

# 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

---

## LE MENU ROUGE

Boas beklemt in 2019! Ieder seizoen krijgt van ons een specifieke kleur en onze keukenbrigade kookt vervolgens een **zes** gangen verrassingsmenu in die specifieke kleur. Met de lente zijn wij gestart met *Le menu VERT*, daarna tijdens het aspergeseizoen was het *Le menu BLANC* en nu tijdens de zomer is het **Le menu ROUGE**. Ieder gerecht van dit speciale menu heeft de kleur **rood** als basis.

De kosten van het 6 gangen menu bedragen € 68,00 pp

Le **menu rouge** 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 Franse oesters

### **Terrine de Foie Gras**

Klassieke recept van Paul Bocuse met rozijnen en krentenbrood

### **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.

*ivm de Côte de Bœuf minimaal voor 2 personen*

---

## 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 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.

---

## VOORGERECHTEN

**Sallandse van Asperges 10,00** *(vegetarisch)*  
Soepje van asperges van De Weerd uit Raalte

**Camembert & little gem 15,00** *(vegetarisch)*  
Camembert in filodeeg met little gem en rozijnen

**Carpaccio 17,50**  
Van Maas Rijn IJssel rosbeef, truffelolie en Parmezaan

**Makreel & venkel 17,50**  
In beurre noisette gegaarde filet van makreel met venkel, appel en citrus olie

## FRANSE KLASSIEKERS

**Steak Tartare 19,75**  
Van Maas Rijn IJssel ossenhaas, eigeel, kappertjes en sjalotten

**Creuse Normande 19,75**  
Half dozijn Franse oesters

**Terrine de Foie Gras 19,75**  
Klassieke recept van Paul Bocuse met rozijnen en krentenbrood

**kalfszwezerik 19,75**  
In jus de veau geglaceerde kalfszwezerik met een aardappel truffel puree

### Allergenen

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

---

## HOOFDGERECHTEN

**Aubergine 27,50** *(vegetarisch)*  
In zijn geheel gegaarde grafitti aubergine met tomaat en crème van Parmezaan

**Portobello 27,50** *(vegetarisch)*  
Portobello met groenten en Roquefort

**Kabeljauw 27,50**  
Gebakken filet van kabeljauw met gesmoorde prei en witte wijn saus

**Dorade 36,00** *(aan tafel gefileerd)*  
Dorade in zoutkorst bereid met gesmoorde prei en kruiden olie

**Kalfs ribeye 27,50**  
Gebakken ribeye met jus de veau

**Tournedos 39,50**  
Gebakken ossenhaas van het Maas Rijn IJssel rund met truffel jus. Indien gewenst met foie gras, supplement € 7,50

**FRANSE KLASSIEKERS** (minimaal 2 pers.)  
**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*

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

---

## MAAS RIJN IJSSEL RUND

Wij werken met het Maas Rijn IJssel 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.