



## **‘Bij Restaurant Chez Brochard geniet je op het mooiste terras met het mooiste uitzicht van een heerlijke lunch of diner aan de waterkant’**

De basis van onze gerechten is de Franse keuken. De ingrediënten die we gebruiken geven onze keuken haar signatuur, in ons geval het mooiste producten die in Nederland verkrijgbaar zijn. Ons land heeft culinair zo veel te bieden. We hebben zee en meer en vol vissen en schaaldieren, banken met mosselen en oesters, bossen en weilanden vol wild, unieke kazen, duurzaam vlees en gevogelte en een rijkdom aan groenten en kruiden; alles wat nodig is om heerlijke gerechten te maken. Dit sluit ook naadloos aan bij onze bijzondere locatie in Heerlijk Harderwijk en de rijke geschiedenis ervan; een historische haven op een rijksmonument, een antieke scheepshelling, tussen de botters, onder de schaduw van oude eiken en een windmolen.

Onze Chef Peele Koops, met een achtergrond in het Nederlandse topsegment, kookt met zijn team vanuit een open keuken verfijnde en natuurlijk vooral lekkere gerechten volgens de principes lokaal, puur, kwaliteit en duurzaam. Daarbij hoort ook minder weggooien en veel groenten op het bord. Op de zeer regelmatig wisselende kaart staan vooral seizoensgerelateerde producten. Want in Nederland kennen we ook echte seizoenen met hun eigen karakter. Naast streekproducten gebruiken we ook ingrediënten en specerijen uit de rijke geschiedenis van ons land. De Nederlandse cultuur is een smeltkroes en onze keuken daar een verlengde van.

Als je komt eten bij Chez Brochard kom je eten bij ons, zoals we het zelf graag zien: persoonlijke gastvrijheid, mooie muziek, onze heerlijke gerechten, een regelmatig wisselend en verrassend menu en een uitgebreide drankenkaart met veel open wijnen.

Chez Brochard is gevestigd op een antieke Scheepshelling. Rond 1900 heeft de familie Oost de helling gesticht en er de naam Veluvia (‘De weg naar de Veluwe’) aan gegeven. Hier werden de botters van de Zuiderzee vissersvloot onderhouden. De scheepshelling was één van de grootste langs de Zuiderzee en bestond uit zeven hellingbedden. Op ons terrein is ook een ouderwetse smederij gevestigd en wordt door ons vis gerookt in rookkasten. Veluvia Deli & Events organiseert rondvaarten met salonboot Jacoba van Reijer Dzn en verhuurt sloepen vanuit hun winkel op de hoek van het terrein. Ook verkopen ze daar mede door ons vervaardigde streekproducten en dranken. Waterbike Harderwyck verhuurt waterbikes vanaf de Scheepshelling.

**Welkom bij ons, Esther en Koos Brochard**



## ‘Drankenkaart’

### Wijnen

Brut Reserve	6,00	34,50
Champagne	12,50	65,00
Cotes de Gascogne Blanc	4,50	19,50
Very Chardonnay	6,50	32,00
Wit ‘Tulp’ uit Zeewolde	6,75	36,00
Pinot Grigio Rosé	4,50	19,50
Cotes de Gascogne Rouge	4,50	19,50

*Zie verder onze uitgebreide wijnkaart met veel open wijnen...*

Viper Hard Seltzer Lime 4%	5,50	
Galipette Cider 0,33 ml	5,50	
Mousserende wijn 0%	5,00	
Fentimans Rozenlimonade	5,00	

*Wij kunnen ook cocktails en mocktails maken...*

### Bier

Veluwe Schavuyt Pils	tap	2,50
Veluwe Schavuyt Seizoensbier	tap	4,75
Primal Spelled uit Zeewolde	tap	3,50
Plan 100 tripel uit Harderwijk		4,75
Plan 100 witbier uit Harderwijk		4,75
Hertog Jan 0%		2,75
Amstel Radler 0%		2,75
Brand Weizen 0%		4,75

### Frisdranken

Diverse soorten frisdrank		2,50
Schulp appelsap		3,00
Verse Jus d’orange		4,00
Marie Stella Maris bronwater	2,50	5,00

### Warme dranken

Diverse soorten koffie & thee	vanaf	2,50
Verse gember & muntthee		3,00



## **'Lunchmenu' 12.00 – 17.00**

### Verrassings lunchmenu

3-Gangen 32, 2-Gangen 26

### A la carte lunchgerechten

Oesters, *per stuk 3,50, 6 voor 18,50*

Rustiek brood met boter 7,50

Weckpot paté de Campagne met brood 14,50

Moot huisgerookte zalm 7,50

Gerookte paling 10

Visproeverij 16

Steak Tartare met salade 16

Soep van de Chef 9

Salade Riche 18

Courgettebloem, paddestoelen, monnikskopkaas 10

Warm hoofdgerecht 19

Kruidenfrites (rozemarijn, citroen) met mayonaise 3,50

Schaaltje salade of groente 3,50

Borrelplank 17,00



## **‘A la carte’ vanaf 17.30**

*Stel zelf een menu samen: 3 gangen 39, 4 gangen 46.*

*Op vrijdag en zaterdag hanteren we een minimum van 4 gangen. Bij elk gerecht is een bijpassende wijn te bestellen.*

### **Oesters**

*Oesters per stuk 3,50, 6 voor 18,50*

### **Voorgerechten**

**Noordzee krab** witlof, radijs, grapefruit, balkenbrij 15

**Salade Riche** zalm, paling, gamba, spiering, serranoham, ansjovis, truffel 14

**Steak Tartare** bavette, gepocheerde eidooier, palingmayonaise 14

**Fleur de Courgette**, duxelles van paddestoel, tete de moines (vegetarisch) 10

### **Tussengerechten**

**Dagelijks wisselend** vertellen we je graag *dagprijs*

### **Hoofdgerechten**

**Bouillabaisse** dagvis, gamba 23

**Veluws Ree** couscous, amandel, jus met amarene kers, spitskool, komijn 24

**Pasta** kaantjes, romige prei, savora beurre blanc, dennenolie (vegetarisch) 18

*Eendenlever supplement bij hoofdgerecht 8*

*Kalfszwezerik supplement bij hoofdgerecht 9*

*Kruidenfrites (rozemarijn, citroen) met mayonaise 3,50*

*Schaaltje salade of groente 3,50*

### **Nagerechten**

**Assortiment kazen** macademia, confiture, zeebeer 11

**Yoghurt ijs** hangop, geelwortel, gember, gelei van wei en groene kruiden 8

*Onze medewerkers zijn op de hoogte van de eventueel aanwezige allergenen in onze producten.*

*Bij reserveren en bestellen kun je je dieetwensen aangeven.*



## **‘Chef’s Menu’ vanaf 17.30**

*Laat je verrassen door ons mooie en regelmatig wisselende Chef’s Menu, waarbij wij rekening houden met je wensen. Op vrijdag en zaterdag hanteren we bij het diner een minimum van 4 gangen.*

6 gangen 56  
5 gangen 49  
4 gangen 43  
3 gangen 37

*We kunnen dit menu begeleiden met bijpassende wijnen voor 6 per glas.*



## 'Onze Wijnen'

### **Mousserende wijnen**

**Uit de Champagne een Brut Nature van Gosset-Brabant**

€ 12,50 / € 65,00

**Uit de Languedoc-Roussillon een Brut Reserve van Le Grand Noir**

€ 6,00 / € 34,50

**Uit Portugal een Drink Me Nat Cool van Niepoort**

€ 5,00 / € 29,00

### **Mousserende wijnen per fles**

Champagne, Rose Assemblee van Bruno Michel € 65

Champagne, Terres Rouge Rosé 2004 van Jacquesson € 166

Champagne, No. 8 Rosé Brut Millisimé 2008 van Ayala € 102

Champagne, Un jour de 1911 1995 1996 1997 van Andre Clouet € 111

Champagne, Blanc de Blancs van Henriot € 111

Champagne, Millisimé 2002 van Jose Michel € 99

Champagne, Millisimé 2000 van Collet € 131

Champagne, Blanc de Noir Millisimé 2004 van Roger Coulon € 87

Champagne, Millisimé 2002 van Collet € 133

Champagne, Clos de L'Abbaye Millisimé 2008 van Doyard € 154

Spanje, Cava, Vintage 2004 van Kripta € 99

Portugal, Bairrada, Agua Viva Espumante 2016 van Niepoort Vinhos € 54



## Witte wijnen

### **Uit de Elzas een Pinot Blanc 2019 van Rieflé**

Druif: Pinot Blanc

Mooie frisse en volle witte wijn uit de Elzas die frisheid en soepelheid verenigt met het gracieuze van een mooie Elzas-wijn. Aroma's van perzik en abrikoos met een fris, aangenaam karakter.

€ 6,50 / € 32,00

### **Uit de Loire een Anjou Blanc 2020 van Chateau du Fresne**

Druif: Chenin Blanc

Delicaat in de geur, fris wit fruit, iets kruidigheid, ziltigheid en honing, aangename zuren, zeer goed doordrinkbaar.

€ 6,25 / € 29,00

### **Uit de Loire een Touraine 2020 van Jean-Christophe Mandard**

Druif: Sauvignon Blanc

Delicate neus met fruitige tonen van gedroogde abrikoos en bloemen. De aanzet in de mond wordt gekenmerkt door rondheid die doorgaat in een opmerkelijke zachtheid en een lange afdronk.

€ 6,50 / € 32,00

### **Uit de Bourgogne een Macon-Pierreclos 2020 van Domaine Marc Jambon et Fils**

Druif: Chardonnay

Deze wijn onthult aroma's van limoen, verse hazelnoten en subtiele boterachtige tonen. De cuvée onderscheidt zich door zijn mineraliteit en zijn zilte en licht citroenachtige afdronk.

€ 7,00 / € 34,00

### **Uit de Bordeaux een Grand Bateau Bordeaux Blanc 2020 van Château Beychevelle**

Druif: Sauvignon Blanc

Naast zijn heerlijke frisheid vind je in deze wijn ook subtiele tonen van toast en vanille. Eenmaal in de mond komt hij vrij krachtig en elegant over.

€ 6,50 / € 32,00

### **Uit de Sud Ouest een Savoie Jongieux Blanc 2020 van Chevallier Bernard**

Druif: Jaquère

Een frisse, lichte, minerale en zeer fruitige wijn die jong gedronken wordt.

€ 6,50 / € 32,00





**Uit de Sud Ouest een Côtes de Gascogne Blanc 2020 van Vignoble de Aubas**

Druif: Colombard, Gros Manseng

Een heel directe wijn met een overweldigende neus, veel stuiffruit, grassig en vet en lekker sappig met pompelmoes en limoen in de smaak.

€ 4,50 / € 19,50

**Uit de Languedoc-Roussillon een Limoux 'Very Chardonnay' 2019 van Anne de Joyeuse**

Druif: Chardonnay

Aroma's van hooi, acacia, citrus, perzik en brioche. Geweldig als aperitief, maar ook top als klassieke maaltijdbegeleider. Veel smaak en complexiteit vanwege de houtlagering.

€ 6,50 / € 32,00

**Uit de Languedoc-Roussillon een Picpoul de Pinet 2019 van Grange des Rocs**

Druif: Picpoul de Pinet

Mineraalrijke wijn met een zilte finish.

€ 6,25 / € 29,00

**Uit Veneto in Italië een Soave 2020 van Rizzardi**

Druif: Garganega, Chardonnay

Een intense en levendige Soave, nog steeds erg klassiek van stijl, maar met extra concentratie en vitaliteit.

€ 6,25 / € 29,00

**Uit Tierra de Castilla in Spanje een Viognier 2020 van Dominio de Punctum**

Druif: Viognier

Een bloemige wijn; stevig en vol, fris als balans bij een romig gerecht.

€ 6,25 / € 29,00

**Uit Zeewolde in Nederland een Tulp 2018 van Wijngoed Wilgenhorst**

Druif: Johanniter, Sauvignier Gris

Volle fris, fruitige wijn uit buurgemeente Zeewolde. Aanrader!

€ 6,75 / € 36,00

**Uit de Maasvallei Limburg in Nederland een Auxerrois 2019 van Wijngoed Thorn**

Druif: Auxerrois

Wit fruit zoals appel en peer. Frisse aanzet, vol, sappig droog, mooi zuiver en dik.

€ 6,50 / € 32,00

**Uit Swartland in Zuid-Afrika een Old Vine Chenin Blanc 2020 van Kloof Street**

Druif: Chenin Blanc

Deze wijn heeft een neus van zongerijpte peren. De smaak heeft een levendige zuurgraad, in evenwicht gehouden door een zachte, ronde textuur en een pittig karakter. De wijn heeft een frisse, minerale afdronk.

€ 6,50 / € 32,00





## Witte wijnen per fles

- Elzas, Riesling 2016 van Domaine Rieflé € 39  
Bourgogne, Meursault Premier cru 2014/2017 van Domaine Buisson Battault € 89  
Bourgogne, Haute Cotes de Beaune Les Perrières 2014 van Domaine Arnoux € 47  
Bourgogne, Pouilly-Fuisse 'Aux Chailloux' 2017 van Domaine Corsin € 64  
Bourgogne, Saint-Veran Vieilles Vignes 2017 van Gilles et Jean-Jacques Corsin € 45  
Bourgogne, Fixin 'La Cocarde' 2018 van Domaine Philippe Charlopin € 52  
Loire, Blanc de Fumé de Pouilly 2008 van Didier Dagueneau € 150  
Loire, Menetou-Salon 2018 van Domaine du Lorient € 40  
Loire, Sancerre Côte des Embouffants 2018/2019 van Rogier Neveu € 45  
Rhône, Viognier Vin de Pays des Colinnes Rhodaniennes 2019 van Domaine Barou € 44  
Sud-Ouest, Jurancon Sec Vitatge Vielh 2008 van De La Peyre € 32  
Duitsland, Saar, Terra Saar 2016 van Würtzberg € 36  
Duitsland, Mosel, Riesling Kabinett Trocken Alte Reben 1889 2019 van Frank Brohl € 39  
Duitsland, Pfalz, Riesling Trocken Roter Tonstein 2018 van Gies-Düppel € 38  
Duitsland, Baden Württemberg, Grauer Burgunder SR Alte Rebe 2018 van Rieger € 39  
Oostenrijk, Kamptal, Grüner Veltliner 2019 van Waldschütz € 34  
Italië, Emilia Romagna, Albana Vigna Rocca 2020 van Tre Monti € 34 (Orange Wine)  
Italië, Collio, Pinot Grigio Riserva 2017 van Primosic € 69 (Topsegment Orange Wine)  
Italië, Alto Adige, Pinot Grigio 2019 van Castelfeder € 39  
Spanje, Rias Baixas, Albariño 2019 van Gran Ribad € 36  
Portugal, Dão en Bairrada, Palacio de Bucaco Branco 2017 € 140 (Portugese cultwijn)  
Portugal, Douro, Coche Branco 2019 van Niepoort Vinhos € 160 (topwijn van Niepoort)  
Portugal, Dão, Conciso Branco 2018 van Niepoort Vinhos € 48  
Portugal, Bairrada, Caracolete 2015 van Niepoort Vinhos € 82 (zeer gelimiteerde oplage)



## Rosé wijnen

### **Uit Veneto in Italië een Pinot Grigio Blush 2020 van Sartori**

Druif: Pinot Grigio

Aroma's van aardbeien, bramen en iets floraal. Heerlijk sappig met impressies van vers bosfruit. Frisse en droge afdronk.

€ 4,50 / € 19,50

### **Uit Baden in Duitsland een Roter Gutedel 2020 van Rieger**

Druif: Gutedel (Chasselas)

Fruutig-frisse tonen van peer, abrikoos en een beetje citroen worden aangevuld met licht bittere tonen van rode appel, walnoot en bittere amandel.

€ 6,00 / € 27,00

## Rode wijnen

### **Uit de Bordeaux een Grand Bateau Bordeaux Rouge 2016 van Château Beychevelle**

Druif: Merlot, Cabernet Sauvignon

In de neus heerlijke expressies van rijpe vruchten, kruiden en vanille. Harmonieus met fruitaroma's die perfect in balans zijn met de lichte houttonen en zijn aangename tannines.

€ 6,50 / € 32,00

### **Uit de Loire een Pinot Noir 20120 van Vignobles Berthier**

Druif: Pinot Noir

Neus met donker fruit. Fris en zacht met kersen, bramen en bosbessen aroma's.

€ 6,00 / € 27,00

### **Uit de Sud Ouest een Côtes de Gascogne Rouge 2020 van Vignoble de Aubas**

Druif: Merlot, Cabernet Sauvignon

De smaak is zacht en erg rond, veel diepgang en rijkdom met een lange zachte finale. De mooie nuances van het rijpe zwarte fruit vormen een prachtig samenspel met tonen van gedroogde pruimen en een zachte hint van chocolade.

€ 4,50 / € 19,50



**Uit de Languedoc-Roussillon een Coteaux d'Ensérune 'Gros Grains' 2019 Villa Voltaire**

Druif: Aramon, Cinsault

Kers, cacao, rijp rood fruit en zoete tabak zijn harmonieus aanwezig. Fruitig en geconcentreerd.

€ 6,50 / € 32,00

**Uit de Languedoc-Roussillon een Faugeres 2017 van Domaine Ollier Taillefer**

Druif: Carignan, Grenache, Syrah

Neus van vers rood fruit, rond en ook fris, zijdezachte tannines. Pittige afdronk.

€ 6,50 / € 32,00

**Uit de Maasvallei Limburg in Nederland een Dornfelder 2018 van Wijngoed Thorn**

Druif: Dornfelder

Frisse geur van veel rood fruit waaronder framboos. Volle aanzet van voornamelijk mondvlullend rijp rood fruit met een touch van karamel en vanille. Milde rijpe tannines in de afdronk.

€ 6,50 / € 32,00

**Uit de Ahr in Duitsland een Cuvée Noir 'Drei Bruder' 2019 van Weingut Burggarten**

Druif: Spatburgunder, Frühburgunder, Cabernet Sauvignon

Deze rode wijncuvée overtuigt met heerlijke kersen- en cassisaroma's, afgerond met kruidige tonen van specerijen en peper en een vleugje peperkoekaroma's.

€ 6,50 / € 32,00

**Uit Salento in Italië een Negroamaro Riserva 2016 van Falco Nero**

Druif: Negroamaro

In de geur een zwoele toon, gestoofde pruimen en rijp fruit. Een ronde inzet, veel fruit met een klein zoetje. Rond, zwoel en aangenaam na.

€ 6,50 / € 32,00

**Uit de Piemonte in Italië een Langhe Dolcetto 2020 van Mauro Molino**

Druif: Negroamaro

Met een boeket van viooltjes, rood fruit en amandel is deze wijn heerlijk in de mond. Zachte en elegante tannines.

€ 6,50 / € 32,00



## Rode wijnen per fles

Bordeaux, Pomerol 2004 van Chateau Le Gay (de burenen van Pétrus) € 205  
Bordeaux, Margaux 2014 van Château Paveil de Luze € 48  
Bordeaux, Pauillac Grand Cru 2008 van Pontet Canet € 250  
Bourgogne, Savigny les Beaune 2017 van Domaine Olivier € 60  
Bourgogne, Gevrey-Chambertin 'La Justice' 2018 van Philippe Charlopin € 99  
Bourgogne, Rully Rouge 2014 van Joseph Drouhin € 40  
Loire, Sancerre Rouge Le Colombier 2019 van Rogier Neveu € 47  
Rhône, Crozes Hermitage 'Les Fées Brunnes' 2015 van J.L. Colombo € 38  
Rhône, Vacqueras Le Rif 2013 van La Ferme du Mont € 43 (laatste fles)  
Rhône, Côte-Rôtie 2011 van Domaine des Terres Roties € 85  
Rhône, Costières de Nîmes 2009 van Château d'Or et de Gueules € 45  
Rhône, Saint-Joseph 'Les Lauves' 2015 van J.L. Colombo € 50 (laatste fles)  
Rhône, Saint-Joseph 2010 van Domaine du Tunnel € 65  
Nederland, Limburg, Barrique Fleur 2017 van Wijngoed Fromberg € 37 (top rood uit NL)  
Duitsland, Ahr, Spätburgunder 2018 van Serendipity € 44  
Duitsland, Baden Württemberg, Trollinger Alte Reben 2018 van Schnaitmann € 37  
Italië, Salento, Bibenda 2016 2011 van Candido € 48  
Italië, Sudtirool, St. Magdalener Klassisch 2017 van Josephus Mayr € 45 (de Lagrein Koning)  
Italië, Verona, Valpolicella Ripasso Superiore 2014 van Domenico Fraccaroli € 39  
Italië, Veneto, Calcarole Amarone Classico della Valpolicella 2008 van Rizzardi € 120  
Italië, Veneto, Rosso Veronese 'Clos Roareti' 2013 van Rizzardi € 50  
Portugal, Alentejo, Reserva 'Casa dos Zagalos' 2011 van Quinta do Mauro € 39  
Portugal, Alentejo, Gold Label 2011 van Quinta do Mauro € 125  
Portugal, Douro, Bioma Tinto Organic 2015 van Niepoort Vinhos € 35  
Portugal, Bairrada, Poeirinho Baga 2015 van Niepoort Vinhos € 80 (zeer gelimiteerde oplage)  
Portugal, Bairrada, Lagar de Baixo 2015 van Niepoort Vinhos € 48 (laatste fles)  
VS, California, Mendocino County, Zinfandel 2016 van Hess Select € 48  
Chili, Valle Maule, Cabernet Sauvignon Manso de Velasco 2012 van Miquel Torres € 65  
Nieuw-Zeeland, Marlborough, Single Vinyard Pinot Noir 2014 van Wither Hills € 55