

DESSERTS

DAME BLANCHE	7,50
FRAMBOZEN MACARON GLUTENVRIJ	8,75
CRÈME BRÛLÉE GLUTENVRIJ MOGELIJK	8,50
CHOCOLADE TAART & WITTE CHOCOLADE IJS	8
AARDBEIEN ROMANOFF	8,75
MANGO EN AARDBEIEN IJS GLUTEN EN LACTOSE VRIJ	7
M&M'S & TWIX IJS	7,50
NOUGATINE IJS	8,25
SCROPPINO	9
KAASPLANKJE	8,50
GRAND DESSERT	9



Ijsleverancier van Tante Pietje

KOFFIESPECIALITEITEN

IRISH COFFEE	8,75
KOFFIE TANTE PIETJE	8,75
SPANISH COFFEE	8,75
ITALIAN COFFEE	8,75
FRENCH COFFEE	8,75
BAILEYS COFFEE	8,75
DUBLIN COFFEE	8,75
DOMCOFFEE	8,75



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 koopmansechtpaar 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!

#FEESTJEBIJKEESJE

f/ tantepietje.nl wifi tantepietje www.bistrotantepietje.nl

LOTT.
givielli

STONE ISLAND

ALIX
THE LABEL

CODON
PARIS

SUNS

THORNHEDGE
LAW FOR GREAT CARS

brasserie
pastis

JAXX
marina



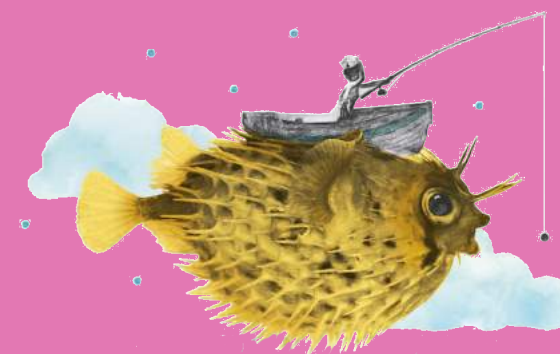
bistro

TANTE PIETJE

Een begrip sinds 14 juli 1851



KINDERKAART



VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP vegetarisch V mogelijk	4,25
KINDER CARPACCIO	9,75
KINDER SASHIMI	9,75

HOOFDGERECHTEN

KIPNUGGETS	8,25
VISSTICKS	8,25
FRIKANDEL	8
KROKET	8
KINDER SATÉ	9,75
POFFERTJES MET POEDERSUIKER V	7,50

DESSERTS

KINDER DAME BLANCHE	5,50
IJSBEKER	5,50
KINDER BUENO IJS	5,50



STARTERS

BROOD V 3,50
Tante Pietje dip en kruidenboter

OLIJVEN 3,00
Glutenvrij

PARMAHAM per 50 gram 7

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

OESTERS OP AZIATISCHE WIJZE 3 9,75 | 6 19,50
Komkommer en soja vinaigrette.

OESTERS TRADITIONEEL 3 9 | 6 18
Peper, citroen, frambozenazijn en gesnipperd uitje.

BROODJES

BAGUETTE CARPACCIO "CREEKSTONE" 13,75
Stokbroodje carpaccio met flinterdun gesneden ossenhaas, geserveerd met een pestodressing of truffelmayonaise, parmezaanse kaas en pijnboompitten.
Ook mogelijk met eendenleverkrullen, meerprijs € 5,00

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!**

BOEREN BRUINE GEZOND 9,50
Deze wordt geserveerd met boerenachterham, kaas, rauwkost salade en tomaat.

BROODJE PULLED PORK 9,75
Geserveerd met BBQ saus, Japanse mayo en lente ui.

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

BRUINE BRIE DE MEAUX 9
Gesmolten brie de meaux met honing walnoten en rucola.

BAGUETTE FILET AMERICAN 8,50
Geserveerd met uitjes deze worden apart geserveerd.

BROODJE HOLLANDSE GARNALEN 12
Geserveerd met cocktailsaus.

BOEREN BRUINE GEROOKTE ZALM 10,50
Met guacamole, crème fraîche en munt.

PANINI'S

PANINI DI PARMA 8
Kaas, Parmaham, pesto en rucola.

PANINI HAM KAAS 7
Geserveerd met tomatenketchup.

PANINI MOZZARELA TOMAAT V 7,50
Met pestodressing

SALADES

SALADE MELOEN MET HAM Ook V vegetarisch mogelijk. 12,50
Veldsla en rucola met stukjes meloen, parmaham, munt, basilicum, pistache met olijfolie en aceto.

SALADE VAN GEITENKAAS "DE MEIERIJ" V 12,50
Deze salade met lauwwarme geitenkaas is besprenkeld met honing, stukjes peer, granaatappel, appelstroop en wordt geserveerd met vijgenbrood.

SALADE COQUILLES & PATA NEGRA 17,50
Salade met gebakken coquilles, Pata Negra, eendenleverkrullen en truffelmayo. **Tante Pietjes klassieker!**

SALADE CARPACCIO 14,50
Deze salade met flinterdun gesneden ossenhaas van MRIJ, geserveerd met een pestodressing of truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten.
Ook mogelijk met eendenleverkrullen, meerprijs € 5,00.

SALADE KREEFT & PATA NEGRA 18,50
Diverse slasoorten met truffelolie, kreeft, pata negra, groene asperges en avocado.

SOEPEN

TOMATENSOEP "LUIK" 7
Tomatensoep met balletjes. Ook V vegetarisch mogelijk.

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

KERRIESOEP 7,50
Kip en gamba. Ook V vegetarisch mogelijk.

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

LUNCHSPECIALITEITEN

SPAGHETTI "DE VLOEK VAN DEN BOSCH" 15,50
Spaghetti met gebakken gamba's afgeblust met licht pikante roomsaus, geserveerd met taugé. **Niet meer weg te denken!**

PIZZA VAN TONIYN 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 14,50
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 13
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!

FRIETJE VAN PIETJE SPECIAAL 9,50
Geserveerd met pulled pork, gesmolten kaas, BBQ saus, chili mayo en lente ui.

VISTRIO ZALM PALING HOLLANDSE GARNALEN 15,50
Gerookte zalm, paling en Hollandse garnalen met hierbij cocktail- en mosterd-dillesaus, geserveerd met brioche.

AZIATISCHE TONIYN TARTAAR 14,75
Rauwe tonijn gemarineerd met een soja-sesamdressing met creme van avocado en wasabimayo.

POKE BOWL TONIYN 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 V vegetarisch mogelijk voor 9,50

WOKKI WOKKI BALI 15,50
Gebakken ossenhaaspuntjes, gamba's en roergebakken groenten afgeblust met wokki wokki saus met sambal. Dit wordt geserveerd met Indische rijst.

POUSSIN DU FOUR TANTE PIETJE 19,50
Overheerlijk Frans kippetje uit de oven geserveerd met appelcompote en frites. **Een traditioneel Frans gerecht..**

BIETENCARPACCIO MET BURRATA V 10,50
Rodebietencarpaccio, burrata, pistache en frambozenazijn
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.

USA CLUBSTEAK "CARPACCIO STYLE" 25,50
Getrancheerde clubsteak met pestodressing, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola.

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

KALFSSCHNITZEL CAPRESE 23,50
Gepaneerde kalfsschnitzel met mozzarella, tomaat en basilicum geserveerd met tomatensaus.

ZEEBAARS OP ITALIAANSE WIJZE 23,50
Op de huid gebakken zeebaarsfilet met spaghetti met pesto, cherry tomaten, Parmezaanse kaas en rucola.
Overheerlijk zeebaars gerecht!

LUNCH & BORREL

CRISPY GYOZA "ASIAN STYLE" 8,50
Geserveerd met sojasaus

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

VIETNAMESE LOEMPIA'S V 11
Vegetarische loempia's met een dip van hoisin.
Een Oosterse topper van Tante Pietje!

BITTERBALLEN 10,50
Met mosterd.

MINI FRIKANDELLETJES 7,50
Met mayo.

CRISPY GARNALEN 9
Met Chilisaus

KROKANTE PIKANTE KIP 9,50
Met Japanse saus.

OUDE KAAS LOEMPIAATJES V 9
Met Chilisaus.