

# WELKOM BIJ RESTAURANT BOAS

Boas kenmerkt zich door verse, seizoensgebonden producten die we proberen zoveel mogelijk uit de regio te halen. Boas houdt het graag puur zowel in de vertaling van de gerechten (maximaal drie smaken) op uw bord als ook in de service. Wij wensen u een plezierige avond

Peter & Angelique van Emde Boas

---

## 10 (of 6) GANGEN JUBILEUM MENU € 95.00

Op 21 september jl. hebben wij in de Lebuinuskkerk een 10 gangen diner gegeven om 10 jaar Boas te vieren. Graag serveren wij ook in ons restaurant het 10-gangen jubileum menu bestaand uit gerechten die op onze kaart hebben gestaan.



Indien gewenst kunnen wij een 6-gangen variant serveren à € 66,-

Het jubileummenu is alleen per tafel te bestellen.

---

## WILD MENU € 52,50

Een 4 gangen menu, rekening houdend met al het moois van het seizoen, nu het wildseizoen.

### Duivenborst met zuurkool

Duivenborst.– zuurkool – wildjus

### Wild bouillon met Madeira room

Wild bouillon – Madeira - room

### Hertenrug met wildstoof

Hert – wildstoof – Deventerkoek saus - stoofpeer

### Chocolade mousse

Mousse met Graham's port – witte chocolade ijs

Gelieve dit menu per tafel te bestellen.

---

## WIJN ARRANGEMENT

Indien gewenst kunnen wij bij onze menu's en gerechten bijpassende wijnen schenken.

Glas wijnarrangement à € 6,95 per glas

Halve glazen zijn ook mogelijk à € 3,75 per glas

---

## MENU TOURISTIQUE € 32,50

Een wisselend twee gangen menu met koffie en huisgemaakte chocolatjes. U kunt dit menu uitbreiden met een dessert.

### Soepje van pompoen

Pompoen – truffel olie

### Wildstoof

Wildstoof – Deventerkoek saus

### Café complet

Koffie of thee – friandise

Wenst u een dessert, dan rekenen wij een supplement van € 11,50

---

## MENU CLASSIQUE € 69,50

Dit menu serveren wij al sinds de opening van Boas in 2008 en is samengesteld uit enkele mooie klassiekers van de Franse keuken.

### Creuse Normande

Half dozijn oesters – sjalotten vinaigrette

### Foie gras poêlé

Eendenlever - Balsamico

### Côte de Bœuf van M.R.IJ. rund

Minimaal 6 weken gerijpt ribstuk van Maas Rijn

IJssel rund met Béarnaise en/of jus de veau

### Crème brûlée

Gelieve dit menu per tafel te bestellen.

---

## KAAS VAN KAASHANDEL DE BRINK

Wenst u i.p.v. een dessert kaas, dan berekenen wij een supplement van € 7,00. Ons kaasplateau is een selectie van kaashandel de Brink uit Deventer. Zij zijn al zes maal uitgeroepen tot Nederlands Beste Kaasspecialzaak !

# BOAS A LA CARTE

Onze à la carte gerechten bestaan uit zowel echte klassiekers van de Franse keuken, als gerechten gebaseerd op de Franse brasserie keuken en nieuwe creaties van onze chef kok Pascal van Dijk. Wij hebben tevens enkele vegetarische gerechten op onze kaart gezet.

---

## FRANSE BRASSERIE GERECHTEN

### VOORGERECHTEN

**Soepje van pompoen € 9,50 (vegetarisch)**  
pompoen – truffel olie

**Camembert & little gem € 13,50 (vegetarisch)**  
Camembert in filodeeg – little gem – vijgen

**Carpaccio € 16,00**  
Rosbief M.R.IJ. – truffelolie – Parmezaan

**A la minute gerookte filet van zeebaars € 16,00**  
Zeebaars – venkel – wortel

**Hazenrug € 18,00**  
Hazenrug – bospaddenstoelen – rozenbotteljus

### HOOFDGERECHTEN

**Aubergine € 27,50 (vegetarisch)**  
Aubergine – tomaat – Parmezaan crème

**Gebakken filet van snoekbaars € 28,50**  
Snoekbaars – gesmoorde prei – witte wijn saus

**Mont d'Or (kaasje uit de Jura)**  
Mont d'Or – aardappel - groenten

### HOOFDGERECHTEN WILD

**Gebakken reerug € 32,50**  
Ree – pompoen – biet – schorseneren – wild jus

**Wilde eend € 32,50**  
Eendenborst – wildstoof – calvados saus

---

## WIJN ARRANGEMENT

Indien gewenst kunnen wij bij onze menu's en gerechten bijpassende wijnen schenken.  
*Glas wijnarrangement à € 6,95 per glas*  
*Halve glazen zijn ook mogelijk à € 3,75 per glas*

---

## FRANSE KLASSIEKERS

### VOORGERECHTEN

**Steak Tartare € 18,00**  
Ossenhaas – eigeel – kappertjes – sjalotten

**Creuse Normande € 19,00**  
Half dozijn oesters – sjalotten vinaigrette

**Terrine de Foie Gras € 19,50**  
Eendenlever – rozijnen – krentenbrood

**Geglaceerde kalfszwezerik € 19,50**  
Zwezerik – jus de veau – aardappelpuree

### HOOFDGERECHTEN

**Dorade in zoutkorst € 35,00 (aan tafel gefileerd)**  
Dorade – prei – kruiden olie

**Chateaubriand € 42,50 pp**  
In zijn geheel gebakken middenstuk van Maas Rijn IJssel ossenhaas met een sjalottenjus  
*Minimaal voor 2 personen.*  
*Voor 1 persoon serveren wij een tournedos.*

**Côte de Bœuf van M.R.IJ. rund € 47,50 pp**  
Minimaal 6 weken gerijpt ribstuk van Maas Rijn IJssel rund met Béarnaise en/of jus de veau  
*Minimaal voor 2 personen*

---

## MAAS RIJN IJSSEL RUND

*Wij werken met het MRIJ rund van Piet van den Berg. Een topslager die zelf mest. Het 'vlees van Piet' is synoniem voor gegarandeerd gezond vlees. En dat is terug te vinden in de smaak, een feest voor de echte vleesliefhebber.*

### Allergenen

Heeft u een allergie meld het ons.  
Graag informeren wij u dan over de gerechten en dranken die u kunt bestellen.