 | 12.5

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

Italian Coffee met Amaretto

Baileys Coffee

6.5

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