

# BRASSERIE COPPER

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

## COPPER MENU € 42

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

### APPETIZER

<b>Zuurdesem</b> sjalotboter	7
<b>Pata Negra</b> 50gr	12
<b>Pan Con Tomate met Pata Negra</b> 4 st	14

### GEAY OESTER N.2

<b>Klassiek</b> 3 st / 6 st	13   26
<b>Oosters</b> 3 st / 6 st	14   28

## VOORGERECHT

### SHARED DINING

*Bij shared dining worden de gerechten geserveerd zodra deze klaar zijn*

<b>Mini Tonijn Taco</b> 4 st avocado, ponzu, misomayo	14
<b>Bao Bun</b> 2 st krokante kip, zoetzuur van komkommer en rode ui, spicy mayo en chilipeper	13
<b>Coquille</b> +2 sjalot crème, verse truffel, bospaddenstoel, beurre blanc	16
<b>Ossenhaaspuntjes</b> +/ Oosters, sesam, lente-ui, taugé, spicy mayo	15
<b>Baby Leeks</b> Hollandaise, sjalot crème, gepocheerd ei, verse truffel	14
<b>Bisque</b> romige kreeftensoep, gamba, brioche, rouille	13

<b>Beef Tataki</b> wasabi ponzu, crunchy knoflook, misomayo	12
<b>Knolselderij</b> op drie manieren, beurre blanc, bieslookolie	13
<b>Carpaccio</b> Parmezaan, truffel mayonaise, rucola, pijnboompit supplement verse truffel ipv truffel mayonaise +5	13
<b>Chicken Gyoza</b> 6 st +/ spicy olie, lente-ui, sesam, spicy mayo	15
<b>Steak Tartaar</b> van bavette, bieslookolie, toast van zuurdesem supplement verse truffel +15 / foie gras +12	13
<b>Crispy Nigiri</b> 4 st spicy gamba, misomayo, unagisaus, lente-ui	14

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

<b>Zeebaars</b>	beurre blanc, bieslook olie, sjalot crème, prei in tempura, mayonaise van bieslook	25
<b>Spitskool</b>	Périgueux saus, bospaddenstoel, mayonaise van bieslook	20
<b>Zeetong</b>	350 gr +9 gebakken in roomboter met zeekraal	35
<b>Kalfswang</b>	+2 knolselderij crème, bospaddenstoel, bospeen, eigen jus	28
<b>Copper Mini Burger</b>	2st truffelmayo, kaas, spek, tomaat, ui compote & frites	18
<b>Rib-eye</b>	250gr +9 sjalot op drie manieren, salsa verde	35
<b>Steak &amp; frites</b>	180 gr +1 bavette medium-rare, één saus naar keuze, frites en salade	27
<b>Tournedos</b>	200gr +5 knolselderij creme, bospaddenstoel, één saus naar keuze	31
<b>Tournedos Rossini</b>	crouton, foie gras, sauce Périgueux, verse truffel	45
<b>Chateaubriand</b>	225gr vanaf twee personen, medium-rare en frites	p.p. 39
<b>Supplement</b> foie gras +10   verse truffel +15		
<b>Sauzen</b> Salsa Verde   Truffeljus   Peppersaus		

## SALADE

## BIJGERECHT

## KIDS

<b>Geitenkaas</b>	22	<b>Bospaddenstoel</b>	9	<b>Mini burger</b>	13
vijg, hazelnoot, cherry tomaat, avocado, granaatappel		<b>Frites</b> mayonaise	5	spek, kaas, mayonaise	
<b>Nicoise</b>	24	<b>Truffelfrietje</b>	6	<b>Krokante kipstukjes</b>	13
verse tonijn, zachtgekookt eitje, haricot verts, olijf, rode ui, kriel		Parmezaan, truffelmayonaise		<b>Kroket</b>	11
				<i>Geserveerd met frites en een mini stroopwafel sundae als dessert</i>	

## DESSERT

17.00 tot 23.00

<b>Crème Brûlée</b>	9	<b>Affogato</b>	9
<b>Sticky Toffee</b>	10	vanille roomijs, espresso met Baileys of Amaretto	
toffeesaus, walnoot, bourbon vanille roomijs		<b>Stroopwafel Sundae</b>	10
<b>Copper Cheesecake Brûlée</b>	9	stroopwafel roomijs, snippers, slagroom, karamelsaus	
framboos compote, appel karamel roomijs		<b>5 Kazen</b> +2	13
		van 't Kaaswinkeltje, appelstroop, toast	

## AFTER DINNER DRINKS

Paul Jaboulet Muscat de Beaumes-de-Venise	7.5	Likeuren	vanaf	5
Pedro Ximénez	7.5	Cognac, Armagnac, Calvados	vanaf	6
Clos l'abeilley Sauternes	8	Espresso Martini		11
D By Duorum Tawny	5.5	Likeurkoffie		8.5
D By Duorum LBV	7			