

DRANKEN

KOFFIE & THEE

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

CARPACCIO DE BOEUF € 12,50

Dungesneden IJssel vallei 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

CEVICHE € 13,95

In citrus-zuur gegaarde kabeljauwfilet met zoetzure komkommer en frisse venkel-grapefruitsalade

SALADE COPPA D'IBERICO € 11,95

Huisgerookte Iberico procureur van de "green egg" met Little gem salade, ei, Parmezaanse kaas en frisse ratatouille dressing

SALADE CAESAR € 12,75

Cesar salade met gegrilde maishoen, uitgebakken spekjes, gekookt ei, Parmezaanse kaas, croutons en Caesar dressing

BETTERAVES ROUGE € 11,50

Bieterballen gemaakt van rode biet en walnoot, geserveerd met truffelmayonaise en frisse mesclun salade

SOEPEN

BOUILLON DE VEAU € 8,50

Heerlijke kalfsbouillon met dungesneden nagelhout en bosui

BISQUE D'HOMARD € 11,95

Kreeftensoep met gamba's en diverse vissoorten

* Alle voorgerechten en soepen worden geserveerd met brood en boter.



MENU'S

3-GANGEN MENU

€ 34,50

Dagelijks wisselend menu

4-GANGEN MENU

€ 39,50

Verrassingsmenu

GRANITÉ

Lekker verfrissend, als uitbreiding op uw menu

€ 6,95



HOOFDGERECHTEN

DORADE € 21,50

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

SEBASTE € 20,50

Gebakken roodbaarsfilet met romige parelgort, geglaceerde mini venkel en kroepoek van sepia

POINT A CÔTES DE VEAU Vanaf 2 personen € 24,50

Gebakken, kalfs-Ribeye voor u aan tafel getrancheerd, geserveerd met stem broccoli, Pommes Dauphine en morillejus P.P.

L'AGNEAU € 22,50

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

STEAK GRILLÉ € 21,95

Gegrilde runderbiefstuk van het Roodbont IJsselvallei rund, geserveerd met een rösti Aardappeltaartje en haricots-vert

VEGTARIEN € 20,50

Huisgemaakte lasagne van verse spinazie, ricotta, en zongedroogde tomaat met rucola salade en coulis van rode paprika

** Alle hoofdgerechten serveren wij met salade en aardappelgarnituur.

NAGERECHTEN

FRAMBOISE € 7,95

Hangop met coulis van framboos, huisgemaakt frambozenorbetijs en chocolade krokant

TARTE COCONUT € 8,50

Kokostaartje met gegrilde ananas en huisgemaakt yoghurt bosvruchtenijs

DESSERT CHOCOLAT € 8,50

Pure chocolade mousse en ganache van passievrucht en mangosorbetijs

L'ORANGE € 8,50

Bloedsinaasappelbavaroise met Bastogne crumble en sinaasappel sorbetijs

ASSIETTE FROMAGE

Selecteer uw eigen kaas, geserveerd met kletzenbrood en appelstroop

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

- Dulsels

Belgische, Biologische, rauwmelkse koeienkaas met zeewier

- Pérail Papillon

Een Franse zachte witschimmel schapenbrie

- Shropshire

Een blauwaderkaas uit Schotland, van gepasteuriseerde koemelk

- Morbier

Franse AOC gewassen korstkaas uit de Jura

- Reypenaer VSOP

2 jaar gerijpte Hollandse harde kaas uit Woerden

Heeft u een allergie, meldt het ons.

