

OVER GRAND CAFÉ PUUR

Bij *Grand Cafe Puur* zorgen we goed voor onze gasten, op elk moment van de dag. Van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat maken we alle tijd voor je. Wij zijn van maandag tot en met zondag geopend.

Geniet dus op *zaterdagochtend* met een cappuccino en een krantje, een lekkere *Tilburgse Kanjer* of één van onze (glutenvrije) friandises in alle rust van de stad die ontwaakt.

Loop doordeweeks spontaan binnen voor een lekkere lunch of maak in het weekend tijd voor vriendschappen met een uitgebreide *high tea*, een pure maaltijd voordat de film begint of gezellig borrelen met collega's:

Bij Grand Cafe Puur beleef je waardevolle momenten.

Laat je verrassen door (h)eerlijk eten. Onze keukenbrigade presenteert originele gerechten, met herkenbare ingrediënten uit de regio. Alles maken we met liefde voor *puurheid*. Proef de pure smaken op het bord en geniet van een bijpassend glas wijn.

Je bent er nu toch!



Heb je een allergie?

Wij gaan altijd zorgvuldig om met jouw voedselallergie of -intolerantie. Kruisbesmetting is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten. Geef het aan ons door als je een allergie of intolerantie hebt zodat we daar rekening mee kunnen houden.



HIGH TEA

26

Laat je een middag lang verwennen met al het lekkers dat onze keukenbrigade te bieden heeft en kies voor onze uitgebreide High Tea, inclusief sprankelend aperitief en onbeperkt topkwaliteit thee van Essentials Tea.

Glas Tea Royale

💡 ook alcoholvrij mogelijk!

Kroepoek met dip | Taco met groente mayonaise, maïs en komkommer | Kerrie koekjes met crème van doerwt en limoen

Tom Kha Kai soep

Shiitake | Bosui | Pekingeend

Wagyu rosbeef

Focaccia | Rucola-pesto | Gedroogde tomaat

Sandwich Krab

Desembrood | Krab | Appel | Wakamé

Baguette "steak tartaar"

✓ Zonder vlees!

Watermeloen | Piccalilly | Zoetzuur | Little gem

Flammkuchen

Pancetta | Truffel | Parmezaanse kaas | Rucola

Tilburgse Kanjer 2.0

Appel | Eiwitschuim | Amandel

Patisserie

Twee friandises | Zelf kiezen in onze Walk-in koelvitrine

Madeleine

Earl grey madeleine

Scone

Lemon curd | Jam

Macaron

Macaron



Essentials Organic Luxury Tea

Thee uit een wijnglas? Jazeker! Deze glazen zijn speciaal ontwikkeld voor thee en zijn hittebestendig. De vorm van het glas zorgt ervoor dat de aroma's in het glas blijven hangen en je (net als bij wijn) kan walsen om de thee zo goed te kunnen proeven en ruiken. Bas en Ilona importeren van over de hele wereld de allerhoogste kwaliteit biologische thee naar hun bedrijf in Goirle (toch een beetje Brabantse thee dus!). Laat je verrassen door de puurheid van de groene thee, de Rooibos en de Buchu en de bijzondere smaken en geuren van de samengestelde theeën.



ONTBIJT

Het ontbijt is van maandag tot en met vrijdag 7.00 tot 10.00 uur beschikbaar; op zaterdag en zondagen geniet je zelfs tot 11.00 uur van een heerlijk ontbijt! Kinderen tot 12 jaar mogen voor 1,- per levensjaar ontbijten.

Ontbijtbuffet

18,5

Dagelijks serveren we in ons souterrain een uitgebreid ontbijtbuffet. Neem lekker de tijd en geniet onbeperkt van een divers aanbod van verse broodsoorten, hartig en zoet beleg, thee, koffie, verse jus d'orange en verschillende warme (ei)gerechten.

Small breakfast

8

Niet iedereen is een grote ontbijter. Speciaal daarvoor hebben we het "Small Breakfast" in het leven geroepen. Je kiest dan zelf 5 items van het ontbijtbuffet, bijvoorbeeld een kop koffie, een croissant, pistolet, plakje kaas en een glas verse jus d'orange.

ZOET

Te bestellen vanaf 12.00 uur

Madeleines

1

Twee Earl Grey madeleines
Thee tip: Earl Grey

Waanzinnige Tilburgse Kanjer

5

Appel | Eiwitschuim | Amandel
Thee tip: Detox

Scone

3,5

Lemon curd | Citroen crème | Jam
Thee tip: Lemon Ginger

Patisserie

2

2 friandises | Zelf kiezen in onze walk-in koelvitrine

EIEREN

Te bestellen vanaf 12.00 uur

Eggs benedict

8,5

Twee gepocheerde eieren | Brioche brood | Brabantse plaatham | Hollandaise saus

Eggs Puur

9,5

Twee gepocheerde eieren | Brioche brood | Gerookte zalm | Avocado | Hollandaise saus



LUNCH

12.00 - 17.00 uur

- | | | | |
|--|------|--|------|
| Wagyu rosbeef | 12,5 | Flammkuchen Italiaans | 8,5 |
| Focaccia Rucola-pesto Gedroogde tomaat | | Pancetta Truffel Parmezaan Rucola | |
| <i>Thee tip: Rooibos</i> | | <i>Thee tip: Buchu</i> | |
| <i>Wijn tip: Duc de la Forêt Rose</i> | | <i>Wijn tip: Siener Taste! Riesling</i> | |
| Flammkuchen klassiek | 8,5 | Flammkuchen zalm | 11 |
| Crème fraîche Spek Rode ui Parmezaan | | Gerookte zalm Crème fraîche Rode ui Rucola | |
| <i>Thee tip: Groene thee</i> | | <i>Thee tip: Groene thee</i> | |
| <i>Wijn tip: Vegas Blanco</i> | | <i>Wijn tip: Siener Taste! Riesling</i> | |
| Sandwich krab | 11 | Salade krab | 12,5 |
| Desembrood Krab Appel Wakamé | | Little Gem Krab Appel Wakamé | |
| <i>Thee tip: Groene thee</i> | | <i>Thee tip: Groene thee</i> | |
| <i>Wijn tip: Vegas Blanco</i> | | <i>Wijn tip: Vegas Blanco</i> | |
| Broodje "steak tartaar" | 11 | Salade "steak tartaar" | 12,5 |
| ✓ <i>Zonder vlees!</i> | | ✓ <i>Zonder vlees!</i> | |
| Watermeloen Piccalilly Wortel Zoet-zuur | | Watermeloen Little Gem Piccalilly | |
| <i>Thee: Lemon Ginger</i> | | <i>Thee: Lemon Ginger</i> | |
| <i>Wijn: Duc de la Forêt Viognier</i> | | <i>Wijn: Duc de la Forêt Viognier</i> | |
| Tom Kha Kai soep | 7,5 | Soep van de week | 6 |
| Shiitake Bosui Pekingeend Taugé | | Wekelijks wisselende soep | |
| Lunchproeverij vlees | 12,5 | Lunchproeverij vis | 12,5 |
| Tom Kha Kai Focaccia Wagyu Rosbeef Flammkuchen Italiaans | | Bisque d'Homard Desem Krab Flammkuchen zalm | |
| <i>Thee tip: Just Relax</i> | | <i>Thee tip: Groene thee</i> | |
| <i>Wijn tip: Duc de la Forêt Viognier</i> | | <i>Wijn tip: Siener Taste! Riesling</i> | |

Wagyu




Het vlees van deze bijzondere runderen komt niet meer alleen maar helemaal uit Japan, maar ook uit "ons eigen" Brabant! In Oisterwijk grazen Wagyu runderen bij de Rozephoeve. Het bijzondere aan dit ras is dat het vet helemaal "gemarmerd" is in het vlees en dat is wat er de fantastische smaak aan geeft. Bart en Susanne verkopen, naast het vlees van hun eigen Wagyu runderen, in hun landwinkel verschillende mooie streekproducten. Bijvoorbeeld ook (net als wij) ijs van 't ijsboerinneke uit Moergestel.



DINER

17.00 - 21.00 uur

 Ook te bestellen als driegangenmenu voor 32,5!
#pureverwennerij

Voorgerecht

| | | | |
|----------------------------|------|---|------|
| Tomatensoep | 6,5 | Carpaccio | 8,5 |
| Tom Kha Kai | 6,5 | Ossenhaas Truffelmayonaise Parmezaan Rucola Pijnboompitten | |
| Gamba's | 11,5 | Quinoa salade | 11,5 |
| Rode curry Taugé Brood | | Gemengde groenten Zongedroogde tomaat Friet | |

Hoofdgerecht

| | | | |
|---|------|-------------------------------------|------|
| Vegetarische quiche | 17,5 | Spareribs | 21,5 |
| Rucola Geitenkaas Friet | | Salade Friet | |
| Quinoa salade | 17,5 | Gamba's | 21,5 |
| Gemengde groenten Zongedroogde tomaat | | Rode curry Taugé Salade Friet | |
| Mosselen | 21,5 | Bavette | 21,5 |
| In Puur Blond of Sauvignon Blanc Cocktailsaus Knoflooksaus Salade Friet | | Kalfsjus Salade Friet | |

Nagerecht

| | | | |
|----------------------|-----|--------------------------------------|-----|
| Boerenroomijs | 6,5 | IJstaart van 't IJSboerinneke | 6,5 |
| Aardbeien Slagroom | | Karamel zeezout | |



't IJSboerinneke

Marc (onze oud-collega!) en Linda Bierkens, broer en zus, maken sinds 2017 ambachtelijk ijs met de melk van hun eigen koeien. Geboren en getogen in Moergestel en opgegroeid op de boerderij waar ze nu ook hun boerderij-ijs maken. Lokaler kan het bijna niet!

