

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

FOLLOW US

@thymbyparkzicht

APÉRO

OESTERS

3 stuks | 11.-

6 stuks | 20.-

TONIJNTARTAAR

op maiskrokantje | 4 stuks | 11.-

ZALMTARTAAR

op maiskrokantje | 4 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 pijnboompijtjes | 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 [✓]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 knoflookboter | 14.-

LES BRIOCHES

BRIOCHE PALING

Rijpelaal paling met crème fraîche | 22.5

BRIOCHE CHAMPIGNONS [✓]

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

[✓] 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

steak 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 [✓]

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

TARTE FINE AUX TOMATES [✓]

bladerdeegtaart met tomaten, basilicum en zwarte olijf | 15.5

BIJGERECHTEN

frites | huisgemaakte mayonaise | 5.-
gebakken aardappelen | spek | ui | 5.-
haricovers | 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 [✓]

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

SALADES

SALADE NIÇOISE

frisse salade niçoise met tonijn, haricovers, 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