

SOEPEN

KLEIN

GROOT

TOMATEN-CRÈMESOEP	4,00	5,00
<i>met basilicumolie</i>		
FRANSE UIENSOEP	5,50	6,50
<i>klassiek gegratineerde uiensoep</i>		

We serveren onze voorgerechten met brood

VOORGERECHTEN

AMBACHTELIJK BROOD	5,50
<i>met roomboter en kruidenboter</i>	
CHAMPIGNONS À L'ESCARGOT	7,50
<i>champignons met room en kruiden</i>	
OOSTERSE SCAMPI	11,25
<i>6 scampi, oosterse groenten en chilisaus</i>	
CARPACCIO VAN RUND	11,25
<i>met truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes, notensla en parmezaanse kaas</i>	
VLEESPLANKJE	10,75
<i>charcuterie van spinata romana, serranoham, coppa di parma en tomatensalsa</i>	
GEMARINEERDE ZALM	11,25
<i>met witte Port crème, groene asperges en zoetzure rode ui</i>	
GARNAALKROKETTEN	10,25
<i>met gefrituurde peterselie en cocktailsaus</i>	
VEGETARISCHE QUICHE	9,00
<i>met champignons, rode puntpaprika, cashewnoten, rode ui en bladspinazie</i>	

GARNITURES

portie frites	2,50
portie aardappelkroketjes	2,50
frites of kroketjes ipv brood	1,75

ALLERGENEN

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

Menu Saisonnier

..... 31,00

VOORGERECHTEN

TARTAAR VAN ZALM

met avocado, limoenmayonaise en little gem

9,50

WATERKERSOEP

*met geitenkaas en een krokantje van
Parmezaan*

7,50

GELAKT BUIKSPEK

met frisse venkelsalade en honingdressing

9,50

HOOFDGERECHTEN

ZEEWOLFFILET

met spicy mango chutney en seizoensgroenten

19,50

KALFSENTRECÔTE

met jus de veau en seizoensgroenten

19,50

RUNDER RIBEYE

*met gepofte knoflookboter en
seizoensgroenten*

19,50

DESSERTS

CERISE CHEESECAKE

met oreo crumble en yoghurt ijs

6,75

LUXE KOFFIE

*met een muffin, slagroom en parfait
van limoncello*

5,50

KOUDE SABAYON

met vers fruit, kokos en atsina cress

6,75

.....
**ALLE GERECHTEN ZIJN OOK
APART VERKRIJGBAAR**

We serveren onze salades met brood

**BESTEL ONZE SALADES
ALS VOOR- OF ALS HOOFDGERECHT**

SALADES

KLEIN

GROOT

KIP 10,75 15,25

kip, cashewnoten en zoetzure komkommer, afgeblust met chilisaus

VAL-DIEU 10,75 15,25

een of twee lauwwarme Val-Dieu kaasjes, walnoten, preiselberen en een Val-Dieu biertje

GEITENKAAS 10,75 15,25

geitenkaas, walnoten, honing, gegrilde courgette en bladspinazie

NIÇOISE 10,75 15,25

tonijn, haricots verts, ei, ansjovis en olijven

SCAMPI 11,75 18,00

in kruidenboter gebakken scampi en zoetzure komkommer

TRILOGIE VAN VIS 11,75 18,00

gerookte forel, zalm, scampi, witte port crème en zoetzure komkommer

HEALTHY SALAD 10,75 15,25

gerookte kip, gegrilde courgette, walnoten, groene asperges, avocadocrème, bladspinazie en cherrytomaat

OOK VEGETARISCH VERKRIJGBAAR

We serveren onze hoofdgerechten met frites

VLEES

SATÉ VAN DE HAAS 15,50

met Javaanse groentegarnituur, kroepoek en frites of brood

KONIJN 18,50

2 bouten op Limburgse wijze met slagarnituur

EËSJDES ZUURVLEES 14,00

rundvlees bereid met Henquet-stroop, met slagarnituur en huisgemaakte appelcompote

GEPANEERDE SCHNITZEL 15,50

met een saus van grotchampignons

BIEFSTUK VAN HET HOOGLANDER RUND 19,25

met een milde peper-vieux saus

LIMBURGSE RIBKES 18,25

met coleslaw en bbq-saus

PASTA

OOSTERSE SCAMPI	19,25
<i>9 scampi, oosterse groenten, afgeblust met chilisaus</i>	
ROMIGE KIP PASTA	17,50
<i>kip, krokante serranoham, rode pesto, notensla, parmezaan en rode puntpaprika</i>	
PAPPARDELLE AL TARTUFO	16,50
<i>met truffeltapenade, notensla, kastanjechampignons en parmezaan</i>	

VIS

ZALMFILET	18,75
<i>met een tomaten-crème fraîche saus</i>	
KABELJAUW	19,25
<i>met een saus van chardonnay</i>	

Moules à la Meuse

NATUREL	21,25
KNOFLOOK	22,25
WITTE WIJN	22,25
PROVENÇAAL	22,25
<i>met provençaalse kruiden, paprika, witte wijn en knoflook</i>	
NORMANDIE	23,25
<i>met venkel, room, witte wijn en knoflook</i>	

Geserveerd met frites en diverse sauzen

WIJNSUGGESTIE

PINOT BIANCO

12 CL 4,50 • 50 CL 16,50 • 75 CL 25,00

KLEINTJES

KINDERPANNEKOEK	5,25
FRIKANDEL MET FRITES	6,25
KROKET MET FRITES	6,25
KIPNUGGETS MET FRITES	6,25
MINI-SATÉ MET FRITES	8,75
SPAGHETTI BOLOGNESE	8,75
SCAMPI-SPIESJE MET FRITES	8,75
KIPSCHNITZEL MET FRITES	8,75

Hamburgers de la Maison

WE MAKEN ONZE BURGERS VAN HET
MAAS-RIJN-IJSEL RUND.

WE BAKKEN ONZE HAMBURGERS
STANDAARD MEDIUM

CLASSIC BEEF BURGER 12,75

*rundvlees, ijsbergsla, tomaat, rode ui,
augurk, cocktailsaus, frites en mayonaise*

TARTUFO BURGER 12,75

*rundvlees, ijsbergsla, truffelmayonaise,
champignons, frites en mayonaise*

SWEET CHILI BURGER 13,25

*rundvlees, ijsbergsla, cheddar kaas,
jalapeño pepers, paprika chutney, frites en
mayonaise*

VEGGIE BURGER 13,25

*met gegrilde courgette, spinazie,
cocktailsaus, frites en mayonaise*

BITES

BORRELPLENKSKE 15,50

diverse koude en warme hapjes

KNOFLOOKOLIJVEN 4,75

KAASBLOKJES 4,75

jonge kaas met Franse mosterd

BITTERBALLEN 12 STUKS 5,75

BITTERGARNITUUR 12 STUKS 5,75

LOEMPIA'S 7 STUKS 6,50

CHICKENWINGS 7 STUKS 6,75

VLEESPLANKJE 10,75

*charcuterie van spinata romana, serranoham,
coppa di parma en tomatensalsa*

DESSERTS

KINDERIJS	3,75
<i>2 bollen ijs, keuze uit: vanille, chocolade en aardbeien</i>	
DAME BLANCHE	5,75
<i>vanille ijs met warme chocoladesaus</i>	
AMARENA	6,25
<i>amarena ijs, vanille ijs, witte chocoladekrullen en kersensaus</i>	
MAPLE WALNUT	6,25
<i>walnoot-roomijs, maple siroop en stroopwafels</i>	
FOREST FRUIT	6,25
<i>bosvruchten sorbetijs, appelchips en pure chocolade snippers</i>	
PARFAIT VAN BASTOGNEKOEKJES	6,25
<i>toffeecrème</i>	
CHOCOLADEMOUSSE	6,25
<i>met saus van Baileys</i>	
CRÈME BRÛLÉE	6,25
<i>traditioneel met bourbon vanille</i>	
PARFAIT VAN OREO	6,25
<i>met cookies en toffeecrème</i>	
KAZEN	9,25
<i>kaasplateau van Kazerij Verschuren</i>	

GEBAK

WARME APFELSTRUDEL	6,25
<i>met vanillesaus, kaneelijs en slagroom</i>	
FLENSJES	6,50
<i>met vanille-ijs en slagroom</i>	

UIT DE REGIO

Elke dag vers van
de bakker

Limburgse
Vlaaien

KIJK IN ONZE GEBAKSVITRINE

vanaf 3,50

SOUPES

PETITE GRANDE

CRÈME DE TOMATES	4,00	5,00
<i>à l'huile de basilic</i>		
SOUPE À L'OIGNON À LA FRANÇAISE	5,50	6,50
<i>soupe à l'oignon gratinée classique</i>		

Nous servons nos entrées avec du pain

ENTRÉES

PAIN ARTISANAL	5,50
<i>au beurre nature et beurre aux fines herbes</i>	
CHAMPIGNONS EN PERSILLADE	7,50
<i>champignons à la crème au persil et à l'ail</i>	
SCAMPIS À L'ORIENTALE	11,25
<i>6 scampis, légumes orientaux et une sauce chili</i>	
CARPACCIO DE BŒUF	11,25
<i>avec mayonnaise à la truffe, pignons de pin, tomates séchées, roquette et parmesan</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIES	10,75
<i>servie avec de la spinata romana, du jambon serrano, de la coppa de parma et salsa aux tomates</i>	
SAUMON MARINÉ	11,25
<i>avec crème de Porto blanc, asperges vertes et l'oignon rouge aigre-doux</i>	
CROQUETTES DE CREVETTES	10,25
<i>avec persil frit et sauce cocktail</i>	
QUICHE VÉGÉTARIENNE	9,00
<i>avec champignons, poivron rouge pointu, noix de cajou, oignon rouge et épinard en branches</i>	

GARNITURES

portion de frites	2,50
croquettes de pommes de terre	2,50
frites ou croquettes de pommes de terre à la place du pain	1,75

ALLERGÈNES

Demandez à nos employés des renseignements concernant les ingrédients utilisés dans nos plats et qui peuvent causer une réaction allergique ou une intolérance.

Tous nos prix s'entendent tva comprise.

Sous réserve de fautes de typographie et d'impression.

Menu Saisonnier

..... 31,00

ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON

*avocat, mayonnaise au citron vert
et laitue Little Gem*

9,50

SOUPE AU CRESSON

*fromage de chèvre et croustillant
au parmesan*

7,50

POITRINE DE PORC LAQUÉE

*salade de fenouil frais et vinaigrette
au miel*

9,50

PLATS

FILET DE LOUP DE MER

chutney de mangue épicé et légumes de saison

19,50

ENTRECÔTE DE VEAU

jus de cuisson et légumes de saison

19,50

FAUX FILET DE BOEUF

beurre à l'ail rôti et légumes de saison

19,50

DESSERTS

CHEESECAKE À LA CERISE

crumble aux Oreo et glace au yaourt

6,75

CAFÉ DE LUXE

muffin, crème fraîche et parfait au limoncello

5,50

SABAYON À FROID

fruits frais, noix de coco et cresson alénois

6,75

.....
**TOUS LES PLATS SONT AUSSI
DISPONIBLES HORS MENU**

Toutes les salades sont servies avec du pain

**COMMANDEZ NOS SALADES
EN ENTRÉE OU EN PLAT**

SALADES

PETITE

GRANDE

FILET DE POULET 10,75 15,25

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

VAL-DIEU 10,75 15,25

1 ou 2 fromages val-dieu tiedès, noix, airelles et une petite bière val-dieu

FROMAGE DE CHÈVRE 10,75 15,25

fromage de chèvre, noix, miel, courgette grillée et épinard en branches

NIÇOISE 10,75 15,25

thon, haricots verts, oignon, anchois et olives

SCAMPI 11,75 18,00

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

TRILOGIE DE POISSONS 11,75 18,00

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

HEALTHY SALAD 10,75 15,25

poulet fumé, courgette grillée, noix, asperges vertes, crème d'avocat, épinards en branches et tomates cerises

AUSSI DISPONIBLE EN PLAT VÉGÉTARIEN

Nous servons nos plats avec des frites

VIANDES

BROCHETTE À LA SAUCE CACAHUÈTES 15,50

avec garniture verte à la Javanaise, kroepoek et frites ou pain

LAPIN 18,50

2 cuisses à la Limbourgeoise servi avec une salade

CARBONNADES FLAMANDES D'EIJSDEN 14,00

préparées au sirop de pomme de chez Henquet, salade et compote de pommes maison

ESCALOPE PANÉE 15,50

avec une sauce aux champignons de grotte et salade

RUMSTEAK 19,25

avec une sauce au poivre doux et légumes de saison

SPARERIBS 18,25

avec coleslaw et sauce bbq

PÂTES

SCAMPIS À L'ORIENTALE 19,25

9 scampis, légumes orientaux et sauce chili

PÂTES CRÉMEUSES AU POULET 17,50

poulet, jambon serrano croquant, pesto rouge, roquette, parmesan et poivron rouge pointu

PAPPARDELLE AL TARTUFO 16,50

avec tapenade à la truffe, roquette, champignons-châtaignes et parmesan

POISSONS

FILET DE SAUMON 18,75

servi avec une sauce crème fraîche tomatée et légumes de saison

CABILLAUD 19,25

avec une sauce au chardonnay et légumes de saison

Moules à la Meuse

NATUREL 21,25

AIL 22,25

VIN BLANC 22,25

PROVENÇALES 22,25

avec herbes provençales, poivron, vin blanc et ail

NORMANDIES 23,25

avec fenouil, crème, vin blanc et ail

Servies avec des frites et sauces diverses

SUGGESTION DE VIN

PINOT BIANCO

12 CL 4,50 • 50 CL 16,50 • 75 CL 25,00

POUR LES PETITS

CRÊPE ENFANT 5,25

FRICADELLE AVEC FRITES 6,25

CROQUETTE DE VIANDE AVEC FRITES 6,25

NUGGETS DE POULET AVEC FRITES 6,25

MINI-SATÉ AVEC FRITES 8,75

SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE 8,75

BROCHETTE DE SCAMPIS AVEC FRITES 8,75

ESCALOPE DE POULET AVEC FRITES 8,75

Hamburgers de la Maison

NOS HAMBURGERS CONTIENNENT UNIQUEMENT
DE LA VIANDE DE BOEUF MAAS-RIJN-IJSEL.

NOUS CUISONS
NOS HAMBURGERS À POINT

CLASSIC BEEF BURGER 12,75
avec du boeuf, salade iceberg, tomate, oignon rouge, cornichon, sauce cocktail, frites et mayonnaise

TARTUFO BURGER 12,75
avec du boeuf, salade iceberg, mayonnaise à la truffe, champignons, frites et mayonnaise

SWEET CHILI BURGER 13,25
avec du boeuf, salade iceberg, cheddar, piments jalapeo, chutney de poivrons, frites et mayonnaise

VEGGIE BURGER 13,25
avec courgettes grillées, épinards, sauce cocktail, frites et mayonnaise

APÉRITIVES

AMUSE-GUEULES VARIÉS 15,50
divers amuse-bouches chauds et froids

OLIVES À L'AIL 4,75

FROMAGE EN CUBES 4,75
fromage jeune avec moutarde française

BITTERBALLEN 12 PIÈCES 5,75

ASSORTIMENT D'AMUSE-BOUCHES CHAUDS

12 PIÈCES 5,75

LOEMPIAS 7 PIÈCES 6,50

AILES DE POULET 7 PIÈCES 6,75

PLANCHE DE CHARCUTERIES 10,75
servie avec de la spinata romana, du jambon serrano, coppa di parma et salsa aux tomates

DESSERTS

- GLACE ENFANT** 3,75
choix entre 2 boules de glace: vanille, chocolat ou fraise
- DAME BLANCHE** 5,75
glace vanille avec sauce au chocolat chaud
- AMARENA** 6,25
glace amarena, glace vanille, copeaux de chocolat blanc et coulis de cerises
- MAPLE WALNUT** 6,25
crème glacée aux noix, sirop d'érable et gaufrette au caramel
- FOREST FRUIT** 6,25
sorbet aux fruits des bois, chips de pomme et copeaux de chocolat noir
- PARFAIT AUX BISCUITS DE BASTOGNE** 6,25
crème caramel
- MOUSSE AU CHOCOLAT** 6,25
avec sauce au baileys
- CRÈME BRÛLÉE** 6,25
traditionnelle à la vanille bourbon
- PARFAIT AUX BISCUITS OREO** 6,25
avec cookies et crème caramel
- FROMAGES** 9,25
plateau de fromage de Kazerij Verschuren

PÂTISSERIES

- STRUDEL AUX POMMES CHAUDES** 6,25
servi avec une sauce vanille, glace à la cannelle et chantilly
- CRÊPE** 6,50
avec glace à la vanille et chantilly

DE LA RÉGION

Chaque jour,
directement de la boulangerie

TARTE LIMBOURGEOISE

JETEZ UN COUP D'OEIL À NOS PÂTISSERIES

à partir de 3,50

NOS VINS FINS

VINS DE LA MAISON

DE HUISWIJNEN VAN BRASSERIE LA MEUSE
ZIJN GESELECTEERD DOOR EN VOORAL VOOR
ECHTE LIEFHEBBERS.

LES VINS DE LA MAISON DE BRASSERIE LA
MEUSE SONT SÉLECTIONNÉS PAR ET, SURTOUT,
POUR LES VÉRITABLES AMATEURS.

HEAVEN, BLANC

Chenin Blanc, Western Cape, Afrique du Sud

TERRE DI MARIO, ROUGE

Primitivo + Sangiovese, Puglia, Italie

L'INSTANT, ROSÉ

Grenache + Cinsault, Languedoc, France

12 CL	50 CL	75 CL
3,50	12,50	19,00

VINS ROUGES

	12 CL	50 CL	75 CL
SAINT OLIVE	4,00	14,50	21,50
<i>Merlot, Languedoc-Roussillon, France</i>			
GERD STEPP	4,50	16,50	25,00
<i>Pinot Noir, Pfalz, Allemagne</i>			
MILENRAMA TINTO	4,50	16,50	25,00
<i>Tempranillo, Rioja, l'Espagne</i>			
FONDO ANTICO	4,50	16,50	25,00
<i>Nero d'Avola, Trapani, Italie</i>			

VINS BLANCS

	12 CL	50 CL	75 CL
RUEDA MONTESOL	4,00	14,50	21,50
<i>Verdejo + Viura, Rueda, l'Espagne</i>			
KELLEREI BOZEN	4,50	16,50	25,00
<i>Pinot Bianco, Südtirol, Italie</i>			
SAN MARZANO	4,00	14,50	21,50
<i>Sauvignon Blanc + Malvasia, Puglia, Italie</i>			
DELBEAUX	4,50	16,50	25,00
<i>Chardonnay + Viognier, Languedoc, France</i>			
FINCA FLICHMAN	4,00	14,50	21,50
<i>Chardonnay, Mendoza, Argentine</i>			

SUGGESTION DE VIN

PINOT GRIGIO BLUSH ROSÉ

BORGO PALAZZI

Veneto, Italie

12 CL	50 CL	75 CL
4,30	15,25	22,75

VIN ROSÉ

12 CL 50 CL 75 CL

GAVINEL MONT BAUDILE GRIS... 4,50 16,50 25,00

Grenache Gris, Languedoc-Rousillon, France

VIN MOUSSEUX

12 CL 75 CL

PORTIUM CAVA DO BRUT..... 4,95 29,50

Macabeo + Parellada + Xarel-Lo + Chardonnay,

Penedès, l'Espagne

SCAVI & RAY PROSECCO..... 20 CL 7,95

Glera, Veneto, Italie

VIN DE DESSERT

12 CL

DONA HELENA..... 4,50

Moscatel, Setúbal, Le Portugal

APÉRITIFS

Aperitif van 't huis Apéritif maison 5,50

Cava + Licor 43

Kirr 4,25

Kirr Royal 5,50

Burmester Port Ruby Rouge 4,25

Burmester Port Wit Blanc 4,25

Burmester Port Colheita Vintage Port 6,50

Pineau Des Charentes 4,25

Martini Rosso Rouge 4,25

Martini Bianco Blanc 4,25

Campari 4,95

Pastis Ricard 4,95

Aperol Spritz 5,95

Limoncello Spritz 5,95

Hugo 5,95

0.0% aperitif met een klein bittertje

0.0% apéritif au goût légèrement amer

Crodino 3,70

Festivo Portofino 3,70

GinTonic

FROZEN RASPBERRY

*Beefeater gin met framboos,
fever tree elderflower tonic en munt*

*Gin Beefeater, framboises,
Tonic Fever Tree fleur de sureau et menthe*

7,75

BOTANICAL

*Bombay Sapphire Gin met jeneverbes,
fever tree mediterranean tonic en limoen
Gin Bombay Sapphire, baies de genévrier,
Tonic Fever Tree méditerranéen et citron*

7,75

BIEREN BIÈRES

VAN DE TAP BIÈRES PRESSIONS

Brand Pilsener	2,30
IJwit	4,05
Duvel 666	4,60
Grimbergen Dubbel Double	4,05
Leffe Blond Blonde	3,85
Cornet	4,35
Tripel Karmeliet Triple	4,35

Brand Oud Bruin	3,35
Brand Weizen	3,85
Brand Ipa	3,85
Palm	3,50
Liefmans Fruitesse On The Rocks	3,85
Duvel	4,35
Duvel Tripel Hop	4,70
Amstel Radler 2.0%	3,50
Val Dieu Blond Blonde	4,05
Val Dieu Dubbel Double	4,05
Val Dieu Tripel Triple	4,35

Leffe Dubbel Double	4,05
Westmalle Dubbel Double	4,05
Westmalle Tripel Triple	4,35
Kasteel Rouge	4,05
Kasteel Cuvée Du Chateau	4,90

0,0%

Amstel Radler 0.0%	3,50
Amstel Malt 0.0%	3,50
Brand Weizen 0.0%	3,50
Leffe Blond 0.0% Blonde 0.0%	3,50
Leffe Dubbel 0.0% Double 0.0%	3,50

GEDISTILLEERD SPIRITUEUX

Bokma Jonge Graanjenever Genièvre jeune	2,50
Bokma Oude Graanjenever Genièvre vieux	2,50
Coebergh	3,45
Els La Vera	2,50
Bols Corenwijn	3,00
Hoppe Vieux	3,00
Jägermeister	3,00
Smirnoff No.21 Vodka	4,10
Bacardi Superior White Rum	4,10
Bacardi Superior Black Rum	4,10

WHISKEY

Dimple	6,25
Tullamore Dew	5,20
Jack Daniel's Tennessee	5,20
Glenfiddich 12 Single Malt	5,50
J&B	5,50

COGNAC

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

LIKEUREN LIQUEURS

Cointreau	4,30
Grand Marnier Rouge	4,30
Amaretto Di Saronno	4,30
Tia Maria	4,30
Licor 43	4,30
Drambuie	4,30
Grappa	4,30
Baileys	4,30
Sambuca	4,30
Limoncello	4,30
Advocaat <i>met slagroom avec chantilly</i>	4,30

KOUD FROID

Coca Cola	2,30
Coca Cola Zero	2,30
Chaudfontaine Rood Eau Gazeuse	2,60
Chaudfontaine Blauw Eau Plate	2,60
La Meuse Water Eau Plate 0,7L	4,60
La Meuse Sprankelend Eau Gazeuse 0,7L	4,60
Tönissteiner	2,75
<i>Naranja, Zitrone, Agrumes, Vruchtenkorf</i>	
Sprite	2,30
Fanta Orange	2,30
Fanta Cassis	2,30
Finley Bitter Lemon	2,50
Finley Tonic	2,50
Finley Ginger Ale	2,50
Minute Maid Appelsap Jus de Pommes	2,50
Minute Maid Tomatensap Jus de Tomates	2,50
Minute Maid Jus D'orange	2,50
Verse Jus D'orange Oranges Pressées	3,60
Fuze Tea Sparkling Ice Tea	2,50
Fuze Tea Green Tea	2,50
Fuze Tea Peach	2,50
Rivella	2,35
Nutricia Fristi	2,50
Nutricia Chocomel Cécémel	2,50
Koude Melk Lait Froid	2,50

WARM CHAUD

Koffie Café	2,30
Cappuccino	2,50
Cappuccino Hazelnoot Noisette	3,50
Cappuccino Karamel au Caramel	3,50
Cappuccino Tiramisu au Tiramisu	3,50
Koffie Verkeerd Café au Lait	2,90
Latte Macchiato	3,25
Espresso	2,30
Dubbele Espresso Double Espresso	3,95
Ristretto	2,30
Cortado	2,45
Décafé Décaféiné	2,30
Warme Chocomel Cécémel Chaud	2,50
<i>met slagroom avec chantilly</i>	2,70
Thee Thé	2,30

Keuze uit Choix de

*English Blend, Green Tea Sencha,
Camomile, Rooibos, Tropical Fruit, Red Fruit,
Earl Grey, Lemon, Jasmijn*

THÉS DE LUXE

Gemberthee Thé au Gingembre.....3,50

Gemberthee met honing3,75

Thé au Gingembre avec Miel

Verse Muntthee Thé a la Menthe.....3,50

Verse Muntthee met Honing3,75

Thé a la Menthe avec Miel

CAFÉS DE LUXE

5,50

Café Gourmand La Meuse

*met slagroom, muffin en parfait van Limoncello
avec chantilly, muffin et parfait à Limoncello*

Limburgse Koffie Café limburgois *Els La Vera*

Irish Coffee Café irlandais *Tullamore Dew*

Spaanse Koffie Café espagnol *Tia Maria*

Italiaanse Koffie Café italien *Amaretto*

Franse Koffie Café français *Grand Marnier*

Hasseltse Koffie Café hasseltois

Hasseltse jenever Genièvre de Hasselt

Koffie Licor 43 Café Licor 43

Koffie Baileys Café Baileys

RENDEZ-VOUS

*dans le jardin
de La Meuse*

BRASSERIE LA MEUSE

HEEFT EEN PRACHTIGE TUIN DIE,
GEDURENDE ALLE VIER DE SEIZOENEN,
GESCHIKT IS VOOR GROTERE GEZELSCHAPPEN.
ZOWEL VOOR PRIVÉ ALS VOOR ZAKELIJKE
GELEGENHEDEN. VRAAG NAAR DE
MOGELIJKHEDEN.

