

DESSERTS

Tarte tartin | 12,⁵⁰

Huisgemaakt | Kaneelijs | Vanille saus

Tilburgs trots | 11,⁷⁵

Schrobbelèr crème brûlée | Boeren roomijs | Slagroom

Kaasplankje van de kaaswinkel | 15,⁰⁰

Selectie van kazen | Notenbrood | Dadels | Appelstroop | Walnoot

Dame blanche | 10,⁰⁰

Boeren roomijs | Chocoladesaus | Slagroom

Tiramisu | 12,⁷⁵

Vers, aan tafel voor u bereid

Sticky toffee pudding | 12,²⁵

Boeren roomijs | Gezouten caramelsaus | Slagroom

Wit chocolade mascarponetaartje | 11,⁵⁰

Tony Chocolonley ijs | Chocolade aarde | Slagroom

SPECIALE KOFFIES & DESSERT DRANKEN

Espresso Martini | 11,⁵⁰

Koude koffie cocktail | Wodka | Koffie likeur

Diverse speciale koffies | 9,⁷⁵

Tilburgse koffie (Schrobbelèr) | Irish coffee | Baileys koffie | French coffee | Spanish coffee | Italian coffee

Koffie compleet | 11,⁵⁰

Koffie | Digestief | Bonbon

Grappa | v.a. 7,⁰⁰

Recioto | 9,⁰⁰

Rode zoete wijn | Krenten | Gestoofd | Rijkelijk

Vendanges d'Autrefois | 6,⁵⁰

Fruit en frisheid | Gedroogde abrikoos | Honing | Kaneel | Peperkoek

Pedro Ximenez sherry | 5,⁵⁰

Montilla | Zoet | Dadels | Rozijnen

MENUKAART

DE HISTORIE VAN RESTAURANT STAD PARIJS

Restaurant Stad Parijs dankt zijn naam aan de tijd van Lodewijk Napoleon. Aan het einde van de achttiende eeuw lag hij met zijn manschappen op deze plaats ingekwartierd. Hij legde destijds een zandweg aan tussen Tilburg en Breda.

Voor zover wij hebben kunnen nagaan heeft deze uitspanning altijd de naam `Stad Parijs´ gedragen. Begin 1900 kocht de overgroot opa van de huidige eigenaar, Tiest de Kort, deze zaak van de familie Schellekens. In die tijd was Stad Parijs een herberg die vooral door voermannen bezocht werd. Zij dronken daar een borreltje terwijl de paarden water en haver kregen.

In de tweede wereldoorlog werd het 54 meter lange gebouw totaal vernield door de Polen omdat zij dachten dat er Duitsers in het pand verscholen zaten. Hierna heeft er een noodgebouw pal aan de weg gestaan. Sinds 1953 is dit gebouw in gebruik, ondertussen runde zoon Koos samen met zijn vrouw Cor deze zaak. Dit hebben zij tot 1963 gedaan, omdat Cor er vanwege haar gezondheid mee moest stoppen.

De vader van de huidige eigenaar was destijds nog te jong en zodoende werd Stad Parijs tot 15 mei 1970 verhuurd. Sindsdien dreef de derde generatie de Kort deze zaak.

Sinds 1 januari 2006 heeft de jongste van de twee zonen, Tim, samen met zijn vrouw Tanja, de zaak overgenomen. De naam de Kort blijft dus ook de komende jaren aan Restaurant Stad Parijs verbonden.

Sinds 1912 is Restaurant Stad Parijs ingeschreven bij de Kamer van Koophandel in Tilburg.

OPENINGSTIJDEN

Maandag t/m Vrijdag	10:30 uur - 23:00 uur
Zaterdag & Zondag	12:00 uur - 23:00 uur

De keuken is alle dagen geopend en neemt bestellingen aan tot 21:00 uur (uitgezonderd desserts).

VOORGERECHTEN

Ceviche van zwaardvis | 19,25

Rode biet | Sinaasappel | Rode peper | Prei olie | Radijs | Mini komkommer

Lekker met: *Puerta Santa Albarino* | 8,00

Oosterse vitello | 17,50

Wakame | Ponzu | Cashew | Wasabi crumbles

Lekker met: *Pasque Passimento Bianco* | 7,25

Zalm | 18,00

Gravad lachs | Zoetzure venkel | Yoghurt crème

Lekker met: *Delbeaux Viognier* | 7,25

Carpaccio van het rund | 16,50

Pijnboompitten | Padano | Truffeldressing | Croutons

Supplement Eendenlever krullen | 7,50

Lekker met: *Bernardus rose* | 8,00

Tomaten salade | 18,00

Burrata | Spinazie poeder | Aceto balsamico gel

Lekker met: *Boschendal 1685 Sauvignon Blanc* | 7,25

Steak tartare Stad Parijs | 19,75

Hand gesneden | Pata negra | Perfecte dooier | Brioche

Supplement Eendenlever krullen | 7,50

Lekker met: *Pasque Passimento Bianco* | 7,25

Scampi | 16,50

Knoflook olie | Lente ui | Rode peper

Lekker met: *Puerta Santa Albarino* | 8,00

SOEPEN

Bretonse vis | 9,50

Goed gevuld | Lente ui | Room

Optie Toscaanse tomaat | 8,50

Licht zoet | Room | Soepballetjes

Uiensoep | 9,25

Kaascrouton

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

Truffel ravioli | 27,50

Geroosterde pastinaak | Geraspte Padano

Lekker met: *Von der Mark Spatburgunder* | 7,25

Oosterse parelgort | 26,50

Paksoy | Krokante uitjes | Cashew noten | Teriyaki | Krokante glasnoedel

Lekker met: *Boschendal 1685 Sauvignon Blanc* | 7,25

VISGERECHTEN

Gegratineerd vispannetje | 27,25

Diverse vis soorten | Scampi | Kreeftensaus

Lekker met: *De Punta en Blanco Chardonnay* | 6,75

Kabeljauwfilet | 29,50

Beurre blanc saus | Zeekraal | Romanesco

Lekker met: *Delbeaux Viognier* | 7,25

Scampi | 28,75

10 stuks | Knoflookolie | Pepertje | Lente ui

Lekker met: *Puerta Santa Albarino* | 8,00

Lady sole | 33,00

Tong 250-300 gram | Aan tafel gefileerd | Remouladesaus

Lekker met: *De Punta en Blanco Chardonnay* | 6,75

Gegrilde zalmfilet | 29,00

Risotto nero | Pastinaak | Padano

Lekker met: *Chalmet Chardonnay* | 7,75

Bij onze hoofdgerechten serveren wij gebakken aardappeltjes, frietjes kunt u extra bestellen.

Frietjes met mayonaise | 5,00 per portie

Truffelfrietjes met geraspte Parmezaan | 7,50 per portie

VLEES EN WILD GERECHTEN

Boeuf Bourignon | 28,50

Spekblokjes | Wortel | Sjalot

Lekker met: *Bodegas Piqueras The Old Brick Factory* | 7,00

Varkenshaas | 28,75

Geroosterde groenten | Tomaten pistou saus

Lekker met: *Von der Mark Spatburgunder* | 7,25

Kalfssucade | 29,50

Rouleaux | Paddestoelen | Meloes uitjes | Jus van witte wijn | Dragon

Lekker met: *Chalmet Chardonnay* | 7,50

Entrecote double | 29,75 p.p.

Voor 2 personen | 400 gram | Truffelsaus

Lekker met: *Barassaso Appassite* | 7,25

Iberico ribs | 28,28

Zonder bot | Tex-mex marinade | Lente uitje

Lekker met: *Tripple P, Primitivo, Pieno & Potente* | 6,25

Australische steak 200 gram | 30,75

Top steak | Graan gevoerd | Big Green Egg | Kruidenboter

Extra per 100 gram | 6,50

Lekker met: *Matsu El Picaro* | 5,75

VERRASSINGSMENU

Laat u verrassen door de keukenbrigade!

3 Gangen | 50,50 4 Gangen | 58,50

Kaas als dessert | + 4,50

Bijpassend wijn arrangement

3 Gangen | 23,50 4 Gangen | 29,50