

DRANK

DINER

GEHELE DAG

LUNCH

11u - 17u

U bevindt zich momenteel
in het meest zuidelijke puntje van Limburg.
Ons karakteristieke pand dateert van
1774. Sinds 1923 komen gezelligheid en
lekker eten hier samen. De heerlijke kleine
geneugten van het leven.
Welkom bij Brasserie La Meuse.

VIND ONS ONLINE

 @brasserielausage

 @brasserielausage

www.brasserielausage.nl

*Pour les petits
plaisirs de la vie.*



FRISDRANKEN FROID

Coca Cola	3,35
Coca Cola Zero	3,35
Chaudfontaine Rood Eau Gazeuse	3,35
Chaudfontaine Blauw Eau Plate	3,35
Eau de la Meuse Water Plate 0,7L	5,00
Eau de la Meuse Sprankelend Gazeuse 0.7L	5.00
Tönissteiner	3,50
Zitrone, Agrumes, Vruchtenkorf	
Sprite	3,35
Fanta Orange	3,35
Fanta Cassis	3,35
Royal Bliss Bitter Lemon.....	3,35
Royal Bliss Tonic	3,35
Royal Bliss Ginger Ale.....	3,35
Royal Bliss Ginger Beer	4,00
Minute Maid Appelsap Jus de Pommes.....	3,50
Minute Maid Jus d'Orange	3,50
Fuze Tea Sparkling Ice Tea	3,35
Fuze Tea Green Tea.....	3,35
Fuze Tea Peach	3,35
Rivella	3,35
Apfelschorle.....	3,35
Nutricia Fristi.....	3,50
Nutricia Chocomel Cécémel.....	3,50
Koude Melk Lait Froid	3,50

WARME DRANKEN CHAUD

Koffie Café	3,35
Cappuccino.....	3,60
Latte Macchiato	4,25
Latte Macchiato Hazelnoot Noisette	4,50
Latte Macchiato Karamel au Caramel.....	4,50
Koffie Verkeerd Café au Lait.....	3,75
Espresso	3,35
Dubbele Espresso Double Espresso	5,15
Ristretto.....	3,35
Cortado	3,35
Décafé Décaféiné.....	3,35
Warme Chocomel Cécémel Chaud.....	3,85
met slagroom avec chantilly	4,10
Thee Thé Keuze uit Choix de	3,35
• English Breakfast	
• Earl Grey	
• Green Ginger Lemon	
• Forest Fruit	
• Pure Green	
• Chill Chamomile	
• Rooibos Orange	

DE LUXE DE LUXE

THÉS DE LUXE

Verse Gemberthee Thé au Gingembre frais	4,75
Verse Muntthee Thé à la Menthe fraîche	4,75

CAFÉS DE LUXE

Café Gourmand La Meuse.....	7,75
Koffie met slagroom, diverse friandises en panna cotta van limoncello	
Café avec crème chantilly, diverses friandises et panna cotta à la limoncello	
Limburgse Koffie Café limbourgeois Els La Vera	8,75
Irish Coffee Café irlandais Tullamore Dew	8,75
Spaanse Koffie Café espagnol Tia Maria	8,75
Italiaanse Koffie Café italien Amaretto	8,75
Franse Koffie Café français Grand Marnier	8,75
Koffie Licor 43 Café Licor 43	8,75
Koffie Baileys Café Baileys	8,75

BIEREN BIÈRES

VAN DE TAP BIÈRES PRESSIONS

Brand Pilsener 0,20	3,35
Val Dieu Blonde 0,25	4,80
Grimbergen Dubbel 0,33	5,25
Tripel d'Anvers 0,33	5,75
Fourchette 0,33	5,75
La Meuse Bier 0,33.....	4,85
Kasteel Cuvée 0,33.....	5,75

**Vraag naar ons
wisselend seizoensbier**

**Renseignez-vous sur notre
bière de saison**

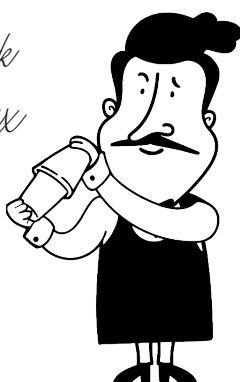
VAN DE FLES EN BOUTEILLE

Brand Oud Bruin	3,75
Liefmans Fruitesse	4,50
Brand Weizen.....	4,80
Amstel Radler 2.0%	3,50
Aubel Pure IPA.....	5,10
Duvel	5,50
Duvel Tripel Hop.....	5,50
Tripel Karmeliet	5,50
Val Dieu Brune.....	5,20
Val Dieu Tripel	5,50
Leffe Blonde.....	4,80
Leffe Brune	4,80
Westmalle Dubbel	5,00
Westmalle Tripel.....	5,50
Kasteel Rouge.....	5,50
Hoegaarden wit.....	4,50

0.0%

Amstel Radler 0.0%	3,50
Amstel 0.0%	3,50
Brand Weizen 0.0%.....	3,80
Leffe Blonde 0.0%	4,50
Leffe Brune 0.0%.....	4,50
Tripel Karmeliet 0.4%	5,00

*Sip back
and relax*



COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI.....10,50
Vodka, passion fruit, vanilla

APEROL SPRITZ 8,50
Aperol, cava, sparkling water

LIMONCELLO SPRITZ 8,50
Limoncello, cava, sparkling water

HUGO 8,50
Elderflower, cava, sparkling water

HENDRICK'S GT 10,75
Hendrick's gin, cucumber, dried lime, Fever-Tree
elderflower tonic

WHISKY SOUR 10,50
Johnnie Walker Black Label, lemon juice, egg white

MOCKTAILS

PORNSTAR MARTINI 0.0% 8,50
Passion fruit, vanilla

LIKE A VIRGIN GT 8,75
Copperhead gin 0.0, lime, mint, royal bliss tonic

CRODINO 5,25

FESTIVO PORTOFINO..... 5,25

APÉRITIFS

Aperitief van 't huis Apéritif maison	7,90
Licor 43 + Cava	
Kir	6,25
Kir Royal.....	6,75
Burmester Port Ruby Rouge / Wit Blanc.....	5,00
Burmester Port Colheita	6,75
Pineau Des Charentes	4,75
Martini Rosso Rouge / Bianco Blanc	5,50
Campari.....	5,50
Pastis Ricard.....	5,50

GEDISTILLEERD SPIRITUEUX

Bokma Jonge Graanjenever Genièvre jeune	3,30
Bokma Oude Graanjenever Genièvre vieux	3,30
Els La Vera.....	3,30
Jägermeister	3,50
Smirnoff No.21 Vodka	5,00
Bacardi Superior Rum White / Black.....	5,00

WHISKEY

Dimple.....	6,50
Tullamore Dew	5,50
Jack Daniel's Tennessee.....	5,50
Glenfiddich 12 Single Malt.....	6,75

COGNAC

Busnel Calvados VSOP	5,70
Rémy Martin VSOP	5,70
Courvoisier VS.....	5,70

LIKEUREN LIQUEURS

Cointreau.....	5,50
Grand Marnier Rouge	5,50
Disaronno Originale.....	5,50
Tia Maria	5,50
Licor 43	5,50
Drambuie.....	5,50
Grappa di Barolo	6,25
Baileys	5,50
Sambuca	5,50
Limoncello.....	5,50

Onze fijne wijnen

Nos vins fins

BLANC	12CL	50CL	75CL
HEAVEN <i>Chenin Blanc</i> Western Cape, Afrique du Sud	5,20	19,00	28,50
RUEDA MONTESOL <i>Verdejo, Viura</i> Rueda, l'Espagne	5,75	20,75	30,25
HOEVE NEKUM <i>Auxerrois</i> Maastricht, Pays-Bas	6,00	20,75	32,00
DOMAINE JEAN AUBRON <i>Sauvignon Blanc</i> Loire, France	6,25	21,75	33,75
MARQUES DE GAROA <i>Tempranillo Blanco</i> Rioja, l'Espagne	6,25	21,75	33,75
ST. HILAIRE ADVOCATE..... <i>Chardonnay</i> Languedoc, France	6,50	22,25	33,75

ROUGE	12CL	50CL	75CL
TERRE DI MARIO..... <i>Primitivo, Sangiovese</i> Puglia, Italie	5,20	19,00	28,50
VALMAS <i>Merlot</i> Languedoc, France	5,20	19,00	28,50
MARQUES DE GAROA <i>Tempranillo, Garnacha</i> Rioja Crianza, l'Espagne	6,75	22,75	34,25
APPASSIMENTO..... <i>Negroamaro, Primitivo, Merlot</i> Puglia, Italie	6,90	23,20	35,25
BEDOBA <i>Saperavi</i> Kakheti, Géorgie	6,90	23,20	35,25

ROSÉ

12CL

50CL

75CL

BLEU BLANC THAU.....5,20 19,00 28,50

Cinsault, Merlot

Languedoc, France

MOUSSEUX

12CL

75CL

CELLER BALLBE CAVA.....7,50....35,00

Macabeu, Parellada, Xarel-Lo

Catalogne, l'Espagne

SCAVI & RAY PROSECCO.....20 CL..... 9,50

Glera

Veneto, Italie

Wijnsuggestie
Suggestion de vin

**PERFECT BIJ ONZE
WILDGERECHTEN**

**PARFAIT AVEC NOS
PLATS DE GIBIER**



FOGLIO CINQUANTA

Nero d'Avola

Sicilia, Italie

12 CL	50 CL	75 CL
5,75	20,50	29,75

Seizoensmenu

45,25

VOORGERECHTEN

Drieluik van wild

Paté, eendenborst en wildbouillon

Wildzwijnwangetjes

Met pompoenmousseline en kruimels van zwarte olijven

Carpaccio van hert

Met gemarineerde bospaddenstoelen en pecorino

HOOFDGERECHTEN

Hertenfilet

Met rode port-cranberrysaus en wildgarnituur

Fazant

Omwikkeld met spek, pastinaakcrème, shiitake en Calvadossaus

Stoof van wildzwijn

Gestoofd in abdijbier, gekarameliseerde ui en wildgarnituur

DESSERTS

Cafe gourmand La Meuse

Koffie met slagroom, diverse friandises
en panna cotta van Frangelico

Warme kersen

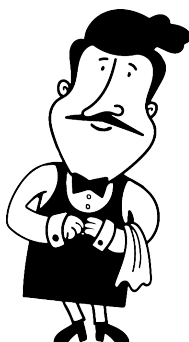
Met kaneelijs, crumble van stoofpeer en pistachenoten

Snickers semifreddo

Met warme karamelsaus

**Alle gerechten zijn
tevens apart verkrijgbaar**

*Wist u dat we
hier al sinds 1923
heerlijk eten en
drinken?*



VOORGERECHTEN

Ambachtelijk brood 8,50
Met kruidenboter en zwarte knoflookboter

Champignons à l'escargot 10,25
Champignons met room en kruiden

Oosterse scampi 14,75
6 scampi, oosterse groenten en zoete chilisaus

Carpaccio van rund 14,25
Met truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes,
notensla en Parmezaanse kaas

Vleesplankje 15,50
Charcuterie van spinata romana, serranoham,
coppa di Parma en tomatensalsa

Gerookte zalm 16,25
Met verse kruiden en mierikswortelcrème

Garnaalkroketter 16,25
Met gefrituurde peterselie en cocktailsaus

Vegetarische quiche 14,25
Met champignons, rode puntpaprika, cashewnoten, rode ui en
bladspinazie

Steak tartaar 15,50
Gesneden runderhaas en brioche

**We serveren onze soepen en
voorgerechten met brood**

SOEPEN

KLEIN

GROOT

Tomaten-crèmesoep 6,00 7,75
Met basilicumolie

Franse uiensoep 6,00 7,75
Klassiek gegratineerde uiensoep

Bloemkoolsoep 6,25 8,00
Met uitgebakken pancetta

Allergenen

Vraag onze medewerkers naar informatie over ingrediënten die in onze gerechten worden gebruikt en die een allergische reactie of intolerantie kunnen veroorzaken. Type- en drukfouten voorbehouden.

**Bestel onze salades als
voorgerecht of als hoofdgerecht**

**We serveren onze salades
met brood**

SALADES

VOOR- HOOFDGERECHT

Kip 14,25 19,75
Kip, cashewnoten en zoetzure komkommer, afgeblust met zoete chilisaus

Val-Dieu.....14,25 19,75
Een of twee lauwwarme Val-Dieu kaasjes, walnoten, preiselberen en een Val-Dieu biertje

Geitenkaas.....14,25 19,75
Geitenkaas, vijgenchutney, granaatappel, pijnboompitten en gegrilde courgette

Bloedworst 14,25 19,75
Met gebakken spekjes, granny smith en witlof

Scampi.....16,25 21,50
In kruidenboter gebakken scampi en zoetzure komkommer

Trilogie van vis 16,25 21,50
Gerookte forel, zalm, scampi, witte port crème en zoetzure komkommer

Garnitures

Portie frites 4,00

Portie aardappelkroketjes 4,00

Frites of kroketjes ipv brood 3,25

PASTA

Scampi op Oosterse wijze 22,25
9 Scampi, oosterse groenten, afgeblust met zoete chilisaus

Rigatoni kip 21,50
Kip in een romige saus van courgette, paprika en tomaat, afgewerkt met parmezaanse kaas en krokante serranoham.

VEGA SUGGESTIE

Veggie Wellington..... 22,75
Bladerdeeg gevuld met geroosterde groenten, spinazie, paddenstoelen en geitenkaas

Ravioli 22,75
Met truffel en boschampionns

**We serveren onze
hoofdgerechten met frites**

VLEES

Saté van varkenshaas 20,75
Met slagarnituur, atjar en kroepoek

Konijn op Limburgse wijze 24,25
2 bouten bereid met appelstroop en ontbijtkoek en slagarnituur

Eèsjdes zuurvlees 21,25
Rundvlees bereid met appelstroop, met slagarnituur
en huisgemaakte appelcompote

Limburgse spareribs 24,50
Gelakte spareribs met zoete chilisaus en slagarnituur

Sukade van Limburgs Kloostervarken 24,50
Gegaard in eigen jus, gekarameliseerde zonnebloempitten en
seizoensgroenten

Gepaneerde schnitzel..... 20,75
Met een saus naar keuze en slagarnituur

Biefstuk van Limousin rund 24,50
Met een saus naar keuze en seizoensgroenten

Sauzen: champignonroomsaus en milde peper-vieux saus

VIS

Vispannetje 22,75
Witvis, zalm en hollandse garnaltjes in room en witte wijn

Vis van de dag..... 23,75
Vraag naar ons wisselend aanbod van verse vis



Mosselen

**Verkrijgbaar in het seizoen
Geserveerd met frites en diverse sauzen**

Naturel 26,50

Knoflook 27,50

Witte wijn..... 27,50

Oosters..... 27,50
Met citroengras, rode peper, kokosmelk en koriander

Normandie 27,50
Met venkel, room, witte wijn en knoflook

**Meer hoofdgerechten?
Bekijk ook ons seizoensmenu**

KLEINTJES

Kinderpannenkoek	6,25
Frikandel met frites	9,25
Kroket met frites.....	9,25
Kipnuggets met frites.....	9,25
Mini-saté met frites	11,75
Spaghetti bolognese	11,75
Scampi-spiesje met frites	11,75

Flipping delicious!!



Burgers de la Maison

La Meuse Burger	19,75
Rundvlees met tomaat, sla, cheddar kaas en smokey tomatenketchup	
Kip Katsu Burger	19,75
Gepaneerde kippendij met salade van rode kool, lente ui en komkommer, afgetopt met wasabi mayonaise	
Veggie burger.....	19,75
Plantaardig gehakt met portobello, sla, tomaat, cheddar kaas en burgersaus	

BITES

Borrelplenkske.....	23,50
Diverse koude en warme hapjes	
Olijven.....	6,25
Kaasblokjes.....	6,75
Jonge kaas met franse mosterd	
Luxe bitterballen 8 stuks	9,25
Luxe bittergarnituur 8 stuks	9,25
Loempia's 7 stuks	8,25
Chickenwings 7 stuks	9,25
Vleesplankje	15,50
Charcuterie van spinata romana, serranoham, coppa di Parma en tomatensalsa	
Gyoza kip dumplings 10 stuks	8,25

DESSERTS

Kinderijs.....	5,25
2 bollen ijs, keuze uit: vanille, chocolade en aardbeien	
Dame blanche.....	8,50
Vanille-ijs met warme chocoladesaus	
Maple walnut.....	8,50
Walnoot-roomijs, maple siroop en stroopwafels	
Forest fruit.....	8,50
Bosvruchten sorbetijs en divers fruit	
Parfait van Bastognekoekjes.....	8,50
Toffee crème	
Chocolademousse.....	8,50
Met saus van baileys	
Crème brûlée.....	8,50
Traditioneel met bourbon vanille	
Espresso Martini.....	9,50
Wodka, koffie en koffielikeur	
Kazen.....	13,75
Délice de Bourgogne, Chimay à la Bière en Bleu de Moines	



Vous parlez français ? Bonjour !

Vous vous trouvez au point le plus au sud du Limbourg (NL), Eijsden. Notre bâtiment authentique date de 1774. Depuis 1923, convivialité et bonne cuisine s'y rencontrent. Les petits plaisirs de la vie. Bienvenue à la Brasserie La Meuse.

*Pour les petits
plaisirs de la vie.*



Allergènes

Demandez à nos employés des renseignements concernant les ingrédients utilisés dans nos plats et qui peuvent causer une réaction allergique ou une intolérance. Sous réserve de fautes de typographie et d'impression.

Menu de Saison

45,25

ENTRÉES

Trilogie de gibier

Pâté, magret de canard et bouillon de gibier

Joues de sanglier

Avec mousseline de potiron et crumble aux olives noires

Carpaccio de cerf

Avec champignons sauvages marinés et pecorino

PLATS

Filet de cerf

Sauce au porto rouge et aux canneberges, garniture de gibier

Faisan

Enveloppé de lard, crème de panais, shiitakés et sauce au Calvados

Ragoût de sanglier

Mijoté à la bière d'abbaye, oignons caramélisés et garniture de gibier

DESSERTS

Café Gourmand La Meuse

Café avec chantilly, assortiment de friandises et panna cotta au
Frangelico

Cerises chaudes

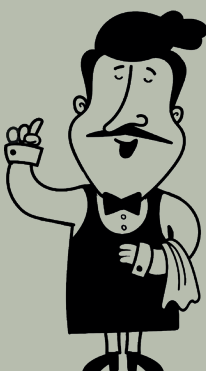
Avec glace à la cannelle, crumble de poire pochée et pistaches

Semifreddo au Snickers

Accompagné d'une sauce caramel chaude

**Tous les plats sont
aussi disponibles hors menu**

Saviez-vous
que nous servons des
plats et des boissons
délicieux depuis
1923?



ENTRÉES

Pain artisanal..... 8,50
Avec du beurre aux herbes et du beurre à l'ail noir

Champignons en persillade 10,25
Champignons à la crème au persil et à l'ail

Scampis à l'orientale 14,75
6 scampis, légumes orientaux et une sauce chili douce

Carpaccio de bœuf.....14,25
Avec mayonnaise à la truffe, pignons de pin, tomates séchées,
roquette et parmesan

Planche de charcuteries 15,50
Servie avec de la spinata romana, du jambon serrano, de la
coppa de Parma et salsa aux tomates

Saumon fumé 16,25
Aux herbes fraîches et sauce au raifort

Croquettes de crevettes.....16,25
Avec persil frit et sauce cocktail

Quiche végétarienne.....14,25
Avec champignons, poivron rouge pointu, noix de cajou,
oignon rouge et épinard en branches

Steak tartare..... 15,50
Filet de bœuf préparé et brioche

**Nous servons nos soupes et
nos entrées avec du pain**

SOUPES

PETITE

GRANDE

Crème de tomates.....6,00 7,75
À l'huile de basilic

**Soupe à l'oignon à la
Française** 6,00 7,75
Soupe à l'oignon gratinée classique

Soupe de chou-fleur 6,25 8,00
Avec de la pancetta croustillante

Commandez nos salades
en entrée ou en plat

Toutes les salades sont servies
avec du pain

SALADES

ENTRÉE

PLAT

Filet de poulet 14,25 19,75

Poulet, noix de cajou et concombre aigre-doux, le tout servi avec une sauce chili douce

Val-Dieu 14,25 19,75

1 ou 2 fromages Val-Dieu tièdes, noix, airelles et une petite bière Val-Dieu

Fromage de chèvre 14,25 19,75

Fromage de chèvre, chutney de figues, grenade, pignons de pin et courgette grillée

Boudin noir 14,25 19,75

Avec des lardons frits, pomme Granny Smith et chicorée

Scampi 16,25 21,50

Scampi cuites au beurre aux fines herbes et concombre aigre-doux

Trilogie de poissons 16,25 21,50

Truite fumée, saumon, scampis, crème de porto blanc et concombre aigre-doux

Garnitures

Portion de frites 4,00

Croquettes de pommes de terre 4,00

Garnitures à la place du pain 3,25

PÂTES

Scampi à l'orientale 22,25

9 Scampi, légumes orientaux et sauce chili douce

Rigatoni au poulet 21,50

Poulet dans une sauce crémeuse de courgette, poivron et tomate, agrémenté de parmesan et de jambon serrano croustillant.

SUGGESTION VEGA

Veggie Wellington 22,75

Feuilleté farci aux légumes rôtis, d'épinards, de champignons et de fromage de chèvre

Raviolis 22,75

À la truffe et aux champignons des bois

**Nous servons nos plats
avec des frites**

VIANDE

**Brochette de porc
à la sauce cacahuètes.....** 20,75

Avec salade et les achards de légumes et kroepoek

Lapin à la limbourgeoise 24,25

2 cuisses préparées avec du sirop de pomme et du pain d'épice
servi avec une salade

Carbonnades flamandes d'Eijsden 21,25

Préparées au sirop de pomme, salade et compote de pommes
maison

Spareribs..... 24,50

Spareribs laquées, sauce chili douce et salade

**Paleron de porc "kloostervarken du
limbourg"** 24,50

Cuit dans son jus, graines de tournesol caramélisées et légumes de
saison

Escalope panée..... 20,75

Avec une sauce au choix et salade

Rumsteak 24,50

Avec une sauce au choix et des légumes de saison

Sauces: sauce aux champignons & sauce au poivre doux

POISSONS

Cassolette de poisson..... 22,75

Poisson blanc, saumon et crevettes hollandaises à la crème et au
vin blanc

Poisson du jour..... 23,75

Renseignez-vous sur notre offre variable de poisson frais



Moules

**Disponible en saison
Servies avec des frites et sauces diverses**

Naturel 26,50

Ail 27,50

Vin blanc..... 27,50

À l'orientale 27,50

À la citronnelle, poivron rouge, lait de coco et coriandre

Normandies 27,50

Avec fenouil, crème, vin blanc et ail

**Plus de plats principaux ?
Découvrez aussi notre menu de saison**

Flipping delicious!!



Burgers de la Maison

La Meuse Burger 19,75

Viande de bœuf avec tomate, salade, cheddar et ketchup de
tomate fumé

Burger au poulet katsu 19,75

Haut de cuisse de poulet panée avec salade de chou rouge, oignons
nouveaux et concombre, mayonnaise au wasabi

Veggie burger 19,75

Steak végétal avec portobello, salade, tomate, fromage cheddar et
sauce burger

POUR LES PETITS

Crêpe enfant 6,25

Fricadelle avec frites 9,25

Croquette de viande avec frites 9,25

Nuggets de poulet avec frites 9,25

Mini-saté avec frites 11,75

Spaghetti à la bolognaise 11,75

Brochette de scampis avec frites 11,75

APPÉRATIVES

Amuse-gueules variés.....	23,50
Divers amuse-bouches chauds et froids	
Olives.....	6,25
Fromage en cubes.....	6,75
Fromage jeune avec moutarde française	
Bitterballen de luxe 8 pièces	9,25
Assortiment d'amuse-bouches chauds de luxe 8 pièces	9,25
Loempias 7 pièces	8,25
Ailes de poulet 7 pièces	9,25
Planche de charcuteries	15,50
Servie avec de la spinata romana, du jambon serrano, coppa di Parma et salsa aux tomates	
Gyozas dumplings au poulet 10 pièces	8,25

DESSERTS

Glace enfant	5,25
Choix entre 2 boules de glace: vanille, chocolat ou fraise	
Dame blanche	8,50
Glace vanille avec sauce au chocolat chaud	
Maple walnut.....	8,50
Crème glacée aux noix, sirop d'érable et gaufrette au caramel	
Forest fruit	8,50
Sorbet aux fruits des bois et divers fruits	
Parfait aux biscuits de Bastogne	8,50
Crème caramel	
Mousse au chocolat	8,50
Avec sauce au baileys	
Crème brûlée.....	8,50
Traditionnelle à la vanille bourbon	
Espresso Martini.....	9,50
Vodka, café et liqueur de café	
Fromages	13,75
Délice de Bourgogne, Chimay à la Bière et Bleu de Moines	



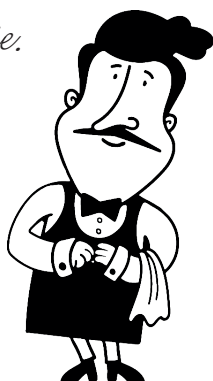
LUNCH

11u - 17u

MOLENAARSBROOD

Geitenkaas.....	14,75
Met peer, honing, rucola en pijnboompitten	
Carpaccio.....	14,75
Met truffelmayonaise, rucola, parmezaan en pijnboompitten	
Gerookte zalm	14,75
Met verse kruiden en kruidencrème	

*Pour les petits
plaisirs de la vie.*



PINSA

Luchtig Italiaans flatbread

Veggie.....	13,25
Gegrilde groenten, mozzarella, tomaat en basilicum	
Pulled pork	14,75
Met Sriracha saus	

BAGUETTES

Keuze uit wit of bruin

Gezond	10,25
Ham, kaas, tomaat, komkommer en eiersalade	
Kipfilet	13,25
Gebakken kip, cashewnoten, afgeblust met chilisaus	
La Meuse.....	12,25
Gegratineerd uit de oven met paprika, ui, champignons en ham, afgeblust met chilisaus	
Martino	11,25
Filet americain, ei, augurk, zilveruitjes en martinosaas	
Tonijn.....	12,75
Huisgemaakte tonijnsalade met kappertjes en rode ui	
Gerookte ribeye.....	12,75
Met chimichurri mayonaise	

Glutenvrij brood +1,25

LUNCH KLASSIEKERS

Plat brood Club	14,25
Kip, bacon, tomaat, sla, eiersalade en cocktailsaus	
Vegetarische quiche	15,00
Rode puntpaprika, champignons, rode ui, cashewnoten en bladspinazie	
Tosti ham en kaas	8,25
Met slagarnituur	
Kippenpasteitje	16,25
Met slagarnituur	
Uitsmijter ham en kaas	12,75
Met molenaarsbrood	
Omelet La Meuse	12,75
Met crispy bacon, paprika, ui, champignons, kaas en molenaarsbrood	
Spek en ei	12,75
Met molenaarsbrood	
Vleeskroketten	12,75
Met mosterd en molenaarsbrood	
Garnaalkroketten	16,75
Met cocktailsaus en molenaarsbrood	
Bloedworst met appel	14,75
Met Limburgse appelstroop	
12 uurtje	14,75
Tomatensoep, rundvlees kroket en uitsmijtertje	

GEBAK

Warme apfelstrudel	7,25
Met vanillesaus, kaneelijs en slagroom	
Flensjes	7,50
Met vanille-ijs en slagroom	

Elke dag vers van
Patisserie Peter Lemmens

Limburgse
Vlaaien

Vanaf 4,75

PAINS MEUNIERS

Fromage de chèvre..... 14,75

Avec poire, miel, roquette et pignons de pin

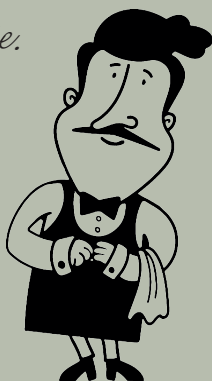
Carpaccio..... 14,75

Carpaccio de boeuf, mayonnaise à la truffe, roquette, parmesan et pignons de pin

Saumon fumé..... 14,75

Aux herbes fraîches et crème aux herbes

*Pour les petits
plaisirs de la vie.*



PINSA

Pain plat italien léger

Veggie.....13,25

Légumes grillés, mozzarella, tomate et basilic

Porc effiloché..... 14,75

Avec sauce sriracha

BAGUETTES

Choix entre pain blanches ou grises

Dagobert.....10,25

Jambon, fromage, tomate, concombre et salade d'oeufs

Filet de poulet.....13,25

Poulet frit et noix de cajou, le tout avec de la sauce chili

La Meuse.....12,25

Gratiné au four avec poivron, oignon, champignons et jambon, le tout avec de la sauce chili

Martino..... 11,25

Filet américain, oeuf, cornichon, petits oignons et sauce martino

Thon.....12,75

Salade de thon à la mayonnaise fait maison, aux câpres et oignon rouge

Entrecôte fumée.....12,75

Avec mayonnaise au chimichurri

Pain sans gluten + 1,25

DÉJEUNER CLASSIQUE

Pain plat Club	14,25
Poulet, bacon, tomate, laitue, salade aux oeufs et sauce cocktail	
Quiche végétarienne	15,00
Poivron rouge, champignons, oignons rouges, noix de cajou et épinard en branches	
Croque-monsieur	8,25
Avec salade	
Bouchée à la reine	16,25
Avec salade	
Oeufs sur le plat	12,75
Avec jambon, fromage et pains meuniers	
Omelette La Meuse	12,75
Avec crispy bacon, poivron, oignon, champignons, fromage et pains meuniers	
Lard et oeuf	12,75
Avec pains meuniers	
Croquettes de viande artisanales	12,75
Avec moutard et pains meuniers	
Croquettes de crevettes	16,75
Avec sauce cocktail et pains meuniers	
Boudin noir aux pommes	14,75
Avec sirop de pommes du Limbourg	
Assiette du midi	14,75
Crème de tomates, croquette de bœuf et œuf au plat	

PÂTISSERIES

Strudel aux pommes chaudes	7,25
Avec sauce vanille, glace à la cannelle et crème fraîche	
Crêpe	7,50
Avec glace à la vanille et crème fraîche	

**Chaque jour, directement de
la pâtisserie Peter Lemmens**

Tarte Limbourgeoise

À partir de 4,75

