

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	4.8

BRUNCH DRINKS

all day

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*

Brioche Bacon & Avo * twee gepocheerde eieren, spicy hollandaise	14
Toast Avocado * getoast zuurdesem, avo mash, pico de gallo, romesco	16
Brioche Benedict * warme beenham, twee gepocheerde eieren, spicy hollandaise	13
French Toast brioche, kaneelsuiker, romanoff, framboos coulis	12
Brioche Zalm & Avo * twee gepocheerde eieren, spicy 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	6
Lemon Meringue	5.5
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, spicy hollandaise 14

Brioche Benedict * warme beenham, twee gepocheerde eieren, spicy hollandaise 13

Brioche Zalm & Avo * twee gepocheerde eieren, spicy hollandaise 17

BROOD & SALADE

10.00 - 16.00

Josper Chicken * zuurdesem met chipotle kippendij, spicy mayo, pickles 15

Steak Sandwich * brioche, medium-rare bavette, uiencreme, grana padano, spicy hollandaise 16.5

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

Ossenhaaspuntjes oosters, pickles, sesam & spicy mayo 16

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

Beef Tataki truffel ponzu, lente-ui, sesam, knoflook crisp 14

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

PLATES

12.00 - 16.00

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

Bavette 200gr, spicy hollandaise, sjalot crème, haricot vert, doperwt & frites 30

Tournedos 225gr, pepersaus, sjalot crème, haricot vert, doperwt & frites 34

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

DESSERT

12.00 - 16.00

Crème Brûlée 9

Cheesecake hazelnoot roomijs, framboos coulis, romanoff 10

Stroopwafel Sundae stroopwafel roomijs, snippers, slagroom, warme karamelsaus 10

Affogato hazelnoot roomijs, espresso met Baileys, Kahlua of Amaretto 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 *per 4de* 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 *4de* toast met tomaat, knoflook en Pata Negra 14

VOORGERECHT

Bij shared dining worden de gerechten geserveerd zodra deze klaar zijn

Beef Tataki truffel ponzu, lente-ui, sesam, knoflook crisp 14

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

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

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

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

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

Ossenhaas skewer *2de* 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 *4de* spicy gamba, miso mayo, unagisaus, lente-ui 15

Toast Cannibale *per 3de* 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, cavolo nero, sjalot & mossel		26
Spitskool miso limoen vinaigrette, pompoen crème, sesam, prei mayonaise		19
Copper Wagyu Burger brioche, cheddar, bacon, augurk, burgersaus, relish & frites		20
Zeetong beurre noisette, kappertjes, citroen & frites	+10	39
Salade Verse Tonijn zachtgekookt eitje, aardappel, haricot vert, olijf, rode ui, cherry tomaat		22

JOSPER

Bavette	200 gr, sjalot crème, haricot vert, doperwt, saus naar keuze & frites		30
Tournedos	225 gr, sjalot crème, haricot vert, doperwt, saus naar keuze & frites	+2	34
Tournedos Rossini	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, haricots verts, saus naar keuze & frites	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

Pompoen labneh, bieslook olie, 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

Ossenhaaspuntjes 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
Stroopwafel Sundae stroopwafel roomijs, snippers, slagroom, warme karamelsaus		10
Cheesecake mascarpone, framboos, hazelnoot roomijs		10
Affogato hazelnoot roomijs, espresso met Baileys of Amaretto		10
5 Kazen van 't Kaaswinkeltje, zuurdesem crostini, vijf chutney	+1	13
Bolletje ijs hazelnoot, vanille, chocola, citroen, stroopwafel (slagroom of karamelsaus +1)		2.5

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