

PROEF NU ONZE NIEUWE ZOMERSE DRANKEN



DE KOMENDE MAANDEN

MEI & JUN.

3-gangenmenu

€ 24,50

ICE TROPEZ

Ice Tropez is de naam van de zomerhit die dit jaar is komen overwaaien uit Frankrijk, uit Saint Tropez, is een verfrissende eigentijdse Rosé cocktail. Ice Tropez is een cocktail op basis van roséwijn, mineraalwater en een aroma van Fleur de Brugnon; een soort nectarine. De smaak is lichtzoet, maar wel verfrijnd en zeer fris. Ice Tropez is ontwikkeld door Gregoire Chaix, wijnproducent en eigenaar van "Bar du Port", de meest trendy loungebar van Saint-Tropez. Het ontwerp van de flesjes is gemaakt door Christophe Pillet één van de top-designers van Philippe Starck.

**ice tropez**
créé à saint tropez

POMPITA

Pompita is het resultaat van mijn zoektocht naar een authentieke Spaanse smaak met pittige fruit smaken te creëren. Er zijn drie stijlen tot nu toe elk respectievelijk geïnspireerd door de steden Barcelona, bloedsinaasappel, Madrid grapefruit en Ibiza watermeloen. En in de tussentijd, ontspannen, relaxen en genieten van een fles Pompita over ijs. Salud!



RITA SANGRIA

Rita Sangria is de eerste Mallorcanse Sangria van de wereld. Het is vervaardigd uit rode Cabernet wijn, verse jus d'orange, suiker en een vleugje vanille. Alle ingrediënten zijn natuurlijk en deze sangria bevat een laag alcoholgehalte. Het is het perfecte zomerse aperitief en party drankje. Clarea is een witte Sangria en is gemaakt van Moscatelwijn, verse citroen en suiker en is heerlijk fris.



VACATURES

Restaurant In de Oude**Stempel en Brasserie****Puur is op zoek naar jou!**

Om ons team te versterken zijn wij op zoek naar medewerkers in de bediening en de spoelkeuken.

Wij zoeken gemotiveerde mensen zowel part-time als full-time vanaf 16 jaar.

Spreek dit je aan ? Neem dan contact met ons op via:

info@brasseriepuur.nl

of bel

0167-567381

VOORGERECHTEN

Carpaccio

Carpaccio van Australisch rund met Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, cherrytomaat, olijfolie en peper

€ 13,-

Carpaccio deluxe met ganzenleverkrullen

€ 16,-

Steak Tartaar

Handgesneden, zoetzure groentjes, mierikswortel en gepocheerd eitje

€ 14,50

Scampi's in het pannetje

Scampi's in knoflookolie met pepertjes

€ 14,-

Plateau gerookte vissoorten

Ambachtelijke gerookte zalm, gerookte heilbot en paling met mierikswortelmayonaise

€ 16,-

Salade halve kreeft

Salade, ei, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas

€ 22,-

Broodplank met smeersels

Aioli en tapenade

€ 4,75

Tomatensoep

Met Italiaanse trostomaten

€ 7,-

Soep van de dag

€ 8,50

Kreeftensoep

Gevuld met schaaldieren, rouille en broodsoldaatjes

€ 12,50

SHARED DINING MENU

Dit menu serveren wij als tapas om te delen en is per tafel te bestellen

Voorgerechten

Jambon iberico
Vitello tonnato
Carpaccio

Tussengerechten

Tataki van zalm en tonijn
Gestoomde en gefrituurde oosterse dim sums
Scampi pil-pil

Hoofdgerechten

Asperges met gerookte zalm, eitje en krieltjes
Iberico varken met tijm saus

Desserts

Kaasproeverij van diverse kaassoorten
Proeverij van desserts

€ 42,- Per persoon

VOORGERECHTEN SPECIALS

Jamon iberico

De beste ham ter wereld a la minute gesneden

€ 20,-

Plateau Iberico's

Pata negra, salchichon, chorizo, en manchego kaas

€ 18,50

Garnaaltje, Garnaal en nog eens Garnaal

Van Hollandse garnalen cocktail tot???

€ 18,-

Zeeuwse benthobox

Garnalen, paling, oester, kreeft, krab, en kreeftensoep

€ 18,-

Mediterrane benthobox

Carpaccio, charcuterie, serranoham, vitello tonnato, scampi pil pil, en chorizo kroketje

€ 18,-

Japanse benthobox

Tonijn, zalm, oester, nobashi garnaal, tempura van krab, dim sum

€ 18,-

Sashimi benthobox Zalm & tonijn

Combinatie van zalm en tonijn en oosterse salade

€ 16,-

Vega benthobox

Wisselende creatie van diverse vegetarische gerechten

€ 13,-

Zeeuwse Oesters

Naturel	€ 3,25
Rode wijn vinaigrette	€ 3,50
Lauwwarm met Thaise dressing	€ 3,50
Proeverij van 6 oesters	€ 19,50

PUUR MAALTIJDSALADES

Salade carpaccio

Diverse slasoorten met dingesneden carpaccio, pijnboompitjes, mosterd dressing en Parmezaanse kaas

€ 18,50

Gegratineerde geitenkaas

Diverse slasoorten geitenkaas, honing, pijnboompitjes en gebakken spekjes

€ 17,50

Caesar salade

Met ijsbergsla, kip, spekjes, croutons, eitje, Parmezaanse kaas krullen en caesar dressing

€ 17,50

Salade van gerookte vissoorten

Diverse slasoorten gerookte zalm, paling, heilbot en Hollandse garnalen met dillemosterdsaus

€ 19,50

De salades worden geserveerd met brood of frietjes

HOOFDGERECHTEN



VIS



Gebakken sliptong 3 stuks

In bruisende boter gebakken met citroen en remoulade saus

€ 21,-

Zeebaars

Op de huid gebakken, met scampi's en linguini marinara met pittige tomatenjus

€ 24,-

Zalm & garnalenkroketjes

Op de huid gebakken met zilte groenten en een mosterd dille saus

€ 22,50

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen

€ 23,50

Plateau schaal en schelpdieren

Kreeft, gamba's, krabschaar en oester

€ 34,-

Lasagne

Van geitenkaas en gepofte groenten met tomaat en pijnboompitjes

€ 18,50



VLEES



Spare ribs

18 uur gegaard en afgelakt met marinade geserveerd met huisgemaakte sambal

€ 19,50

Saté

Grote spies van gemarineerde kippendij saté met atjar, pindasaus en kroepoek

€ 19,50

Iberico varken

Met patata's brava, kroketje van chorizo en een saus van tijm

€ 22,50

Tournedos Australisch grainfed rund

Tournedos met een saus van gorgonzola of groene pepersaus

€ 28,50

Surf & turf

Diamanthaas met een halve Canadese kreeft en een pittige kreeftenjus

€ 32,-

ASPERGE SPECIALITEITEN

VOORGERECHTEN

Salade kreeft en asperges

Kreeft en asperges met ei, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

€ 19,50

Asperge proeverij

Soepje met beenham, salade van asperges en gerookte zalm, krokante tempura van asperges

€ 15,-

MENU PUUR

Etagère menu €40,-

Voorgerechten etagère € 16,-

Carpaccio: met Parmezaan

Zalm: gerookt met mosterd dille

Cocktail: van Hollandse garnalen

Ketelbrouwsel: dagelijks wisselende soep

Kroketje: van chorizo

Vitello tonnato: kalfslende met tonijnmayonaise

Tonijn: tataki met oosterse salade

Antipasto: van ham en worstsoorten

Hoofdgerecht

Diamanthaas

Met patata's brava's romige pepersaus

of

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen

Dessert etagère

Aardbeien: met romanoff

Limoncello: met scroppino

Sabayon: sorbet met vers fruit

Dame blanche: met warme chocoladesaus



DESSERTS



Aardbeien

Verse aardbeien met romanoff saus en vanille ijs

€ 9,50

Dame blanche

Vanille ijs met warme chocoladesaus

€ 8,50

Limoncello

Citroen taart met witte chocolade mousse en een scroppino van limoncello

€ 9,50

Sabayon

Vers fruit met sorbet ijs, overgoten door een koude sabayon

€ 8,50

Proeverij

Kunt u geen keuze maken ?

Wij maken voor u een parade van desserts

€ 12,50

Kaas

Selectie van diverse kazen met garnituur

€ 14,-

HOOFDGERECHTEN

Asperges Flamande

Met beenham, krieltjes, eitje en boterjus

€ 21,-

Asperges Irlandaise

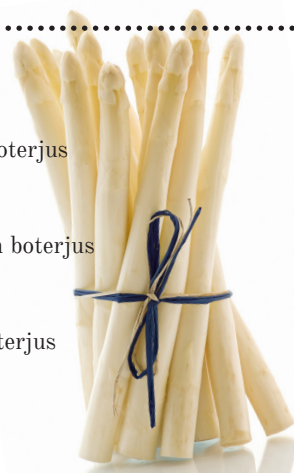
Met gerookte zalm, krieltjes, eitje en boterjus

€ 21,-

Portie Asperges

3 stuks met krieltjes, eitje en boterjus

€ 6,50



MENU VAN MEI

VOORGERECHTEN

Sashimi van zalm: dungseden zalm met een oosters garnituur en soja saus
 of
 Carpaccio van runderhaas met een cherrytomaatjes, Parmezaanse kaas en mooie olijfolie
 of
 Aspergesoep met gerookte zalm en bieslook

HOOFDGERECHTEN

Gebakken zalmfilet met asperges en een mosterd dille saus
 of
 Ribs, wings en skewers: Spare rib, BBQ chicken wings en saté met diverse sausen en Amerikaanse koolsalade
 of
 Spies van diamanthaas: met geroosterde aardappeltjes, ratatouille en een saus van tijm

DESSERTS

Verse aardbeien romanoff met vanille ijs
 of
 Chocolade taartje met witte chocolade mousse en ijs en merengue

MENU PRIJS
€ 24,50

MENU VAN JUNI

VOORGERECHTEN

Salade met garnalenkroketjes, limoenmayonaise en peterselie
 of
 Dungseden Serranoham met meloen en een salade met aceto balsamico
 of
 Thaise kippensoep

HOOFDGERECHTEN

Scollopino romana: Schnitzeltje van varkenshaas met champignonroomsaus, Parmaham en Parmezaanse kaas
 of
 Spiesje van scampi's: Gebakken in knoflook en geserveerd op linguini met tomaat en pepertjes
 of
 Bavette steak met rozemarijn aardappeltjes en een spicy BBQ saus

DESSERTS

Limoncello: Citroentaart met witte chocolade mousse en scroppino van limoncello
 of
 Sabayon: Sorbetijs met vers fruit overgoten door een koude sabayon

TROUWE LEVERANCIERS

FISHXL

QUALITY SEAFOOD

Onze Frits! (Fishxl)

Wie kent hem niet, vanaf het eerste uur leverancier van kakelverse vis, schaal en schelpdieren.

Meesters

In groenten en fruit

Ruud (Meesters in groenten en fruit)

Onze leverancier van groenten en fruit.



BHVC

VLEESGROOTHANDEL

Martijn (BHVC)

Leverancier van super kwaliteit vlees, wild en gevogelte.

HET BAKHUYS

BROOD, BANKET & MEER
 SINDS 2010

Bastiën (Bakhuys)

Leverancier van dagelijks supervers brood en banket

Huijzers

grootkeuken techniek

