



‘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 de mooiste producten die in Nederland verkrijgbaar zijn. Ons land heeft culinair zo veel te bieden. We hebben zee en meer 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

Cava	6,50	37,50
Champagne	12,50	65,00
Cotes de Gascogne Blanc	4,75	21,50
Very Chardonnay	6,50	32,00
Touraine Sauvignon Blanc	6,50	32,00
Pinot Grigio Rosé	4,75	21,50
Algarve Rood	4,75	21,50
Merlot Languedoc	4,75	21,50

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	

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%		3,00
Amstel Radler 0%		3,00
Leffe Bruin Bier 0%		4,75

Frisdranken

Diverse soorten frisdrank		2,50
Fentimans limonades		5,00
Schulp appelsap		3,00
Marie Stella Maris bronwater	2,50	5,00

Warme dranken

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



‘Lunchmenu’ van 12.00 tot 15.00

4 gangen 39

3 gangen 33

2 gangen 28

‘Chef’s Menu’ vanaf 17.30

Laat je verrassen door ons mooie en regelmatig wisselende Chef’s Menu, waarbij we rekening houden met je wensen. Op vrijdag- en zaterdagavond hanteren we bij het diner een minimum van 5 gangen.

6 gangen 58

5 gangen 51

4 gangen 45

3 gangen 38

We kunnen deze menu’s begeleiden met bijpassende wijnen voor 6,25 per glas.

Oesters per stuk 3,75; 6 voor 20,00, oesterbereiding per stuk 4,25

Rustiek brood met garnituur 7,50

Kruidenfrites met mayonaise 3,50

Salade schaalte 3,50



'A la carte' vanaf 12.00

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

Op vrijdag- en zaterdagavond is het menu niet beschikbaar.

Bij elk gerecht is een passende wijn te bestellen.

Oesters per stuk 3,75, 6 voor 20,00, oesterbereiding per stuk 4,25

Rustiek brood met garnituur 7,50

Voorgerechten

Terrine van zure zult paling, bospeen crème, coeur de boeuf 15

Kippenlevertjes gebakken, meloes ui, brioche, madeirajus 12

Steak Tartare bavette, geconfijte eidooier, cornichon mayonaise 14

Kingboleet, foelie mayonaise, kingboleet, rode kool, appel (vegetarisch) 12

Tussengerechten

Dagelijks wisselend vertellen we je graag *dagprijs*

Hoofdgerechten

Dagvis beurre blanc met saffraan, gamba, Parmezaan 22

Veluws Ree snijbonen, opperdoezen, reejus 25

Tortellini prei, beurre blanc, Parmezaan, pompoen (vegetarisch) 19

Eendenlever supplement bij hoofdgerecht 8

Kalfszwezerik supplement bij hoofdgerecht 9

Kruidenfrites (rozemarijn, citroen) met mayonaise 3,50

Schaaltje salade 3,50

Nagerechten

Assortiment kazen noten, getoast brood 11

Passievrucht sorbetijs, aloë vera, kokos, chocoladefudge 8

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

Bij reserveren en bestellen kun je je dieetwensen aangeven.



'Onze Wijnen'

Mousserende wijnen

Uit de Champagne een Brut 'Accord Majeur' van Lancelot Pienne
€ 12,50 / € 65,00

Uit de Champagne een Premier Cru Brut Cuvée Eclat van Cossy
€ 12,50 / € 65,00

Uit de Penedes in Spanje een Cava 'Idilicum' Brut van Dominio Vega
€ 6,50 / € 37,50

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 (legendarisch flesontwerp)
Portugal, Bairrada, Agua Viva Espumante 2016 van Niepoort Vinhos € 54



Witte wijnen

Uit de Loire een Touraine 2020 van Jean-Christopher 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 Rhône een Cotes du Rhone Blanc 2020 van Domaine de Rochemont

Druif: Viognier

De wijn is fris en fruitig met diepe tonen van perzik in de neus. Bloemig, floraal met honing en vetigheid in de afdronk.

€ 7,00 / € 34,00

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 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.

€ 4,75 / € 21,50

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 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 Rheinhessen in Duitsland een Riesling Trocken 2020 Knewitz

Druif: Riesling

Tonen van geconcentreerde perziken maar ook tropische fruitsoorten zoals kiwi en papaja. Tevens een minerale frisheid en wat rokerigheid.

€ 6,50 / € 32,00

Uit Kamptal in Oostenrijk een Grüner Veltliner 2020 van Waldschütz

Druif: Grüner Veltliner

Frisse zuren, wat kruidigheid en lekker knisperend in het glas

€ 6,50 / € 32,00

Uit de Marken in Italië een Verdicchio dei Castelli di Jesi 2020 van Vignamato

Druif: Verdicchio

Zacht en fris met aroma's van citroen, appel, wat groene kruiden en een frisse zuurgraad.

€ 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 de Penedes in Spanje een Xarel-lo 2019 van Joan Sardà

Druif: Xarel-lo

Intens fruitig en aromatisch met fruitige tonen van appel, peer, perzik en abrikoos en na enige tijd ook florale tonen. De smaak is elegant, fris en zacht met een lange afdronk.

€ 6,50 / € 32,00

Uit de Rias Baixas uit Spanje een Albariño 2019 van Grand Ribad

Druif: Albariño

Intense en elegante aroma's met tonen van wit steenfruit en bloemen. Fris, ziltig en mineraliteit

€ 7,00 / € 36,00

Uit Colchagua in Chili een Chardonnay Reserva 2021 van Viu Manent

Druif: Chardonnay

Fruitig, sappig en expressief met aroma's van meloen, tropisch fruit, citrus en een mineralige, maar zachte frisheid.

€ 6,50 / € 32,00



Witte wijnen per fles

- Elzas, Riesling 2016 van Domaine Rieflé € 39
Elzas, Riesling 2017 Grand cru Steinert van Domaine Rieflé € 65
Bourgogne, Aligoté Chavy-Chouet Les Marechaux 2020 € 36
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, Viré-Clessé 2013 van Domaine Michel Magnum € 110 (laatste fles)
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 2020 van Rogier Neveu € 47
Loire, Sancerre Terroir Silex 2018 van Château Fontaine-Audon € 42
Rhône, Viognier Vin de Pays des Colines Rhodaniennes 2019 van Domaine Barou € 44
Rhône, Rhône, Chateauneuf du Pape 2019 van Chateau Fortia € 80
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
Duitsland, Franken, Sylvaner Stettener Stein GG 2015 van Weingut am Stein Magnum € 150
Italië, Emilia Romagna, Albana Vigna Rocca 2020 van Tre Monti € 38 (Orange Wine)
Italië, Collio, Pinot Grigio Riserva 2017/2018 van Primosic € 69 (Topsegment Orange Wine)
Italië, Alto Adige, Pinot Grigio 2019 van Castelfeder € 39
Italië, Sicilië, Sicilië, Grillo 2020 van Feudo Montini € 40
Spanje, Rias Baixas DO, Albariño 2020 van Fillaboia € 45
Spanje, Rioja, Baron de Ley Tres Vinas Viura, Malvasia, Garnacha blanca 2018 € 45
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)
Zuid-Afrika, Breedekloof, Paarl, white blend 'Baviaan' 2020 van Leenders € 37



Rosé wijnen

Uit de Provence een Classic Rosé 2021 van MIP

Druif: Cinsault, Grenache en Syrah

Helder bleekroze rosé met een frisse, toegankelijke smaak en expressieve aroma's van perzik, citrus, klein rood fruit en rozenblaadjes.

€ 7,00 / € 36,00

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.

€ 4,75 / € 21,50

Uit Baden in Duitsland een Roter Gutedel 2020 van Rieger

Druif: Gutedel (Chasselas)

Fruitig-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 Beaujolais een Beaujolais Nouveau 2021 van Christophe Pacalet

Druif: Gamay

Spetterend rood fruit, wat granietstof met een vleugje kaneel en gummibeer. Fris en smaakvol.

€ 6,50 / € 32,00

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 Maasvallei in Nederland een Dornfelder 2019 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.

€ 6,50 / € 32,00



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

Druif: Spatburgunder, Fruhburgunder, 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 Rioja in Spanje een Crianza 2017 van Viña Amezola

Druif: Tempranillo

Aroma's van eikenhout, rode bessen en zoete bramen. Intense kleur en hoge zuurgraad door door kalkrijke bodem.

€ 6,50 / € 32,00

Uit Jumilla in Spanje een Monestrell Joven Intruso 2020 van Juan Gil

Druif: Monestrell

Zijn aangename neus onthult tonen van bramen, zoethout en peper, wat leidt tot een hartige en kruidige en ook evenwichtige wijn met een medium body.

€ 6,50 / € 32,00

Uit de Algarve in Portugal een Algarve Tinto 'Imprevisto Unexpected' 2018 van Convento Doparaiso

Druif: Trincadeira, Aragonez, Alfrocheiro

Rood fruit zoals pruimen en kersen en melkachtige tonen in de neus. Goede zuurgraad, lichte tannines en veel smaak.

€ 4,75 / € 21,50

Uit de Dao in Portugal een Tinto 2019 van Casa de Santar

Druif: Tinta Roriz, Touriga Nacional, Alfrocheiro

Smakelijke, robijnrode wijn waarin kersen- en bessenfruit de boventoon voeren. door de houtrijping.

€ 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
Bordeaux, Bordeaux Superieur 2014 van Domaine de Courteillac € 55
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
Bourgogne, Macon Rouge 'Parcelle B 1106' 2018 2019 van Marc Jambon & Fils € 45
Bourgogne, La Vernillère 2018/ 2019 van Marc Jambon & Fils € 45
Loire, Sancerre Rouge Le Colombier 2019 van Rogier Neveu € 47
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
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, Ahr, Pinot Noir Recher Herrenberg GG 2007 van Jean Stodde € 145
Duitsland, Baden Württemberg, Trollinger Alte Reben 2018 van Schnaitmann € 37
Italië, Salento, Bibenda 2016 2011 van Candido € 48
Italië, Sudtirol, St. Magdalener Klassisch 2017 van Josephus Mayr € 45 (de Lagrein Koning)
Italië, Veneto, Calcarole Amarone Classico della Valpolicella 2008 van Rizzardi € 120
Italië, Veneto, Rosso Veronese 'Clos Roareti' 2015 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, Bairrada, Poeirinho Baga 2015 van Niepoort Vinhos € 80 (zeer gelimiteerde oplage)
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
Zuid-Afrika, Breedekloof, 'Sielverkoper' 2020 van Leenders € 36
Zuid-Afrika, Breedekloof, Paarl, 'Soetdoring' Reserve 2020 van Leenders € 43