

BRASSERIE COPPER

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

SMOOTHIE & SAP

tot 16.00

GEEL <i>mango, ananas, kokos</i>	5
ROOD <i>aardbei, banaan</i>	5
GROEN <i>banaan, ananas, mango, spinazie</i>	5.5
VERSE JUS D'ORANGE	4.7

KOFFIE & THEE

all day

KOFFIE ESPRESSO ESPRESSO MACCHIATO	3
CAPPUCCINO VERKEERD LATTE MACCHIATO	3.5
DOPPIO DOPPIO MACCHIATO	4.3
FLAT WHITE	4.5
LIKEURKOFFIE <i>likeur naar keuze, ongezoete room</i>	8
THEE	3
VERSE MUNT THEE	3.5
VERSE GEMBER & SINAASAPPEL THEE	3.5
CHAI LATTE	4.8
GOUDSE LATTE <i>karamel, slagroom, karamelsaus, snippers</i>	4.8
WARME CHOCOMEL <i>Baileys Captain Morgan Spiced +4.5</i>	3.5
<i>Slagroom +0.6</i>	
ICED LATTE <i>naturel vanille karamel +0.5</i>	4
FRAPPUCCINO <i>naturel vanille karamel +0.5</i>	4.5

*Frappuccino's, Goudse latte en smoothies
zijn tot 16.00 te bestellen*

GEBAK

Koffie of Thee met Gebak € 6.5

Liever speciale koffie of thee?

Wij berekenen het verschil in meerprijs

COPPER CHEESECAKE	5
CHOCOLADE TRUFFEL TAART	5
APPELTAART	4.5
<i>Slagroom + 0.6</i>	

BRUNCH COCKTAIL

tot 16.00

MIMOSA <i>Vilarnau cava, verse jus d'orange, cointreau</i>	7.5
CLOVER CLUB <i>Tanqueray, framboos, suiker, eiwit</i>	10
BASIL SMASH <i>Tanqueray, basilicum, suiker</i>	9

ONTBIJT

tot 14.00

AMERICAN PANCAKES <i>appel, kaneel, vanille mascarpone, ahorn siroop</i>	12
UITSMIJTER <i>naturel, drie spiegeleieren op zuurdesem</i>	9
BRIOCHE AVO <i>avocado, crispy bacon, gepocheerde eieren, hollandaise</i>	13
BRIOCHE NORWEGIAN <i>gerookte zalm, avocado, gepocheerde eieren, hollandaise</i>	15
AVOCADO TOAST <i>zuurdesem met avocado mash, feta, granaatappel, munt, cherrytomaat</i>	13

SIDES

<i>Kaas 1,50</i>
<i>Beenham 1,50</i>
<i>Crispy bacon 2,00</i>
<i>Cherry tomaat 1,50</i>
<i>Gepocheerd ei 3,00</i>

ENGLISH MENU

Niet alle ingrediënten worden vermeld.
Scan de QR code voor de Allergenenkaart.
Allergie? laat het ons weten!



LUNCH

11.00 - 16.00

GAEY OESTER N.2

KLASSIEK 3 st	13
OOSTERS 3 st	13

SHARING BITES

12.00 - 17.00

POPCORN SHRIMP <i>tempura gamba, spicy mayo</i>	13
GYOZA KIP 6 st <i>spicy olie, lente-ui, sesam, spicy mayo</i>	15
CRISPY NIGIRI 4 st <i>spicy gamba, miso mayo, unagisaus, lente-ui</i>	14
OSSENHAASPUNTJES <i>Oosters, sesam, lente-ui, tauge, spicy mayo</i>	15
VONGOLE <i>chili beurre blanc, zeekraal, getoast zuurdesem</i>	16
FLAMMKUCHEN TONIJN <i>tonijn carpaccio, wasabimayo, sesam, lente-ui</i>	13
FLAMMKUCHEN PATA NEGRA <i>Pata negra, cherry tomaat, parmezaan</i>	13

Sharing bites kunnen niet in combinatie met lunch besteld worden en worden geserveerd zodra deze klaar zijn

SALADE | SOEP

12.00 - 16.00

BIET & BURRATA <i>Gele biet, rode biet, prei, mosterd vinaigrette, noten crumble</i>	18
VIS TRIO <i>Gamba, coquille, tonijn tataki, zeekraal</i>	24
BISQUE <i>Romige kreeftenbisque, gamba, brioche, rouille</i>	13

SIDES

FRITES mayonaise	4.5
TRUFFELFRIETJE Parmezaan, truffel mayonaise	5.5

ZUURDESEM

Glutenvrij brood +0.75

CHICKEN & AVO <i>kip uit de josper, cherry tomaat en spicy mayo</i>	14
12 UURTJE VIS <i>zuurdesem gerookte zalm, mini taco tonijn, cappuccino bisque</i>	15
STEAK SANDWICH <i>brioche, med-rare bavette, uiencompote, parmezaan, champignon-pepersaus</i>	16
KROKETTEN <i>(Vegan kroketten +2)</i> <i>twee draadjesvlees kroketten van de Bourgondier met mosterd</i>	11
STEAK TARTAAR <i>van bavette, op klassieke wijze, truffelmayonaise, zuurdesem</i>	13
TOAST CHAMPIGNON <i>brioche, paddenstoelen, Parmezaan, rouille</i>	12
CARPACCIO <i>Parmezaan, truffelmayo, rucola en pijnboompitten</i>	13

SPECIALS

BAO BUN <i>short rib, zoetzuur van komkommer en rode ui, spicy mayo</i>	12
MINI BURGER SLIDER 2st <i>truffelmayo, kaas, spek, tomaat, ui chutney & frites</i>	18
STEAK & FRIET 180 gr <i>bavette med-rare, bearnaise, frites & salade</i>	26
SLIPTONG <i>mosseltjes, citrus beurre blanc en zeekraal</i>	26

DESSERT

CAPPUCCINO AU CHOCOLAT <i>chocolade mousse, opgeklopte room</i> Tip: Pedro Ximenez 5.5	9
CRÈME BRÛLÉE Tip: Bodega Norton Gruner Veltliner & Chardonnay 5.5	9
COPPER CHEESECAKE <i>appel-kaneel met boterkaramelsaus, vanille roomijs</i> Tip: Paul Jaboulet Muscat de Beaumes-de-Venise 7.5	9
STROOPWAFEL SUNDAE <i>stroopwafel roomijs, snippers, slagroom, warme karamelsaus</i>	10
KAASPLANKJE <i>5 kazen van 't Kaaswinkeltje, vrijgencompote, toast</i> Tip: D By Duorum Tawny 5 of LBV 6.5	13

BRASSERIE COPPER

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

COPPER MENU € 40

WOENSDAG & ZONDAG, DRIE GANGEN A LA CARTE, MEERPIJS VERMELD
M.U.V. CHATEAUBRIAND/ TARBOT

APPETIZER

ZUURDESEM <i>opgeklopte beurre noisette</i>	7
PATA NEGRA <i>50gr</i>	12
CALAMARIS <i>rouille</i>	11
POPCORN SHRIMP <i>spicy mayo</i>	13

GAEY OESTER N.2

KLASSIEK <i>3 st</i>	13
OOSTERS <i>3 st</i>	13

SHARED DINING

Sharing bites worden geserveerd zodra deze klaar zijn

BAO BUN	12
<i>short rib, zoetzuur van komkommer en rode ui, spicy mayo</i>	
VONGOLE <i>+3</i>	16
<i>chili beurre blanc, zeekraal, getoast zuurdesem</i>	
OSSENHAASPUNTJES <i>+2</i>	15
<i>Oosters, sesam, lente-ui, tauge, spicy mayo</i>	
PREI	10
<i>mosterd vinaigrette, feta, pistache, krokante cantharellen</i>	
CARPACCIO	13
<i>Parmezaan, truffel mayonaise, rucola, pijnboompit</i>	
MINI TUNA TACO	12
<i>wasabi ponzu, avocado, miso mayo</i>	

TOAST CHAMPIGNON	12
<i>brioche, rouille, paddenstoelen, Parmezaan</i>	
BISQUE	13
<i>romige kreeftenbisque, gamba, brioche, rouille</i>	
STEAK TARTAAR	13
<i>bavette, truffelmayonaise, getoast zuurdesem</i>	
GYOZA KIP	11
<i>enoki, unagi teriyaki saus, shisho, spicy mayo</i>	
COQUILLE <i>+2</i>	15
<i>gegratineerd, truffel beurre blanc, paddenstoel</i>	
CRISPY NIGIRI <i>4 st +1</i>	14
<i>spicy gamba, miso mayo, unagisaus, lente-ui</i>	

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

VAN DE JOSPER

TOURNEDOS 200gr +5 <i>aardappel mousseline met cantharellen, saus naar keuze</i>	30
MINI BURGER SLIDER 2st <i>truffelmayo, kaas, spek, tomaat, ui chutney & frites</i>	18
SPITSKOOL <i>misoboter yuzu, spicy mayo</i>	19
STEAK & FRITES 180 gr +1 <i>bavette, bearnaise, frites, salade</i>	26
CHATEAUBRIAND 225gr <i>vanaf twee personen, medium-rare, twee saus naar keuze aardappel mousseline met cantharellen</i>	p.p. 39

SAUZEN

<i>Bearnaise</i>
<i>Truffeljus</i>
<i>Champignon-peper</i>

VIS & VEGETARISCH

TRUFFELPASTA <i>spaghetti, oesterzwam, cantharel, Parmezaan</i>	21
SLIPTONG +1 <i>vongole, citroen beurre blanc en zeekraal</i>	26
SURF & TURF <i>seafood risotto met gamba, coquille en pata negra</i>	25
TARBOT 350gr <i>hele tarbot, gebakken in roomboter, ook leuk als shared dining!</i>	35

SALADE

BIET & BURRATA <i>gele biet, rode biet, prei, mosterd vinaigrette, noten crumble</i>	18
VIS TRIO <i>gamba, coquille, tonijn tataki, zeekraal, cherry tomaat</i>	24

KIDS

MINI BURGER spek, kaas, mayonaise	13
BIEFSTUKJE 100gr	18
KROKANTE KIPSTUKJES mayonaise	13
KROKET mayonaise of mosterd	11
<i>Geserveerd met frites, mayonaise, appelmoes</i>	
<i>Mini stroopwafel sundae als dessert</i>	

BIJGERECHT

TRUFFELPASTA	9
FRITES mayonaise	4.5
TRUFFELFRIETJE Parmezaan, truffel mayonaise	5.5

LIQUID DESSERT

SGROPPINO <i>Absolut vodka, cava, citroen sorbet</i>	9
AFFOGATO <i>vanille roomijs, espresso met Baileys, Disaronno of Kahlua</i>	9
ESPRESSO MARTINI <i>a classic since 1983 with a little Copper twist</i>	10

DESSERT

CAPPUCCINO AU CHOCOLAT <i>chocolade mousse, opgeklopte room</i> Tip: Pedro Ximenez 5.5	9
CRÈME BRÛLÉE Tip: Bodega Norton Gruner Veltliner & Chardonnay 5.5	9
COPPER CHEESECAKE <i>appel-kaneel met boterkaramelsaus, vanille roomijs</i> Tip: Paul Jaboulet Muscat de Beaumes-de-Venise 7.5	9
STROOPWAFEL SUNDAE <i>stroopwafel roomijs, snippers, slagroom, warme karamelsaus</i>	10
KAASPLANKJE +2 <i>5 kazen van 't Kaaswinkeltje, vrijgencompote, toast</i> Tip: D By Duorum Tawny 5 of LBV 6.5	13