

## Brasserie Arc en Bleu

---

Geachte gast,

Van harte welkom in **Brasserie Arc en Bleu!**

Restaurant en bar/lounge zijn het hele jaar open voor koffie, lunch, aperitief, diner en afzakkertjes. Reserveren voor lunch of diner, met name voor gezelschappen van meer dan 6 personen, is aan te raden.

- Voor onze vegetarische gasten stellen wij graag een passend menu samen.
- Voor kinderen t/m 12 jaar hebben wij een speciale **kindermenukaart** met een drie-gangen keuzemenu à € 13,50, zodat zij met u mee kunnen eten.
- Wilt u gebruik maken van onze zalen voor uw verjaardag, vergadering of feest.; informeer naar de mogelijkheden bij een van onze medewerkers.

- [Heeft u een allergie of dieetwens? Meld het ons!](#)

*Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot het personeel.  
Wij hebben deze informatie schriftelijk en digitaal beschikbaar.*

### De Braskaart

---

Wilt u vaker bij ons komen genieten van een heerlijk diner, dan hebben wij voor onze regelmatige bezoekers een **Gratis Braskaart**. Dit betekent 5 keer bij ons dineren en de 6<sup>de</sup> keer 2 gangen voor 2 personen gratis. Daar bovenop krijgt u over al uw rekeningen **10% korting\***.



\*Vraag een van onze medewerkers naar de voorwaarden

Alle medewerkers van **Brasserie Arc en Bleu** en **Hampshire Hotel-Renesse** wensen u een prettige en vooral smaakvolle avond.

Met gastvrije en culinaire groet,

Raymond Broekhuis  
Chef-Kok

Marieanne Romijn  
Chef-Restaurant

## Dranken

---

### Aperitieven

Vermouth Martini rood	€ 3,75
Vermouth Martini wit	€ 3,75
Rode port	€ 4,00
Witte port	€ 4,00
Sherry droog	€ 3,50
Sherry medium	€ 3,50
Ricard	€ 4,50
Pernod	€ 4,50
Pineau de Charente	€ 6,00
Campari	€ 3,75
Kir	€ 5,00
Kir Royal	€ 6,00
Aperitief van het huis	€ 6,50

### Waters / Frisdranken

Bru zonder koolzuur (0,75 L)	€ 5,00
Bru met koolzuur (0,75 L)	€ 5,00
Spa rood / blauw (0,25 L)	€ 2,25
Verse jus d'orange	€ 3,50
Zeeuwse appelsap	€ 2,50
Coca Cola	€ 2,25
Coca Cola Zero	€ 2,25
Fanta Orange / Cassis	€ 2,25
Sprite	€ 2,25
Tomatensap	€ 2,50
Tonic	€ 2,35
Bitter lemon	€ 2,35
Ginger Ale	€ 2,50
Lipton Ice tea / Green	€ 2,50
Rivella / Apfelschorle	€ 2,50

### Bieren (Nederland)

Swinckels glas (0,2 L)	€ 2,75
Swinckels glas (0,25 L)	€ 3,50
Swinckels glas (0,5 L)	€ 6,00
Seizoensbier	€ 3,75
Zeeuws Bier, Lazarus	€ 4,75
La Trappe Dubbel	€ 4,75
La Trappe Tripel	€ 4,80
Bavaria Radler	€ 3,25
Bavaria 0,0 alcoholvrij	€ 3,00

### Bieren (Buitenland)

Erdinger Weiss fles (0,5 L)	€ 5,00
Warsteiner Longneck	€ 3,50
Duvel	€ 4,50
Vedett Extra White	€ 4,25
Liefmans Fruitesse	€ 3,90
La Chouffe	€ 4,75

### Bubbels en Wijnen

Op onze wijnkaart staan diverse bubbels en wijnen die uitstekend samen gaan met de gerechten van de kaart.

## BrasserieKaart

---

### Voorgerechten

---

Brood en Smeersels <i>Diverse broodsoorten en smeersels ( 2 pers.)</i>	€ 12,50
Charcuterie en Olijven <i>Diverse rauwe hamsoorten, charcuterie en Taggiasche olijven</i>	€ 12,50
Rundercarpaccio <i>Dungesneden, truffel-balsamicodressing, Old Amsterdam, pijnboompitten en kappertjes</i>	€ 13,50
Gamba's <i>Gegratineerd met knoflook, kruiden en Parmezaan</i>	€ 13,50
Vitello Tonato <i>Kalfsrosbief met frisse tonijnmayo, rucola en pijnboompitjes</i>	€ 12,75
Soep van de Dag <i>Dagelijks wisselend</i>	€ 7,50
Bisque van Schaaldieren <i>Op Thaise wijze, licht pittig met Hollandse garnalen</i>	€ 8,50

### Hoofdgerechten

---

Zalmfilet "Asian Style" <i>Uit de oven, met Soja, sesam, Furikake en groenten uit de wok</i>	€ 20,50
Burger du Chef <i>Black Angus runderhamburger, gegrild briochebrood, Parmezaan, tomaat, gebakken uitjes, rucola, truffelmayonaise, huisgemaakte frites en salade</i>	€ 17,50
Runderentrecote <i>Van de grill met seizoensgroenten en pittige Chimichurri</i>	€ 23,50
Vangst van de Dag <i>Wisselend visgerecht naar het aanbod van de markt, geserveerd met huisgemaakte frites en salade</i>	€ 21,50
Grainfed Biefstuk <i>Gegrilde runderbiefstuk met kruidenboter huisgemaakte frites en salade</i> <i>Met gebakken spekjes, ui en champignons € 2,50 supplement</i>	€ 21,50
Vegetarische groentencurry <i>Rijkelijk gevuld, met kikkererwten, bloemkoolrijst en flatbread</i>	€ 17,50

## Desserts

---

Dessert du Chef <i>Wisselend dessert van ons Menu du Chef</i>	€ 8,50
Dame Blanche 3.0 <i>Donkere chocolademousse, roomijs van witte chocolade, slagroom, gebrande amandel en chocoladesaus met Frangelico</i>	€ 8,50
Zeeuws ijsplateau <i>Roomijs van Zeeuwse bolus en babbelaar, kaneelsuiker en slagroom</i>	€ 7,50
Oud Hollands ijsplateau <i>Appeltaartijs en vanilleroomijs, boerenjongens, advocaat, kletsoppen en slagroom</i>	€ 8,00
Vers fruit en Sorbet <i>Salade van vers fruit met een bolletje frisse Sorbet</i>	€ 8,50

### Dessertwijnen

---

Calem Port 10 Years Old	€ 7,00
Chateau des Eyssards Bergerac	€ 6,00
Alvaro Domecq Pedro Ximenez	€ 6,00

Voor onze speciale koffies, likeuren en cognacs verwijzen we u naar de volgende pagina.

## Ten slotte...

---

### Koffie en thee

Koffie servies	€ 4,80
Décafé servies	€ 4,80
Espresso servies	€ 4,80
Dubbele espresso servies	€ 6,30
Cappuccino servies	€ 5,10
Cappuccino décafé servies	€ 5,10
Koffie verkeerd servies	€ 5,00
Thee servies	€ 4,60

### Digestieven/likeuren

Disaronno Amaretto	€ 4,50
Cuarenta Y Tres (43)	€ 4,50
Drambuie	€ 4,50
Grand Marnier rouge	€ 4,50
Cointreau	€ 4,50
Baileys	€ 4,50
Tia Maria	€ 4,50
DOM Bénédictine	€ 4,50
Sambuca	€ 4,50
Frangelico	€ 4,50
Limoncello	€ 4,50

### Speciale koffies

Irish coffee (Jameson Irish whiskey)	€ 7,50	Dom coffee (DOM Bénédictine)	€ 7,50
French coffee (Grand Marnier)	€ 7,50	Frangelico coffee (Frangelico)	€ 7,50
Italian coffee (Disaronno Amaretto)	€ 7,50	Spanish coffee (Tia Maria)	€ 7,50
Oud-Hollandse koffie (Kaneellikeur)	€ 7,50	Baileys coffee (Baileys)	€ 7,50

### Cognac-Calvados-Armagnac-Whiskey

Chateau Montifaud V.S.O.P.	€ 6,50	Johnny Walker red label	€ 4,50
Martell V.S.	€ 5,50	Johnny Walker black label	€ 6,00
Courvoisier V.S.O.P.	€ 7,00	Ballantines	€ 5,50
Remy Martin V.S.O.P.	€ 6,50	Jack Daniels	€ 6,00
		Glenfiddich	€ 6,50
		The Glenrothes	€ 7,00
Calvados Busnel Trois Lys	€ 5,00	The Famous Grouse	€ 6,50
Armagnac des Ducs	€ 6,00		