

HAARLEM
TOUJOURS
— Urban Frenchy Bistro —

Hartelijk dank voor uw interesse in onze bistro.

Bijgaand treft een aantal verschillende menu opties.

Alleen om een indruk te geven over de mogelijkheden. Graag stellen wij, samen met u, een menu op volledig naar uw wensen. Wij hebben een kleine verdeling gemaakt in onze menu's:

GOOD: gewoon ouderwets goed zonder al te veel poespas en moeilijke keuzes.

BETTER: meer keuzes en inclusief onze signature dish kreeft.

BEST: als u helemaal wilt uitpakken en onder dompelen in onze Toujours style☺

In onze private dining area kunt u vanaf 10 tot maximaal 30 personen genieten van de “beef” experience.

MEATLOVERS: voor de echte liefhebbers van vlees

Aarzel niet, neem gerust contact met ons op zodat wij samen tot een nog gaver menu kunnen komen.

A bientôt!

Xiadong Sun

Urban Frenchy Bistro Toujours

Oude Groenmarkt 10-12

2011 HL Haarlem

info@restauranttoujours.nl

023-532 1699 of directe lijn 06 – 81 50 47 23

HAARLEM
TOUJOURS
— *Urban Frenchy Bistro* —

“GOOD” € 29,50 p.p.
(evt uit te breiden met dessert i.p.v. koffie/thee toeslag € 5,-)

VOOR

CARPACCIO BEEF

Runderbiefstuk gerookt – truffeldressing – pijnboompitten - grana Padano

CARPACCIO SALMON

Gravad lax – dille –steward sauce

HOOFD

FLANK STEAK

Bavette (aka biefstuk) 180 gr.

COD

Kabeljauw filet – miso sake marinated – paksoy

RISOTTO (V)

Paddenstoelen – parmezaan – eekhoortjesbrood

DESSERT

Koffie/Thee

Koffie of thee

HAARLEM

TOUJOURS

— *Urban Frenchy Bistro* —

“BETTER” € 37,50 p.p.

VOOR

Keuze stress of gewoon a bit of everything ? Ga voor een sharing platter! Op grote olijfhouten planken presenteren wij verschillende mini-versies van onze starters en bites. Met natuurlijk een paar verrassingen van de chef (alleen per tafel te bestellen).

CARPACCIO GEROOKTE RUNDERBIEFSTUK
Truffeldressing – pijnboompitten - grana Padano

SALMON
Gravad lax - gemarineerde zalm - mosterd – dille - steward saus

STEAK TARTARE
Ossenworst – gepocheerd eitje - krokante kappertjes – sesam crisp

CHARCUTERIE
Verschillende soorten ambachtelijke hammen en worsten

De Sharing platter is uit te breiden met warme starters (**toeslag € 2,5 p.p.** per item):

Gamba cocotte – gamba – coquilles – mosselen – rode peper – basilicum
Scallops on the shell – coquilles – gratineerd – bechamel – prei – aardappel

Natuurlijk kunt u ook een voorgerecht per persoon kiezen.

HOOFD

SURF & TURF (+ € 10,-)
Halve kreeft & Lobster tail

HALVE KREEFT
Chili/lime boter – friet -salade

FLANK STEAK
Steak gesneden uit de flank – vergelijkbaar met biefstuk – witlof – knoflook parmezaan roseval

RISOTTO
Risotto -paddenstoelen – Grana Padano – rucola

KABELJAUW
Witte wijn saus – basilicum – pastinaak

SHARING SWEETS PLATEAU

HAARLEM
TOUJOURS
— *Urban Frenchy Bistro* —

“BEST”

To get started:

Begin uw avond met een borrel en trigger de appetite met charcuterie of oesters, of gewoon lekker allebei!

Charcuterie € 5,- p.p.

Spaanse & Hollandse gedroogde ham- en worstsoorten

(Jamón Serrano 3 jaar gerijpt – Brandt & Levie worsten – Cecina de Leon –

Pata negra – Pulled pork – ambachtelijk brood

Charcuterie & Bourgondische kazen € 7,5 p.p.

Charcuterie uitgebreid met bourgondische kazen

Oesters € 2,50 p.st

Bittergarnituur € 4,50 p.p.

Bitterballen – hot chicken wings – baby back ribs – oude Hollandse brokkelkaas met port siroop

VOOR

Geen moeilijke keuzes, a bit of everything, table sharing!

Wisselende samenstelling met classics van onze kaart maar ook chef's specials.

Sharing platter FISH € 15,-

Sharing platter MEAT € 15,-

Sharing platter FISH & MEAT € 15,-

HOOFD

Kies tussen onze signature dishes Cote de Boeuf of Kreeft. Kreeft kan heel of half. De Cote de boeuf is een speciaal verhaal. Wij zijn echte carnivoren van tijd tot tijd en niks gaat boven een sappig stuk rund. Wij kiezen voor Shannon (Iers) of Simmentaler (Zwitsers) rund van onze ambachtelijke slager Fontijn uit Weesp. De smaak van uw stukje vlees wordt bepaald door de afkomst/ras van het rund, zijn voeding, het deel van het rund, de rijping en natuurlijk de bereiding uit onze houtskool grill.

Nieuwsgierig naar het verschil in rassen of het dry aged, let us know!

Hele kreeft € 34,50

Halve kreeft € 19,50

Cote de Boeuf € 29,50 (400 gr. per persoon 3 weken dry aged)

Cote de Boeuf FANAAT Kies samen met ons uw eigen Cote de Boeuf uit.

Bepaal het gewicht, de rijping en het ras.

Dieetwensen of gewoon zin in iets anders: geen enkel probleem.

DESSERT

Sharing Sweets Plateau € 9,50

Bonbons van Pierre € 1,- p.st

HAARLEM
TOUJOURS
— *Urban Frenchy Bistro* —

“MEATLOVERS” € 32,50 p.p.
(evt uit te breiden met dessert i.p.v. koffie/thee toeslag € 5,-)

VOOR

CHARCUTERIE

Samen genieten van onze charcuterie planken die verschillende soorten ambachtelijke hammen en worsten bevatten. Geen keuze stress en delen maar!

Jamon Serrano – Cecina de Leon – Chorizo Bellota – Pulled pork
Pata Negra – huisgemaakte rilette – 2 Brandt & Levie sausages - pickles

HOOFD

FLANK STEAK

Bavette (aka biefstuk) 180 gr.

ROAST BEEF (+ € 5,-)

Dry rub entrecote 275 gr. – friet – salade

Koffie of thee