

## DESSERTS

DAME BLANCHE	7,50
RASPBERRY MACARON GLUTEN FREE	8,75
CRÈME BRÛLÉE GLUTEN FREE IS POSSIBLE	8,50
CHOCOLATE TART & WHITE CHOCOLATE ICE CREAM	8
LAVINIA NUTELLA ICE CREAM	7,50
STRAWBERRY ROMANOFF	8,50
LAVINIA M&M'S & TWIX ICE CREAM	7,50
NOUGATINE ICE CREAM	8,25
SCROPPINO	9
CHEESE PLATE	8,50
GRAND DESSERT	9

## 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!



## TANTE PIETJE

bistro

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
MINI HAMBURGER	8,75

## DESSERTS

KIDS DAME BLANCHE	5,50
-------------------	------


Sponsored by




www.bistrotantepietje.nl



## STARTERS

**BREAD**  2,75  
Tante Pietje dip and garlicbutter

**OLIVES** 3,00  
gluten free

**SEAWEED CHIPS**  3,50  
Wasabi flavour

**PARMAHAM per 50 gram** 6,50

**PATA NEGRA BLACK LEG PER 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.

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

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

## ROLLS

**ITALIAN "CREEKSTONE" CARPACCIO ROLL** 13,50

An Italian carpaccio roll with wafer-thin beef tenderloin, served with a pesto dressing or truffle mayonnaise, Parmesan cheese and pine kernels.

Also available with duck liver curls, surcharge € 5.00

**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!**

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

**ITALIAN VITELLO TONNATO "PIEMONTE" ROLL** 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


 Vegetarisch

## TOASTIES

**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, served with a pesto dressing or truffle mayonnaise, Parmesan cheese and pine kernels.

Also available with duck liver curls, surcharge € 5.00



**SALAD OF LOBSTER & PATA NEGRA** 18

Mixed salad leaves with truffle oil, lobster, Pata Negra ham, green asparagus and avocado.

## SOUPS

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

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

**CURRY SOUP**  6,75  
Curry soup with chicken. **Vegetarian  version also available**

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

**HALF A GRILLED LOBSTER "ANTOINETTE"** 16,50


A lukewarm half lobster sprinkled with garlic oil and served with spaghetti aioli.

**KING CRAB LEGS** 14

King crab legs served with butter sauce.

**POKE BOWL TUNA SALMON & AVOCADO** 13,75

Tuna and salmon marinated in soy sauce with sesame, with avocado, wakame salad, baby cucumber, soya beans and ginger served with soya sauce and wasabi.

**Vegetarian  version available 9.50**

**WOKKI WOKKI BALI** 14,50

Fried beef tenderloin triangles, king prawns, and stir-fried vegetables with wokki wokki sauce and sambal.

**POUSSIN DU FOUR TANTE PIETJE** 19

Delicious French oven-cooked chicken served with butter sauce and apple compote. **A traditional French dish!**

**CARPACCIO CAPRESE NEW STYLE**  10,50

Thinly sliced tomato with olive oil, pepper and salt with burrata and basil.


**urrata 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.

**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.

**UDON NOODLES SHIITAKE & TERIYAKI**  16

Udon noodles with shiitake, sugar snaps, paksoi and stir-fried vegetables, with a teriyaki sauce.

## LUNCH & SNACKS

**MINI BEEF BRISKET BURGER** 7  
An MRIJ hamburger from Piet van den Berg with a roll, melted Cheddar and smoked brisket.

**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.Beijing.**

**NIKU TORI JAPANESE WAGYU** 16,75

Try the best Japanese wagyu beef!

**Served in Japanese style.**

**SPRING ROLLS "ASIAN STYLE"** 11

Spring rolls stuffed with pieces of Peking duck, served with a hoisin dip. **A Tante Pietje Oriental topper!**

**BITTERBALLEN** 10,50

Met mosterd

**CRISPY SPICY CHICKEN** 9,50

Served with chilli sauce.

**MINI SPRING ROLLS WITH EXTRA MATURE CHEESE**  9

Served with chilli sauce.

