

BRASSERIE COPPER

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

SMOOTHIE & JUICE

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 DRINKS

all day

Nicolas Feuillate Champagne Brut	37,5cl	38
Vilarnau Cava Brut		6.5
Bodega Norton Brut Rose		7
Mimosa cava, verse jus d'orange, cointreau		8.5
Bálon43 licor43, sinaasappel, soda		10
Aperol Spritz aperol, cava, soda		9.5

ONTBIJT

tot 12.00

** glutenvrij mogelijk, gluten vrij brood +0.75*

Pantosti beenham, kaas, gekarameliseerde ui, grove mosterd	11
Brioche Bacon & Avo * twee gepocheerde eieren, hollandaise	14
Toast Avocado * getoast zuurdesem, avo mash, pico de gallo, romesco	16
Brioche Benedict * warme beenham, twee gepocheerde eieren, hollandaise	12
French Toast brioche, kaneelsuiker, espresso mouse	11
Brioche Zalm & Avo * twee gepocheerde eieren, hollandaise	17
Turkish Eggs * labneh, gepocheerd ei, chili olie, bruine boter, flespompoe, zuurdesem	14
Uitsmijter * drie eieren op zuurdesem	9
<i>supplement bacon of kaas of ham +1.5</i>	

GEBAK

all day

gebakdeal: tot 12.00 u koffie + gebak naar keuze 6.5
overige warme dranken mogelijk, wij rekenen het verschil als meerprijs

Cheesecake huisgemaakt	5.5
Chocoladetaart huisgemaakt	6
Appelkruimeltaart	5



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

LUNCH

** glutenvrij mogelijk, gluten vrij brood +0.75*

EI

10.00 - 14.00

Turkish Eggs * labneh, gepocheerd ei, chili olie, bruine boter, flespompoe, zuurdesem 14

Brioche Bacon & Avo * twee gepocheerde eieren, hollandaise 14

Brioche Benedict * warme beenham, twee gepocheerde eieren, hollandaise 12

Brioche Zalm & Avo * twee gepocheerde eieren, hollandaise 17

BROOD & SALADE

10.00 - 16.00

Josper Chicken * zuurdesem met kippendij, spitskool, spicy mayo & pickles 15

Steak Sandwich * brioche, medium-rare bavette, uiencreme, grana padano & spicy hollandaise 16

Carpaccio * zuurdesem, grana padano, truffelmayo, rucola, pijnboompit 14

Toast Avocado * getoast zuurdesem, avo mash, pico de gallo, romesco 16

Vis Trio brioche met gerookte zalm en avocado, mini bisque en mini taco tonijn 16

Stracciatella * getoast zuurdesem, stracciatella di burrata, doperwt, avocado, kruidensalade 15

Kroketten twee draadjesvlees kroketten van de Bourgondier op zuurdesem met mosterd 11

Salade Verse Tonijn * zachtgekookt eitje, aardappel, haricot vert, olijf, rode ui, cherry tomaat 22

TO SHARE

12.00 - 16.00

Mini Tuna Taco 4 st avocado, ponzu, miso mayo 15

Bao Bun 2 st rib fingers, pickles, spicy mayo, chilipeper, krokante ui 15

Coquille sjalot crème, beurre blanc, doperwt, bundelzwam 17

Chicken Gyoza 6 st spicy olie, sesam, lente-ui 14

Toast Cannibale per 3 st brioche steak tartaar met klassieke garnituur 15

Crispy Nigiri 4 st spicy gamba, miso mayo, unagisaus, lente-ui 15

HOOFDGERECHT

12.00 - 16.00

Zeebaars beurre blanc, haricot vert, sjalot, mossel & frites 28

Bavette 180 gr, sjalot crème, haricot vert, doperwt & frites, hollandaise 29

Tournedos 200 gr, sjalot crème, haricot vert, doperwt & frites, pepersaus 33

Copper Wagyu Burger brioche, cheddar, bacon, augurk, burgersaus, relish & frites 20

DESSERT

12.00 - 16.00

Stroopwafel Sundae stroopwafel roomijs, snippers, slagroom, karamelsaus 10

Chocoladetaart espresso mousse, hazelnoot, chocolade roomijs, pedro ximénez, kers 12

Cheesecake hazelnoot roomijs, kers 10

DINER

COPPER MENU € 45

WOENSDAG & ZONDAG, DRIE GANGEN À LA CARTE, MEERPIJS VERMELD
M.U.V. CHATEAUBRIAND & AFTER DINNER DRINKS

SNACKS TO SHARE

Irish Gold Oester *pd* rode wijn vinaigrette, groene tabasco, citroen 4

Brioche whipped roomboter, bieslook olie 7

Pata Negra Spaanse Ibérico ham *50gr* 12

Pan Con Tomate met Pata Negra *4st* toast met tomaat, knoflook en Pata Negra 14

VOORGERECHT

Bij shared dining worden de gerechten geserveerd zodra deze klaar zijn

Coquille sjalot, beurre blanc, doperwt, bundelzwam 17 *+3*

Bao Bun *2st* rib fingers, pickles, spicy mayo, chilipeper 15

Stracciatella di burrata pompoen uit de oven, beurre noisette, verse truffel 16 *+2*

Chicken Gyoza *6st* spicy olie, sesam, lente-ui 14

63 °C Ei eendenleversaus, verse truffel, pedro ximénez, brioche 18 *+4*

Tuna Tataki ponzu botersaus, lente-ui, sesam, knoflook crisp 15

Ossenhaas skewer anticucho, salsa verde 16 *+2*

Prei mossel, romesco, pijnboompit, kruiden salade, amandel 16 *+2*
vegetarisch mogelijk 14

Carpaccio grana padano, truffel mayonaise, rucola, pijnboompit 14

Crispy Nigiri *4st* spicy gamba, miso mayo, unagisaus, lente-ui 15

Toast Cannibale *per 3st* brioche steak tartaar met klassieke garnituur 15
supplement gebakken eendenlever +9

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



HOOFDGERECHT

Zeebaars beurre blanc, spicy olie, haricot vert, sjalot & mossel		26
Spitskool miso limoen vinaigrette, pompoen crème, bundelzwam, prei mayonaise		19
Copper Wagyu Burger brioche, cheddar, bacon, augurk, burgersaus, relish & frites		20
Zeetong bruine boter, citroen, kappertjes, peterselie, crouton & frites	+10	39
Salade Verse Tonijn zachtgekookt eitje, aardappel, haricot vert, olijf, rode ui, cherry tomaat		22

JOSPER

Bavette	180 gr, sjalot crème, haricot vert, doperwt, saus naar keuze & frites		29
Tournedos	200 gr, sjalot crème, haricot vert, doperwt, saus naar keuze & frites	+2	33
Tournedos Rossini	200 gr, crouton, gebakken eendenlever, madeira saus & verse truffel	+15	45
Rib-eye	250 gr, sjalot crème, gepofte prei, saus naar keuze & frites	+5	35
Chateaubriand	225 gr, sjalot crème, gepofte prei, saus naar keuze & frites	te bestellen vanaf 2 personen	p.p. 39

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

Supplement eendenlever +9

Sauzen pepersaus, rode wijnjus, truffeljus, spicy hollandaise (extra saus +2.5)

BIJGERECHT

Haricot vert miso beurre blanc, hazelnoot		9
Salade mosterd citrus vinaigrette, grana padano, noten crunch		6
Frites met mayonaise		5
Truffelfrietje grana padano, truffel mayonaise		6.5

KIDS tot 12 jaar

Ossenhaasskewer met frites, mayonaise en een mini stroopwafel sundae als dessert	18
Krokante kipstukjes met frites, mayonaise en een mini stroopwafel sundae als dessert	12
Kroket met frites, mayonaise en een mini stroopwafel sundae als dessert	12

DESSERT

Crème Brûlée	9
Chocoladetaart espresso mousse, hazelnoot, chocolade roomijs, pedro ximénez, kers	12
Stroopwafel Sundae stroopwafel roomijs, snippers, slagroom, karamelsaus	10
Cheesecake mascarpone, kers, hazelnoot roomijs	10
Affogato hazelnoot roomijs, espresso met Baileys of Amaretto	10
5 Kazen van 't Kaaswinkeltje, zuurdesem, appelstroop	+1 13

AFTER DINNER DRINKS & COCKTAILS

Pedro Ximénez	5.5
Paul Jaboulet Muscat de Beaumes-de-Venise	7.5
Norton Cosecha Tardia, gruner veltliner, chardonnay	7.5
D By Duorum Port Tawny	5.5
D By Duorum Port LBV	7
Espresso Martini	10
Likeurkoffie	9
Sgroppino	9