

YES! WE MOGEN WEER !!!!



ER IS BESLOTEN DAT DE HORECA VANAF 1 JUNI WEER GEDEELTELIJK VAN START MAG GAAN.

Lieve gasten, wij hebben u heel lang moeten missen. En hoewel wij via onze bezorgservice nog wel contact hadden met velen van u, was het enorme moeilijke tijd voor ons en ons team.

Want als gastronomie, gastvrijheid zo diep in je DNA zit, dan is het erg moeilijk om voor langere tijd geen gasten meer te mogen ontvangen en te verwennen.

MAAR GELUKKIG KAN DAT WEER!

Wel in aangepaste vorm maar het is een stapje de goede kant op.

Sinds de abrupte sluiting van 15 maart hebben wij niet stilgezeten. Alles is weer bijgewerkt en onderhouden waar normaliter geen tijd voor is.

Ook hebben we een nieuwe kaart samengesteld met heerlijke seizoensproducten.

PUUR VOOR THUIS

Met de menu's voor thuis is iets ontstaan waar we de komende periode mee doorgaan. Deze menu's vindt u op onze website en social media. Wel verandert er iets aan het bestel moment.

U kunt de gehele week bestellingen voor 14.00 uur s' middags doorgeven. Vervolgens kunnen de bestellingen worden opgehaald tussen 16.30 en 17.30 uur.

Het bezorgen van de menu's blijven wij ook doen, alleen wel in de gemeente Steenbergen.

BBQ-TIME BRASSERIE PUUR

Bestellen vanaf dinsdag t/m zondag
(Uiterlijk een dag van tevoren bestelling aan ons doorgeven!)
Telefoon: 06-48473094
E-mail: info@brasseriepuur.nl

BBQ BOX

De BBQ-box van Brasserie Puur is samengesteld uit diverse vleessoorten, brood met smeersels, sauzen en salades (15,75 p.p.)

Sauzen

Cocktailsaus, Knoflooksaus, Kerrie, Chilisaus, Remouladesaus en Satésaus.

Salades

Geroosterde aardappelsalade met spekjes, Rundvleessalade, Witte koolsalade, Pastasalade en Fruitsalade

Vleessoorten

Hamburger Grain-Fed rund, gemarineerd speklapje, gemarineerde procureur, BBQ-worstje, Saté en Biefstuk

BBQ-MENU

Het BBQ-menu van Brasserie Puur is een 3-gangenmenu (30,- p.p.)

Voorgerecht

Proeverij van vijf verschillende voorgerechten. De voorgerechten worden geserveerd als tapas

Hoofdgerecht

Hamburger Grain-Fed, saté, biefstuk, scampi's en zalmfilet. De hoofdgerechten worden geserveerd met diverse sauzen, salades en brood

Dessert

Proeverij van drie verschillende desserts

Broodplank met smeersels

Aioli en tapenade

€ 4,75**VOORGERECHTEN CLASSICS****Carpaccio**

Carpaccio van Australisch rund met Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, cherrytomaat, olijfolie en peper
€ 13,- Lekker met ganzenleverkrullen!!! **€ 16,-**

Ceviche van zeebaars

Frisse ceviche van zeebaars met avocado en tomaat en een kroketje van rode curry

€ 14,50**Scampi's in het pannetje**

Scampi's in knofflookolie met pepertjes

€ 14,50**Plateau gerookte vissoorten**

Ambachtelijke gerookte zalm, gerookte heilbot en paling met mierikswortelmayonaise en apart geserveerde garnituren

€ 16,75**VOORGERECHTEN****Steak Tartar**

Handgesneden, zoetzure groentjes, mierikswortel-mayonaise en gepocheerd eitje

€ 16,-**Tataki mixed plate**

Rund, zalm en tonijn als sashimi gesneden en gepresenteerd op een teppanyaki plate zodat je zelf je vlees en vis kan schroeien met bijpassende garnituren

€ 16,50**Iberico fingers**

Gelakte iberico ribs (zonder bot) met kruidige specerijen en een exotische salade

€ 14,50**Tomate crevettes**

Gemarineerde kleine tomaatjes rijkelijk gevuld met Hollandse garnalen en klassieke cocktailsaus

€ 16,50**Tomaat en avocado (V)**

Gemarineerde tomaatjes met avocado en Nederlandse mozzarella

€ 12,50**Tomatensoep**

Van Italiaanse trostomaten

€ 8,-**Kreeftensoep**

Rijkelijk gevuld met schaal en schelpdieren

€ 12,50**Soep van de dag****€ 8,50****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****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???

€ 18,75**Zeeuwse benthobox**

Garnalen, paling, oester, mosselen, krab, en kreeftensoep

€ 18,75**Mediterrane benthobox**

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

€ 18,75**Japanse benthobox**

Tonijn, zalm, oester, nobashi garnaal, gewokte mosselen en dim sum

€ 18,75**Sashimi benthobox Zalm & tonijn**

Combinatie van zalm en tonijn en oosterse salade

€ 16,50**Vega benthobox**

Wisselende creatie van diverse vegetarische gerechten

€ 14,50**Zeeuwse Oesters**

Naturel	€ 3,50
Rode wijn vinaigrette	€ 3,75
Lauwwarm met Thaise dressing	€ 3,75
Proeverij van 6 oesters	€ 20,50

SHARED DINING MENU

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

Voorgerechten

Jambon iberico
 Chorizo kroketjes
 Carpaccio

Tussengerechten

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

Hoofdgerechten

Zeebaars met pasta aglio e olio
 Iberico ribs met specerijen

Desserts

Kaas proeverij van diverse kaassoorten
 Proeverij van desserts

€ 45,- Per persoon

HOOFDGERECHTEN



VIS



Gebakken slibtong 3 stuks

In bruisende boter gebakken met citroen en remoulade saus
€ 22,-

Tarbot

Gebakken tarbot met zeekraal, gefrituurde kappertjes krielaardappel en beurre blanc
€ 28,-

Zeebaars & scampi

Op de huid gebakken met scampi's en pasta aglio e olio met basilicum en gedroogde tomaatjes
€ 23,-

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen
€ 23,50

Plateau schaal en schelpdieren

Kreeft, mossels, gamba's, krabschaar en oester
€ 36,-

Hamburger (V)

Van oesterzwammetjes en kruiden met een saus van tomaat en pesto
€ 19,50



VLEES



Spare ribs

18 uur gegaard en afgelakt met marinade geserveerd met gepofte aardappel en huisgemaakte sambal
€ 19,50

Saté

Grote spies van gemarineerde kippendij saté met atjar, pindasaus en kroepoek
€ 19,50

Rib eye

Kalfs rib eye met geroosterde krieltjes en een klassieke bearnaise saus
€ 24,50

Tournedos Australisch grainfed rund

Tournedos met een saus van gorgonzola of groene pepersaus
€ 29,50

Surf & turf

Diamanthaas met een halve Canadese kreeft en een pittige kreeftenjus
€ 36,-

SEIZOENS SPECIALITEITEN

OOSTERSCHDELDE KREEFT

VOORGERECHTEN

Salade kreeft

Kreeft met ei, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas
€ 22,-

Proeverij van kreeft

Salade, soepje en gebakken kreeft
€ 20,-

MENU PUUR

Etagère menu €40,- Voorgerechten etagère € 16,-

Carpaccio: met Parmezaan
Zeebaars: ceviche met avocado
Tomate crevette: van Hollandse garnalen
Ketelbrouwsel: dagelijks wisselende soep
Kroketje: van chorizo
Nobashi garnaal: gefrituurd met kerrie
Tonijn: tataki met oosterse salade
Antipasto: van ham en worstsoorten

Hoofdgerecht

Diamanthaas

Met romige pepersaus

of

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen

Dessert etagère

Aardbeien: met hangop en vanille
Crème brulee: met vers fruit
Scroppino: van limoncello
Dame blanche: met warme chocoladesaus



DESSERTS



Aardbeien

Taartje van aardbeien met hangop van limoen en vanilleijs
€ 9,50

Dame blanche

Surprise van 2 verschillende
€ 9,50

Crème brulee

Van vanille met vers fruit en sorbetijs
€ 9,50

Scroppino

Taartje van citroen met een scroppino van limoncello
€ 9,50

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

Kreeft

Naturel gekookt in court bouillon
of
Gegratineerd met oude kaas en knoflook
€ 9,- per 100 gram

MENU VAN JUNI

VOORGERECHTEN

Garnalen kroketjes met een frisse salade en limoenmayonaise
of
Antipasta: Proeverij van Italiaanse voorgerechten met ieder zijn eigen garnituur
of
Aspergesoep

HOOFDGERECHTEN

Diamanthaas: met geroosterde krieltjes en een romige pepersaus
of
Asperges: met beenham, krieltjes, ei en botersaus (supplement € 5.-)
of
Op de huid gebakken zalmfilet met zeekraal en een saus van witte wijn en bieslook

DESSERTS

Crème brulee: van vanille met sorbetijs
of
Aardbeien romanoff: Aardbeien met vanille ijs en romanoff saus

MENU PRIJS
€ 24,50

MENU VAN JULI

VOORGERECHTEN

Scampi's in tempura beslag gefrituurd met een oosterse salade en kerriemayonaise
of
Carpaccio: van runderhaas met olijfolie, pijnboompitjes, rucola en Parmezaanse kaas
of
Tomatensoep

HOOFDGERECHTEN

Gebakken varkenshaasmedaillons met een champignonroomsaus
of
Zeebaars: met pasta aglio e olio, tomaat en basilicum
of
Kalfs rib eye: met geroosterde groenten en een bearnaisesaus

DESSERTS

Cappuccino van rood fruit: met hangop en vanille geserveerd met sorbetijs van rood fruit
of
Scroppino: citroenijs met limoncello en prosecco

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
SINCE 2010

Bastiën (Bakhuys)

Leverancier van dagelijks supervers brood en banket

Huijzers
grootkeuken techniek

