

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 & Angélique van Emde Boas

LE MENU VERT

Boas bekennt kleur in 2019! Ieder seizoen krijgt van ons een specifieke kleur en onze keuken brigade kookt vervolgens een **zes** gangen verrassingsmenu in die specifieke kleur. Wij starten dit voorjaar met de **kleur groen**, ieder gerecht van dit speciale menu heeft de kleur groen als basis.

De kosten van het 6 gangen menu bedragen **€ 68,00** pp
Le **Menu Vert** is alleen per tafel te bestellen.

Dit menu kan ook als 4 of 5 gangen besteld worden

4 gangen € 54,00 pp

5 gangen € 61,00 pp

MENU CLASSIQUE € 69,50

Dit menu serveren wij al sinds de opening van Boas in 2008 en is samengesteld uit 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

Le Menu Classique is alleen 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 ook mogelijk à € 3,75 per glas

KAAS VAN KAASHANDEL DE BRINK

Wenst u i.p.v. een dessert kaas, dan berekenen wij een supplement van € 7,20. Kaas als extra gang is ook mogelijk à € 15,00. Ons kaasplateau is een selectie van kaashandel de Brink uit Deventer. Zij zijn al zes maal uitgeroepen tot Nederlands Beste Kaasspeciaalzaak !

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.

VOORGERECHTEN

Soepje van courgette € 10,00 *(vegetarisch)*
Courgette – spaghetti van courgette

Camembert & little gem € 15,00 *(vegetarisch)*
Camembert in filodeeg – little gem – rozijnen

Carpaccio € 17,50
Rosbief M.R.IJ. – truffelolie – Parmezaan

A la minute gerookte filet van zeebaars € 17,50
Zeebaars – venkel – wortel

FRANSE KLASSIEKERS

Steak Tartare € 19,75
Ossenhaas – eigeel – kappertjes – sjalotten

Creuse Normande € 19,75
Half dozijn oesters – sjalotten vinaigrette

Terrine de Foie Gras € 19,75
Eendenlever – rozijnen – krentenbrood

Geglaceerde kalfszwezerik € 19,75
Zwezerik – jus de veau - aardappelpuree

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

HOOFDGERECHTEN

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

Portobello € 27,50 *(vegetarisch)*
Portobello – groenten - Roquefort

Gebakken filet van kabeljauw € 27,50
Kabeljauw – gesmoorde prei – witte wijn saus

Reerug met roodbieten € 42,50
Reegeit – rode bieten - cranberry saus

FRANSE KLASSIEKERS

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

Chateaubriand € 42,50 pp
In zijn geheel gebakken middenstuk van Maas Rijn IJssel ossenhaas met een sjalottenjus
Minimaal voor 2 personen.

Tournedos € 39,50
Van het Maas Rijn IJssel rond met truffel jus.
Indien gewenst met foie gras, supplement € 7,50.

Dorade in zoutkorst € 36,00 *(aan tafel gefileerd)*
Dorade – prei – kruiden olie

MAAS RIJN IJSSEL RUND

Wij werken met het Maas Rijn IJssel rund van Piet van den Berg. Een topslager die zelf mest. Het 'vles 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.