



MIDI
brasserie

DINERKAART

VANAF 17:00

STEL EEN EIGEN 3 / 4-GANGEN
KEUZEMENU SAMEN VAN DE KAART

32,50 / 37,50 P.P.

OM MEE TE BEGINNEN

Broodplank 6,50

Warm brood | basilicum pesto |
boter | olijfolie | gerookt zout

Oesters fine de Claire p/s 2,75

Rode wijnazijn | sjalot | citroen

VOORGERECHTEN

Gerookte heilbot 8,75

Venkel salade | sinaasappelgel |
hazelnoot | radijs

Runder tartaar 9,25

Geschaafd ei | kappertjes |
krokant van aardappel | augurk

Burrata 8,50

Gemarineerde tomaten |
basilicum | balsamico

TUSSENGERECHTEN

Bij een 3-gangen menu kunt u een tussengerecht ook als
voorgerecht kiezen.

Gestoofde zeeduivel 10,25

Citroen en tijm | bloemkool |
zeekraal | beurre noisette
(meerprijs menu +1,50)

Varkenshaas 8,75

In kruidenkorst | rode ui compote |
zoete aardappel | wortel krokant

Polenta 8,50

Van zongedroogde tomaat en olijf |
doperwt | mais | parmezaan schuim

*Brasserie Midi werkt met allergenen. Heeft u een
allergie meld deze dan aan de bediening.*

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden niet standaard geserveerd met friet en
salade, vraag de bediening.

Eendenborst 20,50

Lak van creme de cassis | pistache |
bereidingen van biet | jus

Kabeljauw 21,50

Bereidingen van bospeen | vadouvan |
beurre blanc

Pecorino risotto 16,50

Walnoten | witte wijn | biet

Steak à la truffe 23,50

Gebrande bloemkool | crème van
doperwt | truffel saus
(meerprijs menu +2,50)

Catch of the day dagprijs

Met bijpassende garnituren

Gnocchi taartje van spinazie 16,75

Cherry tomaat | saus van brie

DESSERTS

Passievrucht en kokos 7,75

Panna cotta van kokos en yoghurt |
bereidingen passievrucht

Chocolade en kers 7,75

Chocolade parfait | bereidingen van
kers | chocolade crumble

Kaasvariatie van zes kaassoorten 10,50

Vijgenbrood | seizoen compote |
walnoten (meerprijs menu +2,50)

Koffie / thee naar keuze 7,50

Geserveerd met vier zoetheiden