

## DESSERTS

DAME BLANCHE	7,50
RASPBERRY MACARON GLUTEN FREE	8,75
CRÈME RÛLÉE <small>gluten free is possible</small>	8,50
CHOCOLATE TART & WHITE CHOCOLATE ICE CREAM	8
NOUGATINE ICE CREAM	8,50
NOUGAT COFFEE MOUSSE AND CINNAMON ICE	8,50
SCROPPINO	8,50
CHOCOLATE MOUSSE	8,25
GRAND DESSERT	9
CHEESE PLATE	8,50

## KOFFIESPECIALTIES

IRISH COFFEE	8,50
COFFEE TANTE PIETJE	8,50
SPANISH COFFEE	8,50
ITALIAN COFFEE	8,50
FRENCH COFFEE	8,50
BAILEYS COFFEE	8,50
DUBLIN COFFEE	8,50
DOMCOFFEE	8,50

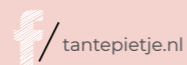


### WIE IS "TANTE PIETJE"?

'Tante Pietje' werd geboren op 14 juli 1851 in Toulouse (F) als enig kind en dochter van een uit Purmerend afkomstige kunstschilder Johannes Dreatz en Jeanne Vandelmeulemeester, voormalig bordeelhoudster te Luik. In 1870 reist ze naar Parijs. In deze stad wordt ze op straat ontdekt door een welgestelde handelsreiziger Bernard Courbet. Hij leidt haar binnen in de betere clubs en kringen van Parijs en er ontstaat een hartstochtelijke relatie. Echter nog voor deze relatie een vastere vorm kan krijgen overlijdt Bernard aan een hersenbloeding. Tante Pietje erft het hele vermogen van Bernard waaronder een boerenherberg in Uden (Nederland).

De herberg blijkt een bouwval die Bernard ooit van een schuldenaar verworven heeft. Met de resterende erfenis wordt de boel opgeknapt. Tante Pietje voorziet haar onderhoud met het fokken van ganzen en biedt in haar herberg eenvoudig onderdak aan handelsreizigers en koetsiers. Met de groei van het trein- en tramverkeer doen steeds meer muziek- en theatergezelschappen Uden aan om het volk te vermaken. Al snel wordt de herberg een onderkomen voor vrijbuiters en allerlei allooi, die hun kunsten tegen een warme maaltijd en een glas gerstewijn vertonen op het aanwezige podium. Meer dan eens neemt Tante Pietje de zorg voor de meereizende kinderen op zich. Ook in Uden zwerfende weesjes komen regelmatig langs voor een wasbeurt in de tobbe en een warme kop soep.

In 1881 krijgt Tante Pietje te horen dat ze nog een zus heeft, waarvan ze niet wist dat zij bestond. Haar moeder had haar meteen na de bevalling in Luik aan een rijk koopmansechtbaar ter adoptie aangeboden. In die tijd was de moeder van Tante Pietje nog volop in de praktijk werkzaam en nauwelijks in staat in haar eigen levensonderhoud te voorzien. Een adoptie was voor haar de enige kans om er zeker van te zijn dat haar kind in ieder geval een goed onderkomen zou krijgen. Deze zus, Antoinette geheten, is na haar huwelijk met Cornelis een Nederlandse man naar 's-Hertogenbosch verhuisd en kreeg daar 4 kinderen waarvan een tweeling. Nadat de kinderen wisten dat ze een tante in Uden hadden, zijn ze daar een aantal jaren in de leer gegaan. Omdat ze uit een welgestelde familie kwamen, waren ze in staat om na hun tijd in Uden het Posthuis aan de Korte Putstraat 14 te 's-Hertogenbosch te kopen om daar hun opgedane kennis in praktijk te brengen. Dit resulteerde in een culinaire traditie, geworteld met uitzonderlijke gastvrijheid die Kees Lankhaar en Marloes Gladis van harte willen voortzetten op deze unieke locatie!



www.bistrotantepietje.nl

Sponsored by



brasserie  
pastis

brasserie 155



bistro

# TANTE PIETJE

Een begrip sinds 14 juli 1851



EN

## KIDSMENU



## STARTERS

TOMATOSOUP	4,25
KIDS CARPACCIO	9,50
KIDS SASHIMI	9

## MAIN COURSE

CHICKENNUGGETS	8,25
FISHSTICKS	8,25
FRIKANDEL	8
CROQUETTE	8
KIDS SATÉ	9,75
SPAGHETTI	9,50

## DESSERTS

KIDS DAME BLANCHE	5,50
ICECUP	5,50

## ROLLS

**ITALIAN CARPACCIO ROLL "CREEKSTONE"** 13,50  
An Italian carpaccio roll with wafer-thin beef tenderloin from MRIJ cattle, served with a pesto dressing or truffle mayonnaise, Parmesan cheese and pine kernels.  
**Also available with duck liver curls, surcharge 5.00**

**HEALTHY FARM BROWN** 9  
This brown roll is served with farm ham, cheese, raw vegetable salad and tomato.

**ITALIAN VITELLO TONNATO ROLL "PIEMONTE"** 12  
Italian roll with pale pink veal and tuna mayonnaise.

**BREAD WITH TWO MEAT CROQUETTES** 9,50  
Meat croquettes served with dairy butter and mustard.

**BROWN SANDWICH BRIE DE MEAUX**  8,50  
Melted Brie de Meaux with honey, walnuts and rocket.

**ITALIAN STEAK TARTARE ROLL** 8,50  
Served with chopped onions on the side.

**ITALIAN ROLL WITH TUNA SALAD** 9

**ITALIAN ROLL WITH CRAB SALAD** 10,50

**BEEF BRISKET BURGER** 17,50  
An MRIJ hamburger from Piet van den Berg with a roll, melted Cheddar, smoked brisket and full hamburger garnish, with French fries. **Not just any hamburger!**



 Vegetarian


## TOASTED SANDWICHES

**OCEAN BEEF BRISKET TOASTIE** 7  
White bread with cheese and smoked brisket, served with tomato ketchup.

**HAM/CHEESE TOASTIE** 5,50  
Served with tomato ketchup.



## SALADS

**GOAT'S CHEESE SALAD "DE MEIERIJ"**  11,75  
A salad of lukewarm goats' cheese sprinkled with honey, pieces of pear and apple syrup and served with fig bread.


**SALAD OF COQUILLES & PATA NEGRA "SINT JAN"** 17  
Salad with truffle mayonnaise and fried scallops, Pata Negra ham and duck liver curls. **Aunt Pietje's classic dish!**

**CARPACCIO SALAD** 13,50  
A salad with wafer-thin beef tenderloin from MRIJ cattle, served with a pesto dressing or truffle mayonnaise, Parmesan cheese and pine kernels.  
**Also available with duck liver curls, surcharge 5.00**


**SALAD WITH YAKITORI BEEF TENDERLOIN TRIANGLES** 13  
Mixed salad leaves with fried beef tenderloin triangles, stir-fried vegetables and Yakitori sauce.

**SALAD "LOBSTER & PATA NEGRA"** 17  
Mixed salad leaves with citrus olive oil, lobster, Pata Negra ham, green asparagus and avocado.

## SOUPS

**TOMATO SOUP "LUIK"** 6,75  
Tomato soup with meatballs. **Vegetarian  version also available**

**BISQUE DE HOMARD "TOULOUSE"** 9,50  
Lobster soup with king prawn pieces.

**FRENCH ONION SOUP**  6,75  
With a cheese crisp.

**"THE THREE MUSKETEERS" SELECTION** 8,50  
Three cups of soup: tomato soup, bisque d'homard and onion soup



## LUNCH SPECIALITIES

**SPAGHETTI "THE CURSE OF DEN BOSCH"** 14,75  
Spaghetti with fried king prawns in a mildly spicy cream sauce, served with beansprouts. **A traditional item on the menu!**

**TUNA PIZZA NEW YORK STYLE** 15,50  
Cold crispy pizza with raw tuna, wasabi mayonnaise and ginger.  
**The Big Apple feeling at Tante Pietje!**

**STEAK TARTARE PIET VAN DEN BERG** 13,50  
Prepared with capers, gherkin and tabasco and served with an eggshell of egg yolk, truffle mayo and brioche.  
**Meat from Piet, a butcher who rears his own animals!**


**ORIENTAL CHICKEN** 12,75  
Marinated chicken thighs served on a banana leaf, with stir-fried vegetables and an Oriental oyster sauce. Served with Indonesian rice. **Recommended by Aunt Pietje!**

**POKE BOWL TUNA SALMON & AVOCADO** 13,75  
Tuna, salmon, avocado, wakame salad, baby cucumber, soya beans and ginger served with soya sauce and wasabi.  
**Vegetarian  version available 9.50**

**BELGIAN SHRIMP CROQUETTE(S)** 7,75 p/st  
Belgian shrimp croquette(s) with deep-fried parsley, brioche and cocktail sauce.


**HALF A GRILLED LOBSTER "ANTOINETTE"** 16  
A lukewarm half lobster sprinkled with garlic oil and served with spaghetti aioli.


**POUSSIN DU FOUR TANTE PIETJE** 19  
Delicious French oven-cooked chicken served with apple compote. **A traditional French dish.**


**LA LATTARIA SMOKED BURRATA**  10,50  
Burrata served with marinated fennel sprinkled with orange olive oil.  
**Burrata is an Italian cheese, made from mozzarella and cream.**

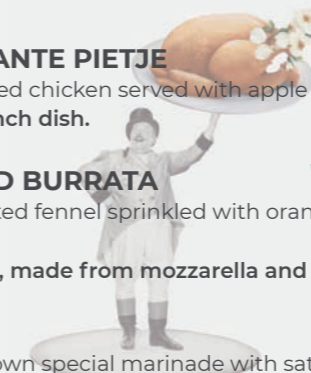
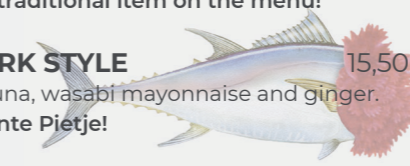
**SATÉ PÉTITPÉ** 16,50  
Pork tenderloin saté in our own special marinade with saté sauce and a wide range of garnishes: Indonesian rice, atjar (oriental pickled vegetables), fried onions, beansprouts and prawn crackers.

**STEAK AND BREAD** 19,75  
A beef steak fried in butter served with its own gravy.

**SPAGHETTI WITH TRUFFLE AND ROCKET**  17  
Spaghetti with oyster mushrooms, a creamy truffle sauce, rocket and Parmesan cheese.

**VEGETABLE LASAGNE**  16,75  
A lasagne with courgette, aubergine and spinach. It is topped with melted mozzarella and served with a tomato and basil sauce.

**CHICKEN CURRY RICE** 18,50  
Fried chicken strips with a vegetable curry, cashew nuts and coriander served with white rice.  
**Vegetarian  version available 16,50**



## LUNCH & SNACKS

**BITTERBALLEN** 10,50  
With France mustard.

**PATA NEGRA "BLACK LEG" PER 50 GRAMS** 11  
Pata Negra or "black leg" is considered one of the very best raw hams. It is mainly produced in the south west of Spain.

**PARMA HAM PER 50 GRAMS** 7  
Prosciutto di Parma.

**SPRING ROLLS "ASIAN STYLE"** 11  
Spring rolls stuffed with pieces of Peking duck, served with a hoisin dip. **A Tante Pietje Oriental topper!**

**ASIAN-STYLE OYSTERS** 3 9 | 6 18  
Cucumber and soya vinaigrette.

**TRADITIONAL OYSTERS** 3 8,25 | 6 16,50  
Pepper, lemon, raspberry vinegar and chopped onion.

**CRISPY SPICY CHICKEN** 9,50  
Served with chilli sauce.

**PEKING DUCK "BEIJING"** 13,50  
Thin pancakes with Peking duck served with hoisin, spring onions and sweet and sour cucumber.  
**Peking duck is an old tradition in Beijing.**

**MINI SPRING ROLLS WITH EXTRA MATURE CHEESE**  9  
Served with chilli sauce.

**NIKU TORI JAPANESE WAGYU** 16,75  
Try the best Japanese wagyu beef! **Served in Japanese style.**

