

## DRANKEN

### KOFFIE & THEE

- KOFFIE GOURMAND** € 4,75  
Lekkere kop 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

### SPECIAL AANBEVOLEN

- EL CASTILLA SYRAH**  
Een volle, ronde en kruidige Spaanse Syrah. Met tonen van bramen en rijpe kersen. De mooie imposante fles en het sierlijke etiket maken het plaatje compleet.
- PER FLES € 27,95**



# BRASSERIE 6

More Than Welcome

# BRASSERIE 6

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



## VOORGERECHTEN

- TERRINE** € 11,95  
Terrine van Pastrami en Livar pate met krokante piccalilly kletsop, frisse gemengde salade en truffelmayonaise
- CARPACCIO DU CHEF** € 12,95  
Rundercarpaccio met rucola-salade, basilicumpesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- VIVANEAU ROUGE** € 12,95  
Gebrande, lauwwarme red snapper filet, geserveerd met groenten ratatouille en basilicum-dille olie
- COQUILLES** € 12,95  
Gesauteerde coquilles met gegrilde koolrabi, pompoencoulis en gedroogde rauwe ham
- SPRING ROLLS** € 10,95  
Huisgemaakte vegetarische spring-rolls geserveerd met frisse gemengde salade en zoete chili-soja saus
- CROQUETTES** € 10,50  
Huisgemaakt kroketje van geitenkaas met zongedroogde tomaat en bieslook, geserveerd met tzatziki crème

## SOEPEN

- BISQUE D' HOMARD** € 11,95  
Kreeftensoep met gebakken gamba's en diverse vissoorten
- SOUPE À LA CITROUILLE** € 8,95  
Pompoensoep met kokosroom, crumble van walnoot en kruidenolie

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



## MENU'S

**3-GANGEN MENU € 35,50**

**4-GANGEN MENU € 40,95**

**6-GANGEN MENU € 57,50**



## HOOFDGERECHTEN

- AIGLEFIN ATLANTIQUE** € 22,25  
Gebakken schelvisfilet met krokante parmezaan korst, gepofte honingtomaten en tuinkruidenpuree met een mosterd beurre blanc
- CANARD** € 21,50  
Rosé gebraden eendenborstfilet geserveerd op een noedelburger met gerilde koningsoesterzwam, paksoi en een oosterse sesamsaus
- COMBINAISON DU VEAU** € 21,50  
Rosé gebraden kalfspicanha en langzaam gegaarde kalfswang met aardappeltaart, groene asperge en jus van rozemarijn en knoflook
- MORUE** € 21,50  
Wilde winterkabeljauw met tagliatelle van courgette, kokkels, saus van geroosterde paprika en kroepoek van inktvisinkt
- JOUR & NUIT** € 23,95  
Gebakken medaillons van varkenshaas en ossenhaas geserveerd met crème van zoete aardappel, broccolini en een rodewijn jus
- VEGETARIEN** € 20,50  
Brickvel met in sojasaus gewokte tofu blokjes, sesamzaad, bleekselderij, haricots-vert, champignon, ui en paprika
- RISOTTO ASPERGES** € 20,50  
Risotto gemaakt met verse groene asperges, zongedroogde tomaatjes, parmezaanse kaas, walnoot en rucola-salade

\* Alle hoofdgerechten serveren wij met salade en aardappelgarnituur

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

## NAGERECHTEN

- TARTE AU CHOCOLAT** € 8,95  
Rubychocolade taartje met witte chocolademousse, frambozen ganache en limoensorbetijs
- MOKA** € 8,95  
Mokkamousse met spekkoek en rozijnen-specerijen roomijs
- GATEAU DE NOISETTE** € 8,95  
Hazelnoot schuimtaartje met hazelnootmousse en walnotenroomijs
- CASSIS** € 8,50  
Cassis bavaroise met frisse hangop, honing-yoghurtijs en "honeycomb" honingkoekje
- FROMAGE BRASSERIE** € 6  
Selecteer uw eigen kaas, geserveerd met kletzenbrood en appelstroop
- 3 soorten: € 8,95 - 4 soorten: € 9,95 - 5 soorten: € 10,95**
- **Pappillon**  
Zachte romige brie gemaakt van gepasteuriseerde schapenmelk
  - **Taleggio**  
Roodgewassen, zachte gepasteuriseerde koemelk-kaas
  - **Fenegriek**  
Fenegriek kaas van de biologische Terschellinger kaasboerderij
  - **Bleu d'auvergne**  
Jonge blauwschimmelkaas uit Auvergne van gepasteuriseerde koemelk
  - **Oud Bokrijker**  
2 jaar gerijpte Belgische oude kaas van gepasteuriseerde koemelk

