

BRASSERIE COPPER

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

SMOOTHIE & SAP

tot 16.00

Geel mango, ananas, kokos	5.5
Rood aardbei, banaan	5.5
Groen banaan, ananas, mango, spinazie	5.5
Verse jus d'orange	4.7

BRUNCH COCKTAIL

Mimosa cava, verse jus d'orange, cointreau	8.5
Aperol Spritz aperol, cava, soda	9.5
Limoncello Spritz limoncello, cava, soda	9.5

ONTBIJT

tot 14.00

French Toast brioche, vanille mascarpone, framboos compote	13
Brioche Bacon & Avocado * gepocheerd ei en hollandaise	14
Turkish Eggs * labneh, gepocheerd ei, chili olie, bruine boter, geserveerd met zuurdesem	13
Brioche Norwegian * gerookte zalm, avocado, gepocheerd ei en hollandaise	16
Uitsmijter * naturel, drie eieren op zuurdesem <i>supplement ham, kaas, bacon, tomaat +1.75</i>	9

LUNCH

tot 16.00

** glutenvrij mogelijk
gluten vrij brood +0.75*

Chicken & Avo * brioche, kip uit de josper, mashed avocado, lente-ui, spicy mayo, cherry tomaat, chili flakes	15
Geitenkaas * getoast zuurdesem, cherry tomaat, vijg, hazelnoot, honing	14
Steak Sandwich * brioche, medium-rare bavette, ui compote, parmezaan en hollandaise	16
Carpaccio * zuurdesem, parmezaan, truffelmayo, rucola, pijnboompit	14
Vis 12 Uurtje zuurdesem gerookte zalm, mini taco tonijn, mini bisque	15
Toast Avocado * getoast zuurdesem, granaatappel, feta en munt	14
Club Sandwich * getoast zuurdesem met kipsalade, bacon, komkommer, botersla en tomaat	15
Kroketten twee draadjesvlees kroketten van de Bourgondier op zuurdesem met mosterd	11

SALADE

tot 16.00

Geitenkaas * vijg, hazelnoot, cherry tomaat, avocado, granaatappel, zuurdesem toast	22
Verse tonijn * zachtgekookt eitje, haricot verts, olijf, rode ui	22

BIJGERECHT

Frietje mayonaise	5
Truffelfrietje truffelmayonaise en parmezaanse kaas	6



SCAN QR CODE FOR ENGLISH MENU
Niet alle ingrediënten worden vermeld.
Scan de QR code voor de Allergenenkaart.

VOORGERECHTEN

12.00 - 16.00

Bij shared dining worden de gerechten geserveerd zodra deze klaar zijn

Mini Tuna Taco 4 st	avocado, ponzu, miso mayo	14
Bao Bun 2 st	krokante kip, pickled komkommer en rode ui, spicy mayo, chilipeper	14
Gamba Pannetje	olijfolie, knoflook en chili met brioche	13
Ossenhaaspuntjes	oosters, sesam, lente-ui, taugé, spicy mayo	15
Bisque	romige kreeftensoep, gamba, brioche, rouille	13
Chicken Gyoza 6 st	spicy olie, lente-ui, sesam, spicy mayo	15
Steak Tartaar	van bavette, bieslookolie, zuurdesem toast	75 gr 14
Crispy Nigiri 4 st	spicy gamba, miso mayo, unagisaus, lente-ui	14
Tonijn flammkuchen	tonijn carpaccio, stracciatella di burrata, citroenzest	13
Pata Negra flammkuchen	Pata negra, cherry tomaat, parmezaan	13

HOOFDGERECHT

13.00 - 16.00

Steak Tartaar	van bavette, bieslookolie, zuurdesem toast, geserveerd met frites	100 gr 21
Zetong	in roomboter gebakken, geserveerd met zeekraal	35
Tonijn	pimentón risotto, tomaat concassé, prei tempura	27
Steak & Frites 180 gr	bavette medium-rare, hollandaise, frites en salade	27
Steak Au Poivre 200gr	tournedos medium-rare overgoten in verse groene pepersaus en frites	34
Mini Burger 2 st	aioli, kaas, spek, tomaat, uien crème & frites	18

DESSERT

13.00 - 16.00

Crème Brûlée		9
Dame Blanche	vanille roomijs, chocoladesaus, witte chocoladecrunch	10
Copper Cheesecake	framboos compote, appel karamel roomijs, mascarpone	10
Romanoff	verse aardbei, hangop, meringue, slagroom	11
	<i>bol vanille roomijs +2.5</i>	
Stroopwafel Sundae	stroopwafel roomijs, snippers, slagroom, karamelsaus	10
5 Kazen	van 't Kaaswinkeltje, appelstroop, toast	13

DINER

COPPER MENU € 42

WOENSDAG & ZONDAG, DRIE GANGEN À LA CARTE, MEERPIJS VERMELD
M.U.V. CHATEAUBRIAND, Tournedos Rossini & After Dinner Drinks

APPETIZER

Brioche opgeklopte boter	7
Pata Negra 50gr	12
Pan Con Tomate met Pata Negra 4 st geroosterd brood met tomaat, knoflook en Spaanse ham	14

IRISH GOLD OESTER

zacht, romig, subtiel ziltig

Rode wijn vinaigrette	<i>per stuk</i>	4
Oosterse vinaigrette room, ponzu, komkommer	<i>per stuk</i>	4.5

VOORGERECHT

Bij shared dining worden de gerechten geserveerd zodra deze klaar zijn

Tonijn Tartaar +/- avocado, ponzu, miso mayo	15	Bao Bun 2 st krokante kip, pickled komkommer en rode ui, spicy mayo en chilipeper	14
Steak Tartaar van bavette, bieslookolie, zuurdesem toast <i>supplement foie gras +8</i>	13	Stracciatella di burrata citrus, aardbei, tomaat, sumak, boekweit, brioche	13
Coquille +/- sjalot crème, zeekraal, beurre blanc	16	Beef Tataki wasabi ponzu, knoflook crunch, miso mayo	12
Ossenhaaspuntjes +/- oosters, sesam, lente-ui, taugé, spicy mayo	15	Carpaccio parmezaan, truffel mayonaise, rucola, pijnboompit	14
Groene Asperge +/- gepocheerd ei, beurre blanc, parmezaan, verse truffel	15	Chicken Gyoza 6 st +/- spicy olie, lente-ui, sesam, spicy mayo	15
Crispy Nigiri 4 st spicy gamba, miso mayo, unagisaus, lente-ui	14	Bisque romige kreeftensoep, gamba, brioche, rouille	13

SCAN QR CODE FOR ENGLISH MENU
Niet alle ingrediënten worden vermeld.
Scan de QR code voor de Allergenenkaart.



HOOFDGERECHT

17.00 - 22.00

Zeebaars beurre blanc van noilly prat, prei tempura, zeekraal, sjalot crème, schelpjes van de dag	26	Rib-eye 250gr +8 sjalotcrème, groenten uit het seizoen, saus naar keuze	35
Citrus Risotto baby venkel, stracciatella di burrata	21	Steak & Frites 180 gr bavette, saus naar keuze, frites en salade	27
Mini Burger 2st aioli, kaas, spek, tomaat, uiencrème & frites	18	Tournedos 200gr +5 sjalotcrème, groenten uit het seizoen, saus naar keuze	31
Tonijn pimentón risotto, tomaat concassé, prei tempura	27	Tournedos Rossini 200gr crouton, foie gras, madeira saus, verse truffel	45
Zetong +8 in roomboter gebakken, geserveerd met zeekraal	35	Chateaubriand 225gr vanaf twee personen, frites, p.p. saus naar keuze	p.p. 39

Wij serveren ons vlees standaard medium-rare. Liever een andere garing? Laat het even weten aan de bediening

Supplement foie gras +8

Sauzen *schuimige hollandaise, truffeljus, pepersaus*

SALADE

BIJGERECHT

KIDS

Geitenkaas vijg, hazelnoot, cherry tomaat, avocado, granaatappel, honing, zuurdesem toast	22	Seizoengroenten uit de Jospier	7	Mini burger 1st spek, kaas, mayonaise	13
Verse tonijn zachtgekookt eitje, haricot verts, olijf, rode ui, kriel	22	Botersla citrus, boekweit, parmezaan	6	Krokante kipstukjes	13
		Frites & mayonaise	5	Kroket	11
		Truffelfrietje parmezaan, truffelmayo	6	<i>Geserveerd met frites en een mini stroopwafel sundae als dessert</i>	

DESSERT

17.00 tot 23.00

Crème Brûlée	9	Affogato vanille roomijs, espresso met Baileys of Amaretto	10
Aardbei Romanoff Hangop, meringue, aardbei, slagroom <i>bol vanille roomijs +2.5</i>	11	Stroopwafel Sundae stroopwafel roomijs, snippers, slagroom, karamelsaus	10
Copper Cheesecake framboos compote, mascarpone, appel karamel roomijs	10	5 Kazen +2 van 't Kaaswinkeltje, appelstroop, toast	13

AFTER DINNER DRINKS

Pedro Ximénez	5.5	Likeuren	<i>vanaf</i>	5
Paul Jaboulet Muscat de Beaumes-de-Venise	7.5	Cognac, Armagnac, Calvados	<i>vanaf</i>	6
Norton Cosecha Tardia	7.5	Espresso Martini		10
D By Duorum Tawny	5.5	Likeurkoffie		8.5
D By Duorum LBV	7	Sgroppino		9.5