

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

FOLLOW US

@thymbyparkzicht

APÉRO

OESTERS

Geay
par pièce | 4.5
vanaf 2 stuks te bestellen

SAUCISSE

gedroogde Franse
worst | 8.-

PATA NEGRA

80 gram
17.-

APÉRITIF

Crémant
per glas | 8.75

GOURMANDISE MENU

STEAK TARTARE

romesco | cashewnoot | zwarte knoflook | witte asperge

CIVICHE DORADE

dorade | koolrabi | hangop | haringkaviaar

EGGS BENEDICT

Brioche | gepocheerd ei | spinazie | Hollandaisesaus | aardappelkaantjes | ♡

FILET D'AGNEAU

lamszadel | lamsnek | asperge | uiencompote | aardappel | rozemarijnjus

FILET DE CABILLAUD

kabeljauwfilet | kabeljauwkroket | courgette | jus van kreeft

GAUFRE

wafel | aardbei | yoghurt

FROMAGE DE LA FROMAGERIE GUILLAUME

drie kazen | kletzenbrood | druif | walnoot

drie gangen | 37.5

drie gangen | voor-tussen-hoofd | 41,-

vier gangen | 44,-

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.

SOUPE

BISQUE

Hollandse garnalen | rouille
13.-

SOUP D'ASPÉRGES

asperge soep | hooiham
gekookt ei
8.-

FAVORIT

STEAK TARTARE

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

PLATS

SOLE MEUNIÈRE

zeetong | citroen-kappertjes boter | frites | 39.5

TOURNEDOS

tournedos | gevulde tomaat | uiencompote | brioche
saus: *madeira* | *peperroom* | *rozemarijn* | *Hollandaise* | 32.-

TOURNEDOS ROSSINI

tournedos | brioche | madeirasaus | truffel | eendenlever | 39.5

FILET D'AGNEAU

lamsfilet | lamsnek | asperge | uiencompote | 28.5

RATATOUILLE

crème van paprika | Sherry azijn | gezouten amandel | ♡ | 19.5

FILET DE CABILLAUD

kabeljauwfilet | garanalenkroket | courgette | jus van kreeft | 22.5

BOUILLABAISSE

bisque | mossel | scheermes | vongole | rouille | kabeljauw 32.-

ENTRÉES

PATÉ DE CANARD

eendenpaté | rode ui marmelade | macadamia | brioche | 17.5

CARPACCIO DE BOEUF

truffelcrème | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | 15.-

STEAK TARTARE

romesco | cashewnoot | zwarte knoflook
witte asperge | 16.5.-

CEVICHE DORADE

dorade | hangop | haringkaviaar | koolrabi | ♡ | 16.5

BURRATA

structuren van biet | aceto balsamico | ♡ | 12.5

EGGS BENEDICT

brioche | gepocheerd ei | spinazie | Hollandaisesaus |
aardappelkaantjes | ♡ | 12.5

ESCARGOTS

escargots in huisje | kruidenboter | 11.-

PAR DEUX

CÔTE DE BOEUF

+/- 900 gr. | little gem | saus naar keuze
saus: *madeira* | *peperroom* | *rozemarijn*
Hollandaise
bereidingstijd +/- 35 min. | 34.75 p.p.

AVEC

*Onze hoofdgerechten worden geserveerd met
aardappelgratin en salade.*
frites | mayonaise | 3.-
truffelcrème | 3.-
supplément: eendenleverkrullen | 4.5 |
gebakken eendenlever | 6.5

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.

DESSERTS

DAME BLANCHE

vanille ijs | chocolade saus | slagroom | 8.5

CHEESECAKE THYM

framboos | witte chocolade | 8.5

MORT AU CHOCOLAT

lopend chocoladetaartje | framboos | crumble | 8.5

GAUFRE

wafel | aardbei | yoghurt | 8.5

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

6.75

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