

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 Vilarnau cava, verse jus d'orange, cointreau | 8.5 |
| The South Side Tanqueray gin, munt, limoen, suiker | 9.5 |
| Aperol Spritz Aperol, Vilarnau cava, soda | 9.5 |
| Limoncello Spritz Limoncello, Vilarnau cava, soda | 9.5 |

ONTBIJT

tot 14.00

| | |
|---|----|
| French Toast brioche, vanille mascarpone, framboos compote | 12 |
| Brioche Avocado * bacon, gepocheerd ei en hollandaise | 13 |
| Brioche Norwegian * gerookte zalm, avocado, gepocheerd ei en hollandaise | 16 |
| Mushrooms on toast * brioche, gekarameliseerde ui, bospaddenstoel, gepocheerd ei en hollandaise <i>supplement verse truffel 3gr +9</i> | 13 |
| Uitsmijter * naturel, drie eieren op zuurdesem <i>supplement ham, kaas, bacon 1.5</i> | 9 |

LUNCH

tot 16.00

** Glutenvrij (brood) mogelijk +0.75*

| | |
|---|----|
| Club Sandwich * getoast zuurdesem met kip, bacon, komkommer, little gem en tomaat | 15 |
| Carpaccio * zuurdesem, Parmezaan, truffelmayo, rucola en pijnboompitten | 14 |
| Avocado mash * getoast zuurdesem, granaatappel, feta, munt | 13 |
| Oosterse kip brioche, kip uit de josper, taugé, lente-ui en spicy mayo | 14 |
| Vis 12 Uurtje zuurdesem gerookte zalm, mini taco tonijn, cappuccino van bisque | 15 |
| Geitenkaas * getoast zuurdesem, vijg, cherry tomaat, hazelnoot, honing | 14 |
| Steak Sandwich * brioche, med-rare bavette, gekarameliseerde ui, Parmezaan, bospaddenstoel, salsa verde | 16 |
| Kroketten twee draadjesvlees kroketten van de Bourgondier op zuurdesem met mosterd | 11 |

SALADE

12.00 - 16.00

| | |
|---|----|
| Geitenkaas vijg, hazelnoot, cherry tomaat, avocado, granaatappel | 22 |
| Niçoise verse tonijn, zachtgekookt eitje, haricot verts, olijf, rode ui | 24 |

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.
Allergie? laat het ons weten!

VOORGERECHTEN

12.00 - 16.00

Bij shared dining worden de gerechten geserveerd zodra deze klaar zijn

| | |
|---|----|
| Mini Tonijn Taco 4 st avocado, ponzu, misomayo | 14 |
| Bao Bun 2 st krokante kip, zoetzuur van komkommer en rode ui, spicy mayo, chilipeper | 13 |
| Coquille sjalot crème, verse truffel, bospaddenstoel, beurre blanc | 16 |
| Ossenhaaspuntjes op Oosterse wijze, sesam, lente-ui, taugé, spicy mayo | 15 |
| Bisque romige kreeftensoep, gamba, brioche, rouille | 13 |
| Beef Tataki wasabi ponzu, crunchy knoflook, misomayo | 12 |
| Carpaccio Parmezaan, truffel mayonaise, rucola, pijnboompit | 13 |
| Chicken Gyoza 6 st spicy olie, lente-ui, sesam, spicy mayo | 15 |
| Steak Tartaar van bavette, bieslookolie, toast van zuurdesem | 13 |
| Crispy Nigiri 4 st spicy gamba, misomayo, unagisaus, lente-ui | 14 |

HOOFDGERECHT

13.00 - 16.00

| | |
|---|----|
| Zeebaars beurre blanc, bieslook olie en haringkaviaar, sjalot crème, prei in tempura | 25 |
| Zeetong 350 gr gebakken in roomboter met zeekraal | 35 |
| Copper Mini Burger 2st truffelmayo, kaas, spek, tomaat, ui compote & frites | 18 |
| Rib-eye 250gr sjalot op drie manieren, salsa verde | 35 |
| Steak & frites 180 gr bavette medium-rare, truffeljus, frites en salade | 27 |
| Tournedos 200gr bospaddenstoel, knolselderij crème, truffeljus | 31 |

DESSERT

13.00 - 16.00

| | |
|--|-----|
| Likeurkoffie | 8.5 |
| Crème Brûlée | 9 |
| Sticky Toffee toffeesaus, walnoot, bourbon vanille roomijs | 10 |
| Copper Cheesecake Brûlée framboos compote, appel karamel roomijs | 9 |
| 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 & AFTER DINNER DRINKS

APPETIZER

| | |
|---|----|
| Zuurdesem sjalotboter | 7 |
| Pata Negra 50gr | 12 |
| Pan Con Tomate met Pata Negra 4 st | 14 |

GEAY OESTER N.2

| | |
|-----------------------------|---------|
| Klassiek 3 st / 6 st | 13 26 |
| Oosters 3 st / 6 st | 14 28 |

VOORGERECHT SHARED DINING

Bij shared dining worden de gerechten geserveerd zodra deze klaar zijn

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

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

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

Supplement foie gras +10 | verse truffel +15

Sauzen Salsa Verde | Truffeljus | Peppersaus

SALADE

| | |
|--|----|
| Geitenkaas | 22 |
| vijg, hazelnoot, cherry tomaat, avocado, granaatappel | |
| Nicoise | 24 |
| verse tonijn, zachtgekookt eitje, haricot verts, olijf, rode ui, kriel | |

BIJGERECHT

| | |
|-----------------------------|---|
| Bospaddenstoel | 9 |
| Frites mayonaise | 5 |
| Truffelfrietje | 6 |
| Parmezaan, truffelmayonaise | |

KIDS

| | |
|---|----|
| Mini burger | 13 |
| spek, kaas, mayonaise | |
| Krokante kipstukjes | 13 |
| Kroket | 11 |
| <i>Geserveerd met frites en een mini stroopwafel sundae als dessert</i> | |

DESSERT

17.00 tot 23.00

| | | | |
|--|----|--|----|
| Crème Brûlée | 9 | Affogato | 9 |
| Sticky Toffee | 10 | vanille roomijs, espresso met Baileys of Amaretto | |
| toffeesaus, walnoot, bourbon vanille roomijs | | Stroopwafel Sundae | 10 |
| Copper Cheesecake Brûlée | 9 | stroopwafel roomijs, snippers, slagroom, karamelsaus | |
| framboos compote, appel karamel roomijs | | 5 Kazen +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 | | | |