

De Pont Museum, open sinds 1992, is een onafhankelijk museum voor hedendaagse kunst. Het museum is gevestigd in een voormalige wolspinnerij. Benthem Crouwel Architecten transformeerde het industriegebouw met het karakteristieke zaagtanddak in een uitzonderlijke expositieruimte met veel daglicht. De afwisseling van kunstwerken in de grote, open ruimte en de intieme 'wolhokken' biedt bezoekers een ongefilterde ervaring.

Het museum werd in 2016 uitgebreid met een nieuwe vleugel, waar onder meer het museum-café met de weelderige tuin een plek kreeg. In het café werken we bij voorkeur samen met lokale leveranciers en gebruiken we zoveel mogelijk streekproducten van Nederlandse bodem.

ETEN WAT DE PONT SCHAFT

Iedere donderdagavond is het museum vanaf 17.00 uur gratis toegankelijk voor iedereen. Tijdens deze avonden eet je 'wat De Pont schaft'. De chef verzorgt elke week een gerecht voor nog geen tientje. Een goede basis om de rest van de avond te genieten van je bezoek. Reserveren is niet nodig, bestellen kan tot 19.30 uur.

CAFÉ

DE PONT
M U S E U M

12.00 – 15.30 UUR

SOEP

Soep van de dag	8,00
-----------------	------

DESEMBROOD

Tilburgse Ouwe babyleaf tomaat komkommer mosterd	8,20
---	------

Tilburgse Ouwe is een 13 maanden gerijpte kaas. Een knipoog naar 013, het netnummer van de regio Tilburg. De hoogwaardige melk uit de omgeving geeft de kaas een delicaat kristalletje, terwijl hij verrassend romig blijft voor zijn leeftijd.

Gerookte forelmousse babyleaf tomaat komkommer limoen	9,80
--	------

Muhammara (v) paprika couscous walnoot babyleaf tomaat komkommer mierikswortel	7,90
--	------

FLAMMKUCHEN

Klassiek crème fraîche bacon ui gruyère	14,80
--	-------

Geitenkaas sjalot courgette rucola	14,50
---	-------

Zalm crème fraîche gruyère rucola	16,20
--	-------

BAO BUNS

	1 STUK	2 STUKS
Pulled chicken zoete chilisaus zoetzuur gebakken uitjes	7,90	12,80

Jackfruit rendang (v) zoetzuur gebakken uitjes	8,40	13,80
---	------	-------

SALADE

	KLEIN	GROOT
Geitenkaas babyleaf tomaat komkommer courgette sjalot	14,10	17,90

Vistrio forelmousse garnaal gerookte zalm babyleaf tomaat komkommer	16,50	20,40
---	-------	-------

OVERIG

Pakje 'Echte Boter'	0,30
---------------------	------

De hele dag beschikbaar:

Zoete zaken en hartigheden,
zie ons assortiment aan de bar.

DRA N K E N

WARME DRANKEN

Koffie smaakt pas echt goed als het verhaal erachter ook klopt. De koffie die wij schenken is niet alleen lekker, maar ook nog eens verantwoord. Onze leverancier zet zich in voor duurzaamheid en gebruikt biologische en gecertificeerde producten, zoals Rainforest Alliance (RFA) en Fairtrade.

Koffie	3,40
Espresso	3,40
Doppio	4,90
Cappuccino	3,90
Espresso macchiato	3,50
Latte macchiato	4,20
Caffè latte	4,20
Extra shot koffie	+1,60
Cafeïnevrij	+0,30
Warme chocolademelk cacao plantaardige room suiker volle melk	3,60
Vegan chocolademelk (v) cacao plantaardige room suiker havermelk	3,80
Havermelk	+0,30
Slagroom	+0,80

Met Communithea van Peeze kiezen we voor biologisch geteelde thee. Peeze richt zich op het verbeteren van de theeketens in de landen van oorsprong en ondersteunt bijzondere projecten voor een inclusieve samenleving, zowel daar als in Nederland.

Thee diverse smaken	3,10
Verse gember-sinaasappelthee	3,80
Verse muntthee	3,80

FRIS

Cola	3,30
Cola zero	3,30
Ice tea	3,30
Ice tea green zero	3,50
Tonic	3,90
Aranciata rossa	3,90
Limonata	3,90
Gingerbeer	4,00
Bruiswater	3,30
Plat water	gratis

SAPPEN

Voor onze vruchten- en groentesappen kijken we iets verder dan het Brabantse land. Familiebedrijf Schulp in de Vechtstreek perst de sappen van Hollands fruit en geeft het restproduct aan buurboeren als voeding voor het vee. Het volledige proces van persen tot bottelen gebeurt in eigen huis, waarmee Schulp de 'foodmiles' klein houdt.

Appelsap	3,70
Perensap	3,70
Sinaasappelsap	3,70
Appel-aardbeiensap	3,90
Appel-cranberrysap	3,90
Wortel-sinaasappel-gembersap	4,20

DRA N K E N

BIER

Door te kiezen voor de bieren van Abdij Koningshoeven blijven we dicht bij huis. Deze brouwerij, gelegen aan de rand van Tilburg, produceert sinds 1884 La Trappe Trappist, een authentiek en eerlijk trappistenbier. Wij hebben alle smaken van deze brouwerij in het assortiment.

La Trappe Puur lager 4.5% biologisch, drinkt als pilsner	3,60
La Trappe Wit 5.5% zacht moutig met lichte zuren	4,50
La Trappe Blond 6.5% goudgeel, lichtzoet met zachte bitter	5,10
La Trappe Isid'or 7.5% amberkleurig, licht fruitig met moutige karamel	5,50
La Trappe Tripel 8% goudblond, klassiek, krachtig	6,00
La Trappe Quadrupel 10% donker, vol, intens	6,20
La Trappe Nillis 0% amberkleurig trappistenbier, alcoholvrij	5,10
La Trappe Epos 0% lichtblond, troebel, fris trappistenbier, alcoholvrij	4,90
Bavaria 0.0%	3,60

WIJN

Voor de keuze van onze rode en witte wijn gaan we de grens over, richting het oosten van Europa. De mooie rode wijn van het Roemeense huis Davino ontstaat door het blenden van de inheemse druif Fetească Neagră met de alom bekende Merlot en Cabernet Sauvignon.

De witte wijn komt van hetzelfde wijnhuis. Een door Sauvignon gedomineerde blend met Fetească Albă en Welschriesling. Fris, met tonen van vers gemaaid gras, groene appel en sappige kruisbessen.

Voor de rosé reizen we naar Gaillac, een bekend wijng gebied rond Toulouse. Sous La Tonelle is een typische Zuid-Franse rosé met tonen van zwarte bes, aardbei, kersen en tropisch fruit.

Met de Telavi Marani hebben we een prachtige Georgische oranje wijn in huis. De geuren van abrikoos, mandarijnenschil en walnootbitters combineren heerlijk bij een lunch.

	PER GLAS	PER FLES
Rood – vol van smaak blend van Fetească Neagră, Merlot en Cabernet Sauvignon	6,60	30,00
Wit – fris blend van Sauvignon, Fetească Albă en Welschriesling	6,60	30,00
Rosé – zonnig en fruitig blend van Braucol en Syrah	6,60	30,00
Oranje – fruitig en licht bitter Monocépage van Mtsvane	6,60	30,00