

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

CROQUETTES DE CREVETTE	€ 10,95
Kroketjes van garnalen met kruidenpanade en romige cocktailsaus	
ROULEAUX 'LIVAR'	€ 11,50
Kloostervarken paté omwikkeld met pastrami geserveerd met compote van rode ui en een crostini	
CARPACCIO DU CHEF	€ 12,95
Rundercarpaccio met rucola, basilicumpesto en Parmezaanse kaas	
VITELLO TONATA	€ 12,95
Rosé gebraden kalfsrosbief met tonijnmayonaise en kappertjes	
SAINT JACQUES	€ 13,50
Gebakken Coquilles met crème van tuinerwten, bacon en vanille olie	
VÉGÉTARIEN	€ 11,95
Huisgemaakte falafel met spinazie, kruidenroomkaas en frisse salade	

SOEPEN

SOUPE DE CRESSON	€ 8,50
Waterkerssoep met crème fraîche en tartaar van huis gerookte zalm	
POMODORI	€ 6,95
Soep van tomaat en geroosterde paprika met basilicumolie	

* 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

FILET DE MORUE	€ 21,50
Wilde skrei filet met groene groenten, antiboise, kokkels en beurre Blanc	
FILET DE SALMON	€ 21,50
Gebakken zalmfilet met venkel crème, spinazie, gekarameliseerde peentjes en Hollandaise saus	
CANARD DE LA FERME	€ 21,95
Gesauteerde boerderij eend met zoete uientaart geserveerd met pommes dauphine en jus van Madeira	
BLACK ANGUS	€ 23,50
Gebakken Runderbavette met knolselderij mousseline, en rodewijn jus	
DUO DE VEAU	€ 23,50
Rosé gebraden kalfslende en langzaam gegaard kalfsvlees crème van bataat, groene asperge en kruidenjus	
RISOTTO DE CITROUILLE	€ 20,50
Risotto van flespompoe met rucola, Parmezaanse kaas, walnoten en kruidenolie.	

** Alle hoofdgerechten serveren wij met salade en aardappelgarnituur.

** Extra gewokte groenten - € 4,50

NAGERECHTEN

PARFAIT MACARON	€ 8,50
Bitterkoekjesparfait met espresso ganache en een schuim van Tia Maria	
CRÈME BRÛLÉE	€ 7,95
Crème brûlée met lavendel geserveerd met vanille/tonkaboon roomijs	
CARAMEL SALÉ	€ 8,50
Mousse van witte chocolade met krokante kruidkoek en ijs van gezouten karamel	
POMME VERTE	€ 8,50
Bavarois van kaneel met sorbetijs van Granny Smith	
FROMAGE BRASSERIE6	
Selecteer uw eigen kaas, geserveerd met kletzenbrood en appelstroop	
3 soorten: € 8,95 - 4 soorten: € 9,95 - 5 soorten: € 10,95	

- Bou d'Fagne

Zachte kaas van gepasteuriseerde koemelk met een gewassen korst

- Skeapsrond

Hollandse jonge schapenbrie uit Ransdorp van schapenmelk

- Lady Blue

Blauwschimmelkaas, gemaakt van gepasteuriseerde geitenmelk

- Brandnetelkaas

Friesse brandnetelkaas gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

- Reypenaer VSOP

2 jaar gerijpte Hollandse harde kaas uit Woerden

