

## DESSERTS

DAME BLANCHE	7,50
FRAMBOZEN MACARON <small>glutenvrij</small>	8,75
CRÈME RÛLÉE <small>glutenvrij mogelijk</small>	8,50
CHOCOLADE TAART & WITTE CHOCOLADE IJS	8
NOUGATINE IJS	8,50
NOUGAT KOFFIE MOUSSE MET KANEELIJS	8,50
SCROPPINO	8,50
CHOCOLADEMOSSE BALANSDAG	8,25
GRAND DESSERT	9
KAASPLANKJE	8,50

## KOFFIESPECIALITEITEN

IRISH COFFEE	8,50
KOFFIE 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!



## bistro TANTE PIETJE

Een begrip sinds 14 juli 1851



## KINDERKAART



## VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP	4,25
KINDER CARPACCIO	9,50
KINDER SASHIMI	9

## HOOFDGERECHTEN

KIPNUGGETS	8,25
VISSTICKS	8,25
FRIKANDEL	8
KROKET	8
KINDER SATÉ	9,75
SPAGHETTI	9,50

## DESSERTS

KINDER DAME BLANCHE	5,50
IJSBEKER	5,50



www.bistrotantepietje.nl

Sponsored by



brasserie  
pastis

brasserie 155

## BROODJES

**ITALIAANSE BOL CARPACCIO "CREEKSTONE"** 13,50  
Een Italiaanse bol carpaccio met flinterdun gesneden ossenhaas van MRIJ, geserveerd met een pestodressing of truffelmayonaise, parmezaanse kaas en pijnboompitten.  
**Ook mogelijk eendenleverkrullen, meerprijs € 5,00**

**BOEREN BRUINE GEZOND** 9  
Deze wordt geserveerd met boerenachterham, kaas, rauwkost salade en tomaat.

**ITALIAANSE BOL VITELLO TONNATO "PIEMONTE"** 12  
Italiaanse bol met rosé gebraden kalfsvlees en tonijnmayonaise.

**TWEE KROKETTEN BROOD** 9,50  
Deze worden geserveerd met roomboter en mosterd.

**BRUINE BRIE DE MEAUX** 8,50  
Gesmolten brie de meaux met honing walnoten en rucola.

**ITALIAANSE BOL FILET AMERICAN** 8,50  
Geserveerd met uitjes, deze wordt apart geserveerd.

**ITALIAANSE BOL TONIJSALADE** 9

**ITALIAANSE BOL KRABSALADE** 10,50

**BEEF BRISKET BURGER** 17,50  
Een MRIJ hamburger van Piet van den Berg met een broodje, gesmolten Cheddar, smoked brisket en een uitgebreid hamburger garnituur, frites. **Niet zomaar een hamburger!**



**V Vegetarisch**

## TOSTI'S

**OCEAN BEEF BRISKET TOSTI** 7  
Wit brood met kaas en smoked brisket, hierbij wordt tomatenketchup geserveerd.

**TOSTI HAM KAAS** 5,50  
Geserveerd met tomatenketchup.



## SALADES

**SALADE VAN GEITENKAAS "DE MEIERIJ"** 11,75  
Deze salade met lauwwarme geitenkaas is besprenkeld met honing, stukjes peer, appelstroop en wordt geserveerd met vijgenbrood.

**SALADE COQUILLES & PATA NEGRA "SINT JAN"** 17  
Salade met gebakken coquilles, Patta Negra, eendenleverkrullen en truffelmayo. **Tante Pietjes klassieker!**

**SALADE CARPACCIO** 13,50  
Deze salade met flinterdun gesneden ossenhaas van MRIJ, geserveerd met een pestodressing of truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten.  
**Ook mogelijk eendenleverkrullen, meerprijs € 5,00.**

**SALADE OSSENHAASPUNTJES YAKITORI** 13  
Diverse slasoorten met gebakken ossenhaaspuntjes, roergebakken groenten en afgeblust met yakitorisaus.

**SALADE "KREEFT & PATA NEGRA"** 17  
Diverse slasoorten met citrus olijfolie, kreeft, pata negra, groene asperges en avocado.

## SOEPEN

**TOMATENSOEP "LUIK"** 6,75  
Tomatensoep met balletjes. **Ook vegetarisch mogelijk.**

**BISQUE D'HOMARD "TOULOUSE"** 9,50  
Kreeftensoep gevuld stukjes gamba.

**FRANSE UIENSOEP** 6,75  
Met een kaaskrokantje.

**PROEVERIJ "DE DRIE MUSKETIERS"** 8,50  
Drie kopjes soep; tomatensoep, bisque d'homard en uiensoep.



## LUNCHSPECIALITEITEN

**SPAGHETTI "DE VLOEK VAN DEN BOSCH"** 14,75  
Spaghetti met gebakken gamba's afgeblust met licht pikante roomsaus, geserveerd met taugé. **Niet meer weg te denken!**

**PIZZA VAN TONIJS NEW YORK STYLE** 15,50  
Koude krokante pizza met rauwe tonijn, wasabi mayonaise en gember. **Even het gevoel van The Big Apple bij Tante Pietje!**

**STEAK TARTAAR PIET VAN DEN BERG** 13,50  
Deze bereiden wij met kappertjes, augurk, tabasco, wordt geserveerd met een eierdopje eigeel, truffelmayo en brioche.  
**Vlees van Piet, een slager die zelf mest!**

**KIP OP OOSTERSE WIJZE** 12,75  
Gemarineerde kippendijen geserveerd op een bananenblad, met roergebakken groenten en afgeblust met een Oosterse oestersaus. Dit wordt geserveerd met Indische rijst.  
**Aanrader van Tante Pietje!**

**POKE BOWL TONIJS ZALM AVOCADO** 13,75  
In sojasaus met sesam gemarineerde tonijn en zalm met avocado, wakame salade, baby komkommer, sojabonen en gember geserveerd met sojasaus en wasabi.  
**Deze is ook vegetarisch mogelijk voor 9,50**

**BELGISCHE GARNALENKROKET(TEN)** 7,75 p/st  
Belgische garnalenkroket(ten) met gefrituurde peterselie, brioche en cocktailsaus.

**HALVE GEGRILDE KREEFT "ANTOINETTE"** 16  
Een lauwwarme halve kreeft besprenkeld met knoflookolie en spaghetti aoli.

**POUSSIN DU FOUR TANTE PIETJE** 19  
Overheerlijk Frans kippetje uit de oven geserveerd met appelcompote en frites. **Een traditioneel Frans gerecht..**

**LA LATTARIA BURRATA** 10,50  
Burrata geserveerd met gemarineerde venkel besprenkeld met sinaasappel olijfolie.  
**Burrata is een Italiaanse kaas, gemaakt van mozzarella en room.**

**SATÉ PÉTITPÉ** 16,50  
Saté van de haas in een marinade van het huis met satésaus en een uitgebreid garnituur: Indische rijst, atjar, gebakken uitjes, taugé en kroepoek.

**BIEFSTUK BROOD** 19,75  
In boter gebakken biefstuk deze met eigen jus geserveerd.

**SPAGHETTI MET TRUFFEL EN RUCOLA** 17  
Spaghetti met oosterzwammen, truffelroomsaus, rucola en Parmezaanse kaas.

**GROENTEN LASAGNE** 16,75  
Deze lasagne is gevuld met oa. courgette, aubergine en spinazie. Deze wordt gegratineerd met mozzarella en geserveerd met een tomaten basilicumsaus.

**CHICKEN CURRY RIJST** 18,50  
Gebakken kipreepjes met een groentencurry, cashewnoten en koriander geserveerd met witte rijst.  
**Deze is ook vegetarisch mogelijk voor 16,50**

## LUNCH & BORREL

**BITTERBALLEN** 10,50  
met Franse mosterd.

**PATA NEGRA "ZWART POOT" PER 50 GRAM** 11  
Pata Negra ook wel de zwart poot genoemd, die tot de beste rauwe hamsoorten wordt gerekend.  
**Deze wordt voornamelijk in Zuidwest Spanje geproduceerd.**

**PARMAHAM PER 50 GRAM** 7  
Prosciutto Di Parma.

**SPRING ROLLS "ASIAN STYLE"** 11  
Spring rolls gevuld met stukjes pekingeend en geserveerd met een dip van hoisin. **Een Oosterse topper van Tante Pietje!**

**OESTERS OP AZIATISCHE WIJZE** 9 | 18  
Komkommer en soja vinaigrette.

**OESTERS TRADITIONEEL** 8,25 | 16,50  
Peper, citroen, frambozenazijn en gesnipperd uitje.

**KROKANTE PIKANTE KIP** 9,50  
met chilisaus.

**PEKINGEEND "BEIJING"** 13,50  
Pannenkoekjes met pekingeend geserveerd met hoisin, bosui en zoetzure komkommer. **Pekingeend een uit traditie in Beijing.**

**OUDE KAAS LOEMPIAATJES** 9  
met Chilisaus.

**NIKU TORI JAPANESE WAGYU** 16,75  
Maak kennis met het beste Japanse wagyu beef!  
**Deze worden geserveerd op Japanse wijze.**

