

COPERTO

RESTO BAR

Menu

Chef Gijs Koopman en zijn team nodigen u uit om de culinaire wereld van Coperto Restobar te ontdekken. Proef gerechten vol wereldse smaken, gemaakt van zoveel mogelijk lokale producten en altijd met liefde gemaakt.

Chef's Menu

Ga mee op een culinaire reis met het Chef's Menu. Word verrast met een selectie van gerechten van onze kaart en wisselende creaties van de chef.

Menu | inclusief wijnarrangement

3 gerechten 55 | 85

4 gerechten 64 | 104

5 gerechten 72 | 122

6 gerechten 79 | 139

Bovenstaande menu's zijn te bestellen per tafel.

Water service

Onbeperkt plat en bruisend water (per persoon) 4.5

Gerechten gemarkeerd met een V zijn vegetarisch.

We adviseren graag bij allergieën of een speciaal dieet.

Voorgerechten

Hollandse garnalen

Handgepelde Hollandse garnalen | cocktailsaus | grapefruit | selderij
piment d'Espelette 22

Steak tartaar

Tartelette | kimchi | eidooiercrème | bosui | radijs 22

Terrine foie gras de canard

Getoaste brioche | Sauternes gelei | compote 32

Geitenkaas *V*

Lauwwarme geitenkaas | amandel | abrikoos | vadouvan | seizoensgroenten 18

Hoofdgerechten

Heilbotfilet

Zolderspek | bloemkool | hazelnoot | beurre noisette | beurre rouge saus 34

Ossenhaas tournedos

Jus van stoofvlees | hollandaisesaus 42

Romanesco *V*

Miso | ponzu | kumquat | pistache 28

Extra

Frites | Belgische mayonaise 6

Caesar salade | croutons | Parmezaanse kaas 6

Desserts

Mousse van blauwe bessen

Basilicumijs | yoghurt | rode biet 12

Vanille-ijs

Banaan | warme chocoladesaus | macadamia | PX-room 12

Affogato

Vanille-ijs | espresso 7

Doragrossa amaretto +7

Selectie van kazen van Harry de Smaakspecialist

Garnituren 3 / 5 stuks 12 / 18

Bonbons

Bonbons van Bontom 3 / 5 stuks 7.5 / 10

COPERTO

RESTO BAR

Menu

Chef Gijs Koopman and his team invite you to discover Coperto Restobar.
Enjoy worldly flavours, crafted with as many local products as possible
and always prepared with love.

Chef's Menu

Embark on a culinary journey with our Chef's Menu.
Enjoy a selection of dishes from our menu, complemented
by the chef's ever-changing creations.

Menu | including wine pairing

3 dishes 55 | 85

4 dishes 64 | 104

5 dishes 72 | 122

6 dishes 79 | 139

The above menus can be ordered per table.

Waterservice

Unlimited still and sparkling water (per person) 4.5

Vegetarian dishes are marked with a V.

We are happy to advise you on any allergies or special diet.

Starters

Dutch shrimps

Hand peeled Dutch shrimps | cocktail sauce | grapefruit | celery
piment d'Espelette 22

Steak tartare

Tartelette | kimchi | egg yolk cream | spring onion | radish 22

Terrine foie gras de canard

Toasted brioche | Sauternes jelly | compote 32

Goat cheese *V*

Lukewarm goat cheese | almond | apricot | vadouvan | seasonal vegetables 18

Mains

Halibut filet

Bacon | cauliflower | hazelnut | beurre noisette | beurre rouge sauce 34

Beef tenderloin tournedos

Braised beef sauce | hollandaise sauce 42

Romanesco *V*

Miso | ponzu | kumquat | pistachio 28

Extra

Fries | Belgian mayonnaise 6

Caesar salad | croutons | parmesan 6

Desserts

Blueberry mousse

Basil ice cream | yogurt | red beetroot 12

Vanilla ice cream

Banana | warm chocolate sauce | macadamia | PX cream 12

Affogato

Vanilla ice cream | espresso 7

Doragrossa amaretto +7

Selection of cheeses from Harry de Smaakspecialist

Accompaniments 3 / 5 pieces 12 / 18

Bonbons

Chocolates from Bontom 3 / 5 pieces 7.5 / 10