

PROEF NU ONZE NIEUWE ZOMERSE DRANKEN



DE KOMENDE MAANDEN

AUG. & SEP.

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 Mallorcaanse 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. Clara 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.

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

info@brasseriepuur.nl

of bel

0167-567381

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,-**Huis gerookte Zalm & Paling**Ambachtelijk gerookte zalm en paling met aardappelsalade en klassieke garnituren en een saus van mosterd en dille
€ 16,75**Scampi's in het pannetje**

Scampi's in knoflookolie met pepertjes

€ 14,50**Vitello tonnato**Rolletjes van kalfsmuis gevuld met tonijnmayonaise en gemarineerde tonijn, tomaatjes, kappertjes en basilicum
€ 14,75**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**Crème brulee geitenkaas**Crème brulee van geitenkaas met witlof, appel en watermeloen geserveerd met serranoham (V)
€ 12,-**Salade halve kreeft**Salade kreeft, truffel, basilicum, eitjes en Parmezaanse kaas
€ 22,-**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**Mosselen op Portugese wijze met knoflook, chorizo en tomaat
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
€ 23,-

Zeebaars

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

Gebakken paling of paling in t groen

Naar keuze in roomboter gebakken of gestoofd met roomboter
en groene kruiden
€ 28,-

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 met kruiden, gorgonzola, rucola en
gedroogde tomaatjes
€ 19,50



VLEES



Spare ribs

18 uur gegaard en afgelakt met marinade geserveerd met
patatas bravas en huisgemaakte sambal
€ 19,50

Saté

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

Iberico varken

Gebakken presa met patatas bravas, jus van sjalot en chorizo
€ 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

MOSSELEN

VOORGERECHTEN

Proeverij van mosselen

Gegratineerd met oude kaas, soepje en naturel gekookt
€ 15,-

Oosters gewokte mosselen

Gewokt met kerrie, pepertjes en knoflook
€ 14,-

MENU PUUR

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

Carpaccio: met Parmezaan
Zalm en Paling : gerookt met mosterd dille
Creme brulee : van geitenkaas
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 jus van sjalot en chorizo

of

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen

Dessert etagère

Cheese cake: met citroen
Chocolade: diverse bereidingen
Panna cotta: met vers fruit
Dame blanche: met warme chocoladesaus



DESSERTS



Cheesecake

Romige cheesecake met citroen en een
sorbet van limoncello
€ 9,50

Dame blanche

Vanille ijs met warme chocoladesaus
€ 8,50

Panna cotta

Van vanille met rood fruit en sorbet van bosvruchten
€ 9,50

Chocolade

Proeverij van diverse bereidingen van chocolade
€ 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

Mosselen Naturel
€ 21,-

Mosselen Mediterraan
Met tomaat, olijf, knoflook
en kruiden
€ 21,-

Mosselen Oosters
Met bosui, limoen en curry
€ 21,-

Geserveerd met frietjes
en salade

MENU VAN AUGUSTUS

VOORGERECHTEN

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

HOOFDGERECHTEN

Diamanthaas: met een groente ratatouille en een peper saus
of
Parelhoen: gebakken parelhoenfilet met groentefrietjes en een saus van kerrie
of
Op de huid gebakken zalmfilet met een saus van witte wijn en bieslook

DESSERTS

Sorbet met vers fruit
of
Chocolademousse met vanille ijs

MENU PRIJS
€ 24,50

MENU VAN SEPTEMBER

VOORGERECHTEN

Rilette van gerookte vissoorten met een frisse salade en mosterd dillesaus
of
Vitello tonnato: dungseden kalfsrosbief met tonijnmayonaise, kappertjes en tomaat
of
Tomatensoep

HOOFDGERECHTEN

Blinde vink: gebakken varkenshaas met serranoham, linguini en champignonroomsaus
of
Gebakken eendenborst met een saus van 5 spice specerijen
of
Pasta aglio e olio: linguini met scampi's en mosselen met basilicum en tomaat

DESSERTS

Cheese cake: met citroen en limoncello
of
Dame blanche: met vanille ijs en warme chocolade saus

TROUWE LEVERANCIERS


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

de coninck
WINES

