

DESSERTS

Scroppino | 11,⁰⁰

Eton Mess | 12,⁵⁰

Aardbei | Merengue | Aardbeien gel | Boeren roomijs | Slagroom

Kaasplankje van de kaaswinkel | 15,⁰⁰

Selectie van kazen | Notenbrood | Dadels | Appelstroop | Walnoot

Dame blanche | 10,⁰⁰

Boeren roomijs | Chocoladesaus | Slagroom

Aarbeien taartje | 13,⁰⁰

Hangop | Florentine | Verse aardbeien

Parfait | 12,⁰⁰

Nougatine | Dulce de leche | Gebrande hazelnoot

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

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).

MENUKAART

VOORGERECHTEN

Huis Gerookte Zalm | 19,²⁵

Mierikswortel | Dille | Crème fraiche | Gepofte wilde rijst

Lekker met: *Esporao Reserva White* | 9,⁰⁰

Oosters Buikspek | 16,⁷⁵

Zoetzure sjalot | Groene asperges | Citrus creme

Lekker met: *Fernand Engel Gewürztraminer Reserve* | 7,⁵⁰

Tonijn Tartaar | 18,⁷⁵

Mango schuim | Rode peper | Sjalot | Sesam kletskop

Lekker met: *Delbeaux Viognier* | 7,⁰⁰

Carpaccio van het Rund | 16,⁷⁵

Pijnboompitten | Padano | Truffeldressing | Croutons

Supplement Eendenlever krullen | 7,⁵⁰

Lekker met: *Bernardus rosé* | 8,⁵⁰

Burrata | 18,⁵⁰

Perzik | Zwarte peper | Sesam | Punt radijs

Lekker met: *Pinot Grigio* | 6,⁰⁰

Oosterse Steak Tartare | 19,²⁵

Hand gesneden | Yuzu | Wasabi cracker | Soya boontjes | Zoetzure komkommer

Lekker met: *Fernand Engel Gewürztraminer Reserve* | 7,⁵⁰

Black Tiger Gamba's (3 stuks) | 19,⁰⁰

Knoflook olie | Tomaat | Rode peper | Crostini

Lekker met: *Albarino reserva* | 7,⁷⁵

SOEPEN

Bretonse Vis | 9,⁵⁰

Goed gevuld | Lente ui | Room

Optie **Toscaanse Tomaat | 8,⁵⁰**

Licht zoet | Room | Soepballetjes

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

Salade Geitenkaas | 21,⁷⁵

Honing mosterd dressing | Granaatappel | Blauwe bes | Dadel

Lekker met: *Batasiolo Gavi di Gavi* | 8,⁰⁰

Risotto Sofrito | 26,⁵⁰

Gepofte honing tomaat | Blad peterselie | Groene asperge

Lekker met: *Blazon Chardonnay* | 7,⁰⁰

VISGERECHTEN

Gegratineerd Vispannetje | 27,²⁵

Diverse vis soorten | Scampi | Kreeftensaus

Lekker met: *De Punta en Blanco Chardonnay* | 6,⁰⁰

Tonijnsteak | 29,⁰⁰

Paprika tomaat relish | Sjalot | Groene asperge

Lekker met: *Batasiolo Gavi di Gavi* | 8,⁰⁰

Op de huid gebakken Zeebaars Filets | 29,⁵⁰

Risotto | Groene kruidenolie

Lekker met: *Delbeaux Viognier* | 7,⁰⁰

Scampi | 28,⁷⁵

10 stuks | Knoflookolie | Pepertje | Lente ui

Lekker met: *Albarino reserva* | 7,⁷⁵

Lady Sole | 33,⁰⁰

Tong 250 - 300 gram | Remouladesaus

Lekker met: *Blazon Chardonnay* | 7,⁰⁰

Salade Riche | 26,⁵⁰

Gerookte zalm | Black tiger gamba | Hollandse garnaal | Pata negra

Lekker met: *Esporao Reserva White* | 9,⁰⁰

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

Bijpassend luxe wijn arrangement

3 Gangen | 31,⁵⁰ 4 Gangen | 38,⁷⁵

VLEESGERECHTEN

Chateau Briand (2 personen) | 37,⁵⁰

2 sausjes naar keuze | Seizoens groenten

Lekker met: *Barasasso Appassite* | 7,⁰⁰

Varkenshaas Medaillons | 29,⁰⁰

Boursinsaus | Passend garnituur

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

Gouden Duo | 32,⁰⁰

Iberico secreto | Australische steak | Truffelsaus

Lekker met: *Matsu el Picaro* | 6,⁷⁵

Gerookte Parelhoen | 28,⁵⁰

Mediterraanse aardappels | Chorizo | Venkel

Lekker met: *Blazon Chardonnay* | 7,⁰⁰

Iberico Ribs | 28,⁷⁵

Zonder bot | Tex mex marinade | Lente uitje

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

Australische Steak 200 gram | 31,⁰⁰

Top steak | Graan gevoerd | Big Green Egg | Kruidenboter

Extra per 100 gram | 8,⁵⁰

Lekker met: *Matsu El Picaro* | 6,⁷⁵

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

Gebakken aardappels met mayonaise	6,⁰⁰
Truffelfrietjes met geraspte Parmezaan	7,⁵⁰
	<i>per portie</i>

Bij onze vleesgerechten kunt u de volgende sauzen bijbestellen.

Truffelsaus	3,⁰⁰
Pepersaus	3,⁰⁰
Boursinsaus	3,⁰⁰
Champignon roomsaus	3,⁰⁰