



neuf

BISTROT | BAR-À-VIN

MENU

LES HUÎTRES

OESTERS | OYSTERS

	PIÈCES 6	PIÈCES 12
ÉCHANTI D'HUÎTRES 6 OU 12 PIÈCES PROEVERIJ OESTERS 6 OF 12 STUKS OYSTER TASTING 6 OR 12 PIECES	4,5	27
CREUSE DE NORMANDIE No.3	4	27
LA BELON DE CANCALE No.1	4	27

LES HUÎTRES SONT SERVIES AVEC CITRON ET VINAIGRE DE VIN ROUGE À L'ÉCHALOTTE

OESTERS WORDEN GESERVEERD MET CITROEN EN RODE-WIJNAZIJN MET SJALOT
OYSTERS ARE SERVED WITH LEMON AND RED WINE VINEGAR WITH SHALLOTS

LES CHARCUTERIE

SAUCISSON SEC 30 GR DROGE WORST CURED SAUSAGE		8,5
JAMBON 40 GR HAM HAM		9
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ GEDROOGDE EENDENBORST CURED DUCK BREAST		9
PLATEAU CHARCUTERIE 70GR / 150GR CHARCUTERIE UIT ONZE ORIGINELE BERKEL-SNIJMACHINE CHARCUTERIE FROM OUR ORIGINAL BERKEL SLICER	16	31

S'IL VOUS PLAÎT LAISSEZ-NOUS SAVOIR SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ALIMENTAIRES.

LAAT HET ONS WETEN ALS U EEN VOEDSELALLERGIE HEEFT.

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES.

maif

LES ENTRÉES

VOORGERECHTEN | STARTERS

PATÉ MAISON

PATÉ MET PISTACHE EN ABRIKOOS GESERVEERD MET GEKARAMELISEERDE ZILVERUITJES EN CROÛTONS

PATÉ WITH PISTACHIO AND APRICOT SERVED WITH CARAMELIZED ONIONS AND CROUTONS

15

BOUILLABAISSE

BOUILLABAISSE GESERVEERD MET ROUILLE EN GRUYÈRE

BOUILLABAISSE SERVED WITH ROUILLE AND GRUYÈRE CHEESE

16,5

BRIOCHE NEUF

GEBAKKEN EENDENLEVER, BRIOCHE, TRUFFELMAYONAISE MET KREEFT EN RODE UI COMPÔTE

SAUTEED DUCK LIVER, BRIOCHE, TRUFFELMAYONNAISE WITH LOBSTER AND RED ONION COMPOTE

26

SAINT-JACQUES

GETOAST BRIOCHE MET MOUSSE VAN COQUILLE, ZALM EITJES, CHILI COMPOTE EN SUMAK

TOASTED BRIOCHE WITH SCALLOP MOUSSE, SALMON ROE, CHILLI COMPOTE AND SUMAC

14

STEAK TARTARE

STEAK TARTAAR MET GEROOKTE MAYONAISE, ZWARTE KNOFLOOK, INGELEGDE BIET EN MOSTERDZAAD

STEAK TARTAR WITH SMOKED MAYONNAISE, BLACK GARLIC, PICKLED BEETROOT AND MUSTARD SEEDS.

SUPPLEMENT: OSETRA CAVIAR 10 GR. €25

16

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

WIJNGAARDSLAKKEN MET KNOFLOOK EN PETERSELIEBOTER

GARDEN SNAILS WITH GARLIC AND PARSLEY BUTTER

6 par 15

12 par 30

CROQUETTE D'AUBERGINE

HUISGEMAAKTE KROKET VAN AUBERGINE, GEFERMENTEERDE AUBERGINE EN BECHAMELSAUS

HOMEMADE CROQUETTE OF AUBERGINE, FERMENTED AUBERGINE AND BECHAMELSAUCE

14

ŒUF À LA COQUE AU CAVIAR

ZACHTGEKOOKT HOEVE-EI MET KAVIAAR (10 GRAM ASETRA AMOUR) EN BROODSOLDAATJES

SOFT BOILED EGG WITH CAVIAR (10 GRAMS OF ASETRA AMOUR) AND TOASTED 'BREAD SOLDIERS'

30

ASETRA AMOUR CAVIAR

ASETRA KAVIAAR 50Gr Met BLINIS EN ZURE ROOM

50GR OF ASETRA CAVIAR WITH BLINIS AND CREME FRAIÇE

115

maif

LES PLATS PRINCIPAUX

HOOFDCERECHT | MAIN COURSES

ENTRECÔTE DE BLACK ANGUS POUR DEUX

BLACK ANGUS ENTRECÔTE 500GR VOOR TWEE PERSONEN MET FRIET, SALADE EN BÉARNAISE SAUS OF BORDELAISE JUS

BLACK ANGUS ENTRECÔTE 500GR FOR TWO WITH FRIES, SALAD, BÉARNAISE SAUCE OR BORDELAISE JUS

79

SUPPLEMENT FOIE GRAS € 10

CORVINA

CORVINA MET PILAV RIJST EN BLACK GAMBA, AMANDEL EN VADOUVAN SAUS

CORVINA WITH BLACK SHRIMP PILAF RICE, ALMOND AND VADOUVAN SAUCE

30

CÉLERI-RAVE RÔTI

GEROOSTERDE KNOLSelderij met knolselderij mousseline, crème van wilde spinazie, nashi peer en gekarameliseerde uien jus met kombu

ROASTED CELERIAC WITH CELERIAC MOUSSE, CREAM OF WILD SPINACE, NASHI PEARS AND CARAMELIZED ONION JUS WITH KOMBU

27

GRAND STEAK TARTARE

Grote Steak tartaar met gerookte mayonaise, zwarte knoflook, ingelegde biet en mosterdzaad

LARGE STEAK TARTARE WITH SMOKED MAYONNAISE, BLACK GARLIC, PICKLED BEETROOT AND MUSTARD SEEDS

30

GRANDE BOUILLABAISSE

GRANDE BOUILLABAISSE geserveerd met rouille en Gruyère

GRANDE BOUILLABAISSE SERVED WITH ROUILLE AND GRUYÈRE CHEESE

28

SUPPLEMENTS: BREAD WITH SALTED BUTTER | SALAD 6 | GLAZED CARROTS 5 | FRIES 4

maail

MENU DU CHEF

MENU VAN DE CHEF | CHEF'S TASTING MENU

MENU DU CHEF À TROIS PLATS : ENTRÉE, PLAT, DESSERT

49.5

3 GANGEN | VOORGERECHT, HOOFDGERECHT & DESSERT (OPTIONEEL VEGETARISCH)

3 COURSES | STARTER, MAIN COURSE & DESSERT (OPTIONAL VEGETARIAN)

MENU DU CHEF À QUATRE PLATS : ENTRÉE, ENTERREMENT PLAT ET DESSERT

59.5

4 GANGEN | VOORGERECHT, TUSSENGERECHT, HOOFDGERECHT & DESSERT

4 COURSES | STARTER, SECOND STARTER, MAIN COURSE & DESSERT

MENU DU CHEF À CINQ PLATS : ENTRÉE, ENTREMET, PLAT, FROMAGE ET DESSERT

68

5 GANGEN | VOORGERECHT, TUSSENGERECHT, HOOFDGERECHT, KAAS OF PRE-DESSERT & DESSERT

5 COURSES | STARTER, INTERMEDIATE COURSE, MAIN COURSE, CHEESE OR PRE-DESSERT & DESSERT

DES LIAISONS SPÉCIALISÉES AVEC UNE TOUCHE MODERNE. LE MENU SERA DISPONIBLE PENDANT 3 SEMAINES ET SERA PLACÉ SUR LE TABLEAU. LAISSEZ-LE FONCTIONNER : NOUS AVONS DÉJÀ FAIT UNE AUTRE RÉFLEXION AVEC D'ÉVENTUELS DÉCÈS, AVEC CELA UN JOUR AVANT DE VOUS ÉLOIGNER.

SEIZOENSGEBONDEN SPECIALITEITEN MET EEN MODERNE TWIST. HET MENU WORDT IEDERE 3 WEKEN GEWISSELD EN MONDELING TOEGELICHT AAN TAFEL. LET OP: WIJ HOUDEN ALTIJD REKENING MET EVENTUELE DIEETWENSEN, MITS DEZE EEN DAG VAN TEVOREN AANGEGEVEN ZIJN.

SEASONAL SPECIALTIES WITH A MODERN TWIST. THE MENU CHANGES EVERY 3 WEEKS AND IS EXPLAINED AT THE TABLE. PLEASE NOTE: WE ALWAYS TAKE INTO ACCOUNT ANY DIETARY REQUIREMENTS, PROVIDED THESE ARE INDICATED A DAY IN ADVANCE.

TAG US ON INSTAGRAM @NEUF.AMSTERDAM

neuf