

## DRANKEN

### KOFFIE & THEE

<b>KOFFIE GOURMAND</b>	€ 4,50
Lekker kopje verse koffie of thee met bonbons en lekkernijen	
<b>KOFFIE BRASSERIE6</b>	€ 6,95
Samengestelde koffie van Berenburg, Amaretto en half geslagen room	
<b>IRISH COFFEE</b>	€ 7,95
Samengestelde koffie van Ierse whiskey en half geslagen room	
<b>FRENCH COFFEE</b>	€ 7,95
Samengestelde koffie van Grand Marnier en half geslagen room	
<b>SPANISH COFFEE</b>	€ 7,95
Samengestelde koffie van Tia Maria en half geslagen room	
<b>ITALIAN COFFEE</b>	€ 7,95
Samengestelde koffie van Amaretto en half geslagen room	

### AANBEVOLEN WIJN

#### EPICURO APPASSIMENTO 2016 – IGP PUGLIA – ITALIË

Deze wijn heeft een donkere, robijnrode kleur. De geur is intens en zit barstensvol rijp fruit als pruimen, frambozen en kersen en aangevuld met een vleugje specerijen. De smaak is zeer vol, rijk en zacht met donker, overrijp, zoetig fruit en nuances van specerijen. De afdronk is zacht, lang en vol.

PER GLAS € 5,25 - PER FLES € 27,50



# BRASSERIE 6

More Than Welcome

# BRASSERIE 6

's Gravenhof 6  
7201 DN Zutphen  
(0575) 59 68 68  
brasserie6.nl



## VOORGERECHTEN - SOEPEN

### CARPACCIO DE BOEUF € 12,50

Dungesneden IJsselvallei rundvlees met pesto, pijnboompitten, mesclun salade en Parmezaanse kaas

### SAUMON TARTARE € 11,95

Tartaar van huisgerookte zalm met "ratte" aardappelsalade, frisse mesclun salade en kerrie dressing

### PROEVERIJ VAN ASPERGE € 13,95

Panna cotta van asperge met schuim van asperge, asperge kroketje, gemarineerde Hollandse asperge met huisgerookte Iberico procureur

### ASPERGES VERTES € 12,75

Gemarineerde groene asperges met gesauteerde zeeduivel wangen en saffraan Beurre blanc

### QUICHE VÉGÉTARIEN € 11,95

Lauwwarme bladerdeeg quiche van Hollandse en groene asperge met zomerse salade en geroosterde paprika dressing

### COPPA D'IBERICO € 11,50

Huisgerookte Iberico procureur van de "Big Green Egg" met Hollandse asperges, mesclun salade, en frisse ratatouille dressing

### VELOUTÉ D'ASPERGE € 8,50

Heerlijke asperge velouté met dun gesneden lente-ui

### BISQUE D'HOMARD € 11,95

Kreeftensoep met gamba's en diverse vissoorten

\* Al onze voorgerechten en soepen serveren wij met brood en boter

\*\* Heeft u een allergie, meld het ons.



## MENU'S

### 3-GANGEN MENU

€ 34,50

Dagelijks wisselend menu

### 4-GANGEN MENU

€ 39,50

Verrassingsmenu

## HOOFDGERECHTEN

### DORADE € 21,50

Op de huid gebakken Doradefilet met crème van bataat, geserveerd met groene groenten en kruidenolie

### FILET DE SALMON € 20,50

Gebakken Zalmfilet met Hollandse asperges, aardappelmousseline en Hollandaisesaus

### POINT A CÔTES DE VEAU (PER 2 PERSONEN) P.P. € 23,50

Gebakken kalfs-Ribeye voor u aan tafel getrancheerd, met gegrilde Hollandse asperges, pommes dauphine, en morillejus

### L'AGNEAU € 22,50

Gebakken lamsrump en langzaam gegaarde lamsprocureur met Hollandse asperges en jus van gepofte knoflook

### STEAK GRILLÉ € 21,95

Gegrilde runderbiefstuk van het Roodbont IJsselvallei rund, geserveerd met een stampot van raapsteel en jus van Pedro Ximénez.

### ASPERGES À LA FLAMANDE € 21,50

Verse asperges met boerenham, gekookt ei, jonge krieltjes, peterselie en boterjus

### VÉGÉTARIEN € 20,50

Gnocchi met pestoroomsaus, zongedroogde tomaten, groene asperges en rucola

\* Alle hoofdgerechten serveren wij met salade en aardappelgarnituur

## NAGERECHTEN

### DESSERT RHUBARBE € 7,95

Hangop met rabarbercompote, huisgemaakt rabarbersorbetijs en pistache crumble

### TARTE COCONUT € 8,50

Kokostaartje met gegrilde ananas en huisgemaakt yoghurtbosvruchtenijs

### DESSERT CHOCOLADE € 8,50

Pure chocolademousse en ganache van passievrucht met mangosorbetijs

### L'ORANGE € 8,50

Bloedsinaasappelbavaroise met Bastognecrumble en sinaasappelsorbetijs

### FROMAGE BRASSERIE6

Selecteer uw eigen kaas, geserveerd met kletzenbrood en appelstroop

3 soorten: € 8,95 - 4 soorten: € 9,95 - 5 soorten: € 10,95

#### - Dulsjes

Belgische, Biologische, rauwmelkse koeienkaas met zeewier

#### - Pérail Papillon

Een Franse zachte witschimmel schapenbrie, uit de Aveyron

#### - Shropshire blue

Een blauwaderkaas uit Schotland, van gepasteuriseerde koemelk

#### - Morbier

Franse AOC gewassen romige korstkaas uit de Jura.

#### - Reypenaer VSOP

2 jaar gerijpte Hollandse harde kaas uit Woerden

