

BRASSERIE COPPER

MARKT 26 | 2801 JJ GOUDA | WWW.BRASSERIECOPPER.NL | SALES@BRASSERIECOPPER.NL

SAP & SMOOTHIE

tot 16.00

GEEL	5
MANGO, ANANAS, KOKOS	
ROOD	5
AARDBEI & BANAAN	
GROEN	5
BANAAN, ANANAS, MANGO, SPINAZIE	
VERSE JUS D'ORANGE	4.5

BRUNCH COCKTAIL

tot 16.00

MIMOSA	7.5
CAVA, VERSE JUS D'ORANGE, COINTREAU	
FRENCH 75	9.5
GIN MARE, LIMOEN, CAVA	
SWEET ALMOND SOUR	9.5
DISARONNO, KERSEN LIKEUR, LIMOEN, WHITES	

ONTBIJT

tot 14.00

AMERICAN PANCAKES <i>(V)</i>	11
BOSVRUCHTEN, COULIS, VANILLE MASCARPONE, AHORN	
FRENCH TOAST <i>(V)</i>	10
BRIOCHE, KERSEN COMPOTE, VANILLE MASCARPONE	
CROQUE MADAME <i>(Vega zonder ham)</i>	9
DESEM, GOUDSE KAAS, BEENHAM, BECHAMEL, SPIEGELEI	

EI

tot 14.00

BRIOCHE AVO <i>(Vega zonder bacon)</i>	12
AVOCADO, BACON, GEPOCHEERD EI, HOLLANDAISE	
BRIOCHE BENEDICT	11
BEENHAM, GEPOCHEERD EI, HOLLANDAISE	
BRIOCHE NORWEGIAN	14
GEROOKTE ZALM, GEPOCHEERD EI, HOLLANDAISE	
UITSMIJTER <i>(V)</i>	9
NATUREL, TWEE DESEM, DRIE SPIEGELEIEREN	

Extra opties uitsmijter +1

Kaas, beenham, spek, cherry tomaat
Alle extra opties worden meegebakken

H
I
G
H
W
I
N
E

Glas Vilarnau Cava
Glas wijn naar keuze (wit, rood, rosé)

KROKANTE KIP
MINI TUNA TACO
CARPACCIO BONBON
CRISPY NIGIRI TUNA
TEMPURA GAMBA

STEAK TARTAAR
DRIE KAZEN
SOEP VAN DE CHEF
GYOZA KIP
PATA NEGRA

High Wine is vanaf 2 personen
€ 35 per persoon
Alleen op reservering

H
I
G
H
W
I
N
E



Niet alle ingrediënten worden vermeld.
Scan de QR code voor de Allergenenkaart!
Indien wij rekening dienen te houden met een allergie, laat het ons weten.

LUNCH

11.00 - 16.00

*Broodkeuze: wit of bruin zuurdesem (Vegan)
Glutenvrij brood +0.75*

SHARING BITES

vanaf 12.00

DUNCAN PARIS N.2 3 / 6 st.	12 22
- OOSTERSE VINAIGRETTE, LIMOEN	
- RODE WIJN VINAIGRETTE, CITROEN, GROENE TABASCO	
GYOZA KIP 4 st.	10
SPICY OLIE, CREAMY SPICY MAYO, LENTE-UI	
PAN CON TOMATE	6
PATA NEGRA 40gr / 80gr	7 14
TRIO VAN TONIJN 2p.	16
CRISPY NIGIRI MET TONIJN TARTAAR, TUNA TATAKI & TUNA TACO	
KAASPLANKJE (V)	13
5 KAZEN VAN 'T KAASWINKELTJE, VIJGENCOMPOTE	
OSSENHAASPUNTJES	13
OOSTERS, SESAM, LENTE-UI, TAUGÉ, CREAMY SPICY MAYO	
GAMBA'S UIT DE JOSPER	13
GEPELDE GAMBA'S IN CHILLI- KNOFLOOKOLIE, TOAST	
FLAMMKUCHEN	
- PATA NEGRA, ZONTOMAAAT, PARMEZAAN	13
- ARTISJOK, TRUFFELCRÈME, BURRATA, GROENE OLIE (V)	11
- TUNA TATAKI, WASABIMAYO, SESAM, LENTE-UI	12
KROKANTE KIP	9
SESAM, CREAMY SPICY MAYO, LENTE-UI	

Sharing bites worden apart bereid en ook apart geserveerd

ON THE SIDE

FRIETJE MAYONAISE	4
TRUFFELFRIETJE PARMEZAAN, TRUFFELMAYO	5

SALADE

vanaf 12.00

BURRATA (Vegan zonder burrata)	18
GEGRILDE GROENE ASPERGE, TOMAAT & COURGETTE, BASILICUMOLIE, NOTEN CRUMBLE	
GEITENKAAS (Vegan zonder geitenkaas)	18
BIET, AVOCADO, GEGRILDE COURGETTE, ARTISJOK	

12 UURTJE

VLEES	12
DESEM CARPACCIO, DESEM KROKET, POMPOENSOEP	
VIS	15
DESEM GEROOKTE ZALM, TACO TONIJN, KREEFTENBISQUE	
VEGA (Vegan zonder ei)	11
DESEM VEGAN KROKET, DESEM AVO SMASH MET EEN GEPOCHEERD EI, POMPOENSOEP	

WARM

STEAK SANDWICH	14
BAVETTE, PARMEZAAN, CHIMICHURRI, CHERRY TOMAAT	
BAO BUN 2 st.	12
<i>PULLED CHICKEN</i> KOMKOMMER, WORTEL, LENTE-UI, SPICY MAYO	
<i>KOREAN CAULIFLOWER</i> (V) KOMKOMMER, LENTE-UI, SESAM, SPICY MAYO	
KROKETTEN (Vegan kroketten +2)	10
TWEE DRAADJESVLEES KROKETTEN, MOSTERD	
KIPSATÉ	17
FRIET, PINDASAUS, CASSAVE, ZOETZUUR VAN KOMKOMMER	
COPPER BURGER MINI 2 st.	16
FRIET, KAAS, SPEK, TOMAAT, UI CHUTNEY, KOMKOMMER	

KOUD

GEITENKAAS (Vegan zonder geitenkaas)	13
BIET, AVOCADO, GEGRILDE COURGETTE, ARTISJOK	
CARPACCIO	13
PARMEZAAN, TRUFFELMAYO, RUCOLA, PIJNBOOMPIT	
CLUB KIP	12
BACON, LITTLE GEM, TOMAAT, KOMKOMMER, CHIPS	
STEAK TARTAAR	13
BRIOCHE, TRUFFELMAYO, LITTLE GEM	
TUNA TACO	14
TRUFFEL PONZU, AVOCADO, WASABIMAYO	

SOEP

vanaf 12.00

KREEFTENBISQUE	11
ROMIGE KREEFTENBISQUE, GAMBA, BRIOCHE, ROUILLE	
POMPOENSOEP (Vegan zonder brioche)	8
OP BASIS VAN KOKOSMELK, GESERVEERD MET BRIOCHE	

LET'S START

17.00 - 22.00

MAAK KENNIS MET ONS VERNIEUWDE CONCEPT!
GENIET VAN EEN TAFEL VOL MET MOOIE GERECHTEN OM SAMEN TE DELEN.
LIEVER 3 GANGEN? DAT KAN NATUURLIJK OOK!

DUNCAN PARIS N.2 OESTER 3/6 st.

12 | 22

- OOSTERSE VINAIGRETTE, LIMOEN
- RODE WIJN VINAIGRETTE, CITROEN, TABASCO

CIABATTA *N*

6

ROUILLE & GEZOUTEN BOTER

PAN CON TOMATE

6

PATA NEGRA 40gr. / 80gr.

7 | 14

FLAMMKUCHEN

- PATA NEGRA, ZONTOMAAAT, PARMEZAAN 13
- ARTISJOK, TRUFFELCRÈME, BURRATA, GROENE OLIE *N* 11
- TUNA TATAKI, WASABIMAYO, SESAM, LENTE-UI 12

TRIO VAN TONIJN 2p.

16

CRISPY NIGIRI MET TONIJN TARTAAR, TUNA TATAKI
& TUNA TACO

COPPER MENU

€ 38

WOENSDAG & ZONDAG
DRIE GANGEN À LA CARTE

MEERPRIJS VERMELD BIJ HET GERECHT
M.U.V. CÔTE DE BOEUF, CHATEAUBRIAND

HOT DISHES

TO SHARE OR NOT TO SHARE

BAO BUN 2 st.

12

PULLED CHICKEN KOMKOMMER, WORTEL, LENTE-UI, SPICY MAYO
KOREAN CAULIFLOWER (N) KOMKOMMER, LENTE-UI, SESAM, SPICY MAYO

COQUILLE *+/*

14

GEGRATINEERD, GROENE ASPERGE, BEURRE BLANC

OSSENHAASPUNTJES

13

OOSTERS, SESAM, LENTE-UI, TAUGÉ, CREAMY SPICY MAYO

GYOZA KIP 4 st.

10

SPICY OLIE, CREAMY SPICY MAYO, LENTE-UI

KREEFTENBISQUE

11

ROMIGE KREEFTENBISQUE, GAMBA, BRIOCHE, ROUILLE

POMPOENSOEP *(Vegan zonder brioche)*

8

OP BASIS VAN KOKOSMELK, GESERVEERD MET BRIOCHE

COLD DISHES

TO SHARE OR NOT TO SHARE

DUNCAN PARIS N.2 3 st.

12

- OOSTERSE VINAIGRETTE, LIMOEN
- RODE WIJN VINAIGRETTE, CITROEN, TABASCO

STEAK TARTAAR

13

CROSTINI, TRUFFELMAYO

CARPACCIO

12

PARMEZAAN, TRUFFELMAYO, RUCOLA, PIJNBOOMPIT

TUNA TACO *+/*

14

TRUFFEL PONZU, AVOCADO, WASABIMAYO

BEEF TATAKI

13

JALAPEÑO PONZU, LENTE-UI, SESAM

JOSPER

TO SHARE OR NOT TO SHARE

GAMBA'S

13

GEPELD. IN CHILI- KNOFLOOK OLIE, TOMAAT, TOAST

BURRATA *(N) +/*

14

GROENE ASPERGE, TRUFFELSCHUIM, NOTEN CRUMBLE

SPITSKOOL *N*

10

MISO BOTER, CREAMY SPICY MAYO

STICKY RIBS *+/*

14

ZONDER BOTJE, OOSTERS, LENTE-UI, PEPERTJE

Niet alle ingrediënten worden vermeld.
Scan de QR code voor de Allergenenkaart!
Indien wij rekening dienen te houden met een
allergie, laat het ons weten.



HOOFDGERECHT

17.00 - 22.00

*Wij bereiden onderstaande hoofdgerechten op de Jospier,
een Spaanse houtskoolgrill*

*Onze hoofdgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd,
tenzij anders vermeld*

BAVETTE 180gr +2 POMPOENCRÈME, GROENE ASPERGE	p.p. 26
CÔTE DE BOEUF 600gr MEDIUM GEGAARD. GROENE ASPERGE & FRIET	85
COPPER BURGER MINI 2st. KAAS, SPEK, TOMAAT, UI CHUTNEY, KOMKOMMER GESERVEERD MET FRIET	16
TONIJN TATAKI +/ KERRIE RISOTTO, PREI, ZONTOMAAT	24
BLOEMKOOI (M) TRUFFEL, PIERRE ROBERT, GROENE OLIE, CROUTON	16

TOURNEDOS 200gr +4 POMPOENCRÈME, GEPOFTE PREI	29
ZEEBAARS POMPOEN RISOTTO, BEURRE BLANC, GROENE OLIE	23
SALADE BURRATA (Vegan zonder burrata) GEGRILDE GROENE ASPERGE, TOMAAT & COURGETTE, BASILICUMOLIE, NOTEN CRUMBLE	18
CHATEAUBRIAND 450gr MEDIUM-RARE GEGAARD. POMPOEN RISOTTO, GROENE ASPERGE	81
POMPOEN RISOTTO (M) GEITENKAAS, GROENE OLIE	18
COPPER CATCH KREEFTENSAUS, PATA NEGRA, GEPOFTE PREI	dagprijs
SALADE GEITENKAAS (Vegan zonder geitenkaas) BIET, AVOCADO, GEGRILDE COURGETTE, ARTISJOK	18
KIPSATÉ PINDASAU, CASSAVE, ZOETZUUR VAN KOMKOMMER GESERVEERD MET FRIET	17

BIJGERECHT

FRIETJE MAYONAISE	4
TRUFFELFRIETJE PARMEZAAN, TRUFFELMAYO	5
GROENE ASPERGE (M) BEURRE BLANC, PARMEZAAN	8

SAUS NAAR KEUZE
CHIMICHURRI, TRUFFELJUS, PEPERSAU

KIDS

SATÉ, MINI BURGER 12
BITTERBAL, KIPNUGGET, FRIKANDEL 10

*Frietjes, mayonaise en appelmoes
Mini stroopwafel Sundae als nagerecht*

NAGERECHT

15.00 - 23.00

COPPER CHEESECAKE 9 KERSEN COMPOTE, STROOPWAFEL ROOMIJS, WITTE CHOCOLADE, VANILLE MASCARPONE <i>TIP: MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE 7.5</i>	
CHOCOLA & KARMEL 9 MOELLEUX, HAZELNOOT ROOMIJS, VANILLE MASCARPONE <i>TIP: PEDRO XIMINEZ 5.5</i>	
AFFOGATO 9 VANILLE ROOMIJS, ESPRESSO, BAILEYS OF DISARONNO	
LIKEURKOFFIE 8 LIKEUR NAAR KEUZE, ONGEZOETE ROOM	

STROOPWAFEL SUNDAE 8 STROOPWAFEL ROOMIJS, SNIPPERS, KARMEL, SLAGROOM <i>GEWOON LEKKER EEN KOPJE KOFFIE</i>	
APPEL & KERS 2p. 11 (15 MIN) WARME CRUMBLE MET GESLAGEN ROOM <i>TIP: BODEGA NORTON COSECHA 5.5</i>	
KAASPLANKJE +2 13 5 KAZEN VAN 'T KAASWINKELTJE. VIJGENCOMPOTE <i>TIP: PORT TAWNY 5 / PORT LBV 6.5</i>	
SGROPPINO 9 ABSOLUT, CAVA, CITROEN SORBET	