

Welkom in Bistro Provence

Hier waant u zich in de jaren '70 op de plek waar oud Telstar- en Ajax keeper Heinz Stuy -3 Europa Cups 1 won met Ajax en 3 x de nul hield- jarenlang zijn Bar Bistro Provence runde en wij nemen het stokje met hedendaagse ideeën over, met natuurlijk behoud van de overheerlijke varkenshaas saté, de traditionele uiensoep met croutons met veel kaas en de tournedos. Hier begint het genieten van onder andere onze vleesgerechten uit de Dry-Aged kast en de heerlijke verse vis direct van de afslag in IJmuiden gegrild op onze, in de regio unieke Mibrasa houtskoolgril met die heerlijke rokerige smaak!

De ideale plek voor uw lunch, diner of gewoon een drankje. Maar ook de plek voor al uw andere (bedrijfs) gelegenheden zoals een borrel, feest, receptie en of condoleance binnen in ons sfeervolle restaurant, aan de bar of op ons grote terras.





Lunch

tot 15.30 uur

Uiensoep <i>Croutons-Gruyère</i>	€ 8,50
Soep van het moment	€ 8,50
Broodje Carpaccio <i>Pesto-Parmezaan-Pijnboompitten-Cornichons</i>	€ 15,50
Broodje Surinaamse kip <i>Birambi-Atjar</i>	€ 15,50
Broodje Philly Cheesesteak <i>Diamanthaas-Gruyère-Paprika-Ui-Jalapenos</i>	€ 16,50
Broodje Makreelsalade <i>Radijs-Rode ui</i>	€ 13,50
Broodje Gerookte Zalm <i>Wasabimayonaise-Furikake-Rode ui</i>	€ 16,50
Broodje Geitenkaas <i>Gekarameliseerde walnoot-Gegrilde groenten-Honing</i>	€ 14,50
Quiche <i>Prei-Geitenkaas-Crème fraîche</i>	€ 17,50

Eggs

Norwegian Benedict <i>NY Roll-Gerookte zalm-Hollandaise-Gepocheerd ei</i>	€ 16,50
Benedict <i>NY Roll-Bacon-Hollandaise-Gepocheerd ei</i>	€ 15,00
Vega Avocado <i>NY Roll-Avocado-Hollandaise-Gepocheerd ei</i>	€ 13,50

Salades

Ceasar <i>Kippendijen-Ansjovis-Parmezaan-Bacon-Ei-Croutons</i>	€ 15,00
Nicoise <i>Tonijn-Haricots verts-Olijven-Ei-Cherrytomaat-Komkommer-Rode ui</i>	€ 15,00
Geitenkaas <i>Gekarameliseerde walnoot-Honing-Cherrytomaat-Komkommer-Rode ui</i>	€ 15,00

Vlees

Hamburger <i>Brioche-Ierse Cheddar-Bacon-Uienringen</i>	€ 19,50
Varkenshaas Saté <i>Satésaus-Atjar-Kroepoek</i>	€ 19,50
Spare Ribs <i>Zoals ze horen</i>	€ 24,50
Biefstuk Peppersaus <i>Grain fed H'ford 200gr</i>	€ 25,00



Voorgerechten

vanaf 17.00 uur

Brood met Kruidenboter	€ 5,50
Oesters <i>Rode wijnazijn (per stuk) va 3 stuks</i>	€ 4,00
Uiensoep <i>Croutons-Gruyère</i>	€ 8,50
Soep van het moment	€ 8,50
Pan Con tomate	€ 7,50
Carpaccio <i>Pesto-Parmezaan-Pijnboompitten-Cornichons</i>	€ 14,50
Beef Tataki <i>Furikake-Wakame-Wasabimayonaise-Radijs</i>	€ 14,50
Pata Negra 60 gr	€ 18,50
Steak Tartaar klassiek <i>Mosterd-Ketchup-Kappertjes-Sjalot-Kwarteleitje</i>	€ 15,00
Gerookte Zalm Carpaccio <i>Radijs-Kappertjes-Rucola</i>	€ 15,50
Gamba's <i>Body Pealed-Salsa Verde-Citroen</i>	€ 17,50
Taco Tonijn <i>Wonton-Sojasaus-Komkommer</i>	€ 14,50

SALADES

Ceasar <i>Kippendijen-Ansjovis-Parmezaan-Bacon-Ei-Croutons</i>	€ 15,00
Nicoise <i>Tonijn-Haricots verts-Olijven-Ei-Cherrytomaat-Komkommer-Rode ui</i>	€ 15,00
Geitenkaas <i>Gekarameliseerde walnoot-Honing-Cherrytomaat-Komkommer-Rode ui</i>	€ 15,00

DRY AGER



Hoofdgerechten

vanaf 17.00 uur

Uit de Mibrasa houtskoolgril

VLEES

Hamburger <i>Brioche-Ierse Cheddar-Bacon-Uienringen</i>	€ 19,50
Varkenshaas Saté <i>Satésaus-Atjar-Kroepoek</i>	€ 19,50
Spare Ribs <i>Zoals ze horen</i>	€ 24,50
Pousin* <i>Piepkuiken 450 gram</i>	€ 23,50
Biefstuk Pepersaus* <i>Grain fed H'ford 200 gram</i>	€ 25,00
Entrecote Aji Verde* <i>Dry Aged 200 gram</i>	€ 32,50
Tournedos Jus de Veau* <i>Premium select 200 gram</i>	€ 39,50
Mixed Gril surf en Turf* 2 personen <i>Gamba-Tonijn-Kippendijen-Spareribs-Biefstuk</i>	€ 65,00
Cote de Boeuf* <i>Dry Aged 650 gram</i>	€ 80,00
T-Bone Steak* <i>Dry Aged Iberico rund 1000 gram</i>	€ 105,00

VIS

Tonijnsteak* <i>Teriyaki-Paksoi-Tauge-Babymais-Noodles</i>	€ 35,00
Zalm* <i>Hollandaise-Haricots verts-Polenta</i>	€ 29,50
Gamba Pan* <i>Pernod-Knoflook-Rode peper-Limoenblad</i>	€ 24,50

* Deze Gerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur en sausen

VEGA

Rendang <i>Oesterzwammen-Kokosrijst</i>	€ 19,50
Quiche <i>Prei-Geitenkaas-Creme fraiche</i>	€ 17,50

SIDES

Pimientos de Padron	€ 7,50	Gepofte aardappel	€ 5,50
Groene salade	€ 7,50	Friet	€ 5,50
Gegrilde groente	€ 7,50	Truffelfriet	€ 7,50
Maiskolf	€ 5,50		



Nagerechten

Crème Brûlée <i>Mandarine Napoleon-Yoghurtijs</i>	€ 9,50
Ijspaleis IJstaart <i>Witte Chocolate-Rood Fruit</i>	€ 9,50
Aardbeien Romanoff <i>Vanille IJs-Vodka-Room</i>	€ 9,50
Dame Blanche <i>Vanille ijs-Slagroom-Chocoladesaus</i>	€ 9,50
Trifle <i>Vers Fruit-Banquetbakkersroom-Cake-Aardbeienlikeur</i>	€ 9,50
Scroppino <i>Limoncello ijs-Limoncello-Cava</i>	€ 9,50
Kaas Plateau <i>Diverse kazen</i>	€ 15,00

Speciale koffie's

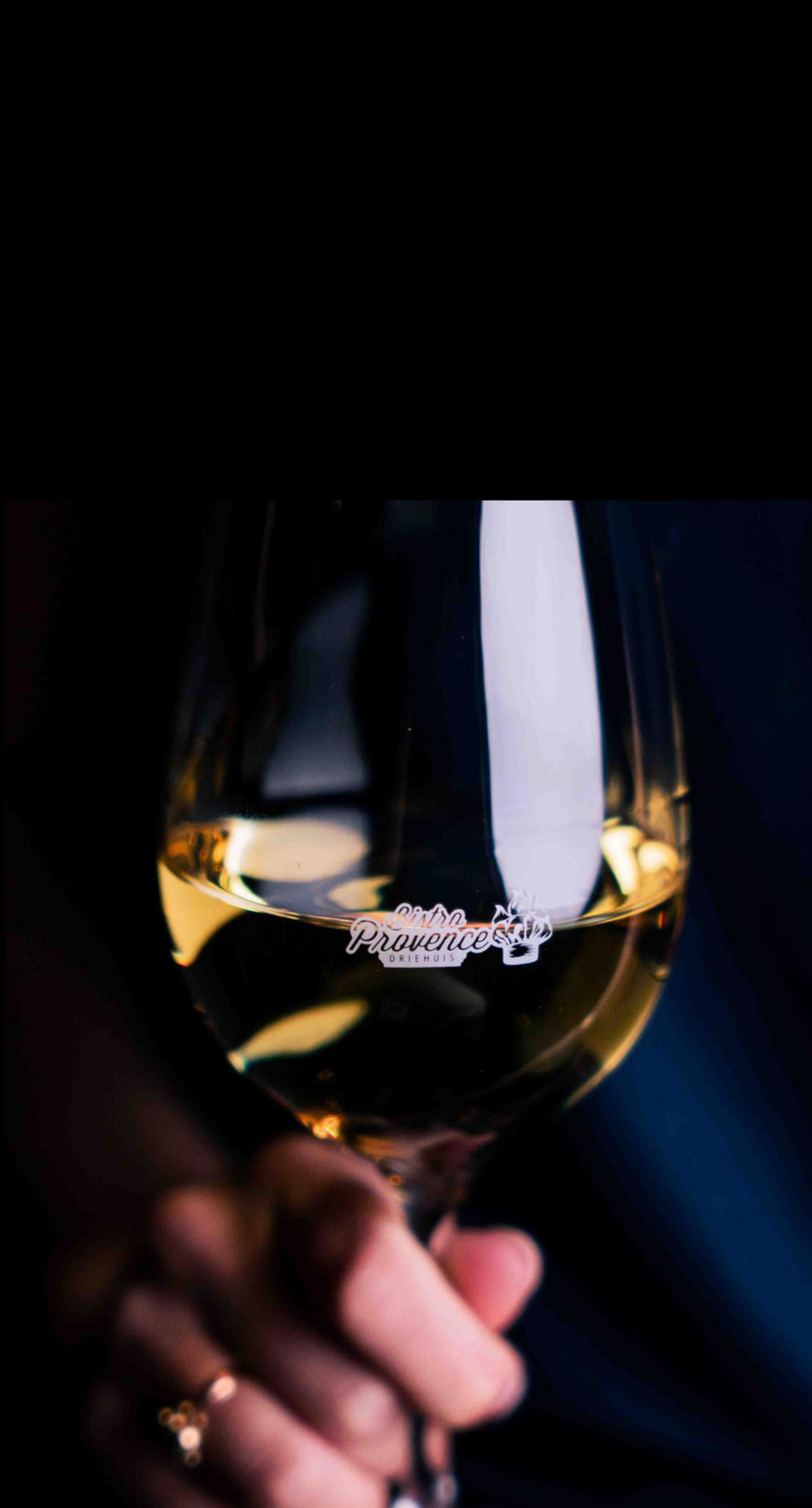
Irish Coffee	€ 9,50
Spanish Coffee	€ 9,50
Italian Coffee	€ 9,50
French Coffee	€ 9,50
Kiss of Fire	€ 9,50
Dom Coffee	€ 9,50
Baileys Coffee	€ 9,50
Special Coffee	€ 9,50
Affogato	€ 7,50

Port- en Dessert wijn

Barros White	€ 7,00
Barros Ruby	€ 7,00
Barros Tawny	€ 7,00
Barros 10 jaar	€ 9,00
Don Pedro Ximenez	€ 9,50
Klaver Hanepoot	€ 7,50
Klaver Red Muscatel	€ 7,50
Sauternes	€ 8,50

Cocktails

Pornstar Martini	€ 11,50
Espresso Martini	€ 11,50
Aperol Spritz	€ 11,50
Dark & Stormy	€ 11,50
Amaretto Sour	€ 11,50
Mojito 0.0	€ 8,50



Wijnen per fles

BUBBELS

Cava brut	€ 37,50
Besserat Brut	€ 70,00
Besserat Rose	€ 80,00
Besserat Blanc de Blanc	€ 90,00
Moet Ice	€ 90,00
Ruinart Blanc de Blanc	€ 145,00

WIT

Kufertrunk	€ 29,50
Villa Fiore Pinot Grigio	€ 29,50
Touraine Sauvignon B	€ 35,00
Marco Real Verdejo	€ 32,50
Misty Cove Sauvignon Blanc	€ 37,50
Garenne Viognier	€ 37,50
Villa Blanche Chardonnay	€ 35,00
Grand Ardeche Chardonnay	€ 47,50
Dupont Fahn fute de chene Chardonnay	€ 47,50
Pouilly Fumé	€ 55,00
Bogle Chardonnay	€ 42,50
1924 Double gold Buttery Chardonnay	€ 55,00
Perdeberg Chenin Blanc	€ 45,00
Dupont Fahn Viognier	€ 42,50
Louis Latour Duet, Viognier Chardonnay	€ 45,00
Belondrade Y Lurton	€ 80,00



*Bistro
Provence*
DRIEHUIS



Wijnen per fles

ROSÉ

Coral rosado	€ 29,50
Saint max	€ 37,50
UP rose	€ 50,00
AIX	€ 47,50
Colle Are Pinot Grigio Blush	€ 42,50

ROOD

La Colombette Pinot Noir	€ 37,50
Boutinot Cote de Rhone village	€ 39,50
Chateau Ferrand Pomerol	€ 69,50
Chateauneuf du Pape Lavau	€ 59,50
Chateau Piney Sant Emilion Grand Cru	€ 55,00
La Barranca Rioja Crianza	€ 32,50
Telmo Gazur Ribera del Duera	€ 37,50
Pago de Otazu	€ 60,00
Prima Festa Primitivo	€ 37,50
Boscarelli Vino Nobile Montepulciano	€ 60,00
Brunello di Montacino	€ 65,00
Giovanni Rosso Barolo	€ 75,00
Chateau Musar	€ 80,00
Bogle Essential Red	€ 45,00
1924 Whiskey barrel Jar bottle	€ 47,50
Salentein Malbec	€ 42,50
Nabijgelegen Merlot	€ 37,50
The Chocolat Block	€ 60,00
Fat Baron Shiraz	€ 37,50

*Bistro
Provence*
DRIEHUIS

