

SOEPEN

KLEIN

GROOT

TOMATEN-CRÈMESOEP	4,00	5,00
<i>met basilicumolie</i>		
FRANSE UIENSOEP	5,50	6,50
<i>klassiek gegratineerde uiensoep</i>		
ROMIGE POMPOENSOEP	5,50	6,50
<i>met amandelsnippers en Parmezaanse kaas</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

..... 32,50

VOORGERECHTEN

DUO VAN WILDZWIJN

buikspek en "pulled" zwijn

10,50

WILDPATÉ

met sjalotten confituur, toast en vijgen

10,50

ROSBIEF VAN HERT

met witlof en granaatappel

10,50

HOOFDGERECHTEN

WILDZWIJNHAAS

*omwikkeld met spek, Madeirasaus
en wildgarnituur*

19,75

WILDSTOOF

gestoofd in Brand Bockbier en wildgarnituur

19,00

HERTENBIEFSTUK

met Port saliesaus en wildgarnituur

19,75

DESSERTS

TIRAMISU VAN SPECULAAS

met advocaat en amaretto saus

6,75

LUXE KOFFIE

*met parfait van limoncello, slagroom
en een muffin*

6,75

STOOFPEER

*met gekarameliseerde walnoot, pompoensorbet
en een mousse van gorgonzola*

6,75

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

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

SALADES

KLEIN

GROOT

KIP	10,75	15,25
<i>kip, cashewnoten en zoetzure komkommer, afgeblust met chilisaus</i>		
VAL-DIEU	10,75	15,25
<i>een of twee lauwwarme Val-Dieu kaasjes, walnoten, preiselberen en een Val-Dieu biertje</i>		
GEITENKAAS	10,75	15,25
<i>geitenkaas, walnoten, honing, gegrilde courgette en bladspinazie</i>		
GEROOSTERDE GROENTEN	10,75	15,25
<i>pompoen, rode ui, pastinaak en bladspinazie</i>		
SCAMPI	11,75	18,00
<i>in kruidenboter gebakken scampi en zoetzure komkommer</i>		
TRILOGIE VAN VIS	11,75	18,00
<i>gerookte forel, zalm, scampi, witte port crème en zoetzure komkommer</i>		
HEALTHY SALAD	10,75	15,25
<i>gerookte kip, gegrilde courgette, walnoten, groene asperges, avocadocrème, bladspinazie en cherrytomaat</i>		

OOK VEGETARISCH VERKRIJGBAAR

We serveren onze salades met brood

VLEES

SATÉ VAN DE HAAS	15,50
<i>met slagarnituur, atjar, kroepoek en frites of brood</i>	
KONIJN	18,50
<i>2 bouten op Limburgse wijze met slagarnituur</i>	
EÈSJDES ZUURVLEES	14,00
<i>rundvlees bereid met Henquet-stroop, met slagarnituur en huisgemaakte appelcompote</i>	
GEPANEERDE SCHNITZEL	15,50
<i>met een saus van grotchampignons</i>	
BIEFSTUK VAN HET HOOGLANDER RUND	19,25
<i>met een milde peper-vieux saus</i>	
LIMBURGSE RIBKES	18,25
<i>met coleslaw en bbq-saus</i>	

We serveren onze hoofdgerechten met frites

PASTA

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

VIS

- VISPANNETJE 18,75
kabeljauw, zalm en mosselen in room en witte wijn
- KABELJAUW 19,25
met een saus van chardonnay

Moules à la Meuse

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

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 BEEFBURGERS VAN HET
MAAS-RIJN-IJSEL RUND.

WE BAKKEN ONZE BEEFBURGERS
STANDAARD MEDIUM

CLASSIC BEEFBURGER 12,75

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

TARTUFO KIPBURGER 12,75

*kip, truffelmayonaise, rucola en
parmezaan*

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>	
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>		
SOUPE CRÉMEUSE DE POTIRON	5,50	6,50
<i>aux amandes et parmesan</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

32,50

ENTRÉES

DUO DE SANGLIER

avec lard de poitrine et sanglier effiloché façon

10,50

PÂTÉ DE GIBIER

avec confit d'échalotes, pain toasté et figues

10,50

ROSBIF DE CERF

avec chicons et grenailles

10,50

PLATS

FILET DE SANGLIER

*enveloppé de lard, sauce madère et
accompagnements de saison*

19,75

RAGOÛT DE GIBIER

*dans une réduction de bière Brand Bock et
accompagnements de saison*

19,00

STEAK DE CERF

*avec sauce au porto et à la sauge,
accompagnements de saison*

19,75

DESSERTS

TIRAMISU AU SPÉCULOOS

avec liqueur Advocaat et sauce à l'Amaretto

6,75

CAFÉ DE LUXE

*avec parfait au Limoncello, crème fraîche
et muffin*

6,75

POIRE POCHÉE

*avec noix caramélisées, sorbet au potiron et
mousse de gorgonzola*

6,75

TOUS LES PLATS SONT AUSSI
DISPONIBLES HORS MENU

**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 épinards en branches

LÉGUMES RÔTIS 10,75 15,25

potiron, oignon rouge, panais et épinards en branches

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

Toutes les salades sont servies avec du pain

VIANDES

BROCHETTE À LA SAUCE CACAHUËTES 15,50

avec salade et les achards de légumes, 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

Nous servons nos plats avec des frites

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

CASSOLETTE DE POISSON 18,75

cabillaud, saumon et moules à la crème et au vin blanc

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 BEEFBURGERS CONTIENNENT
UNIQUEMENT DE LA VIANDE DE BOEUF
MAAS-RIJN-IJSEL.

NOUS CUISONS
NOS BEEFBURGERS À POINT

CLASSIC BEEFBURGER 12,75

*boeuf, salade iceberg, tomate, oignon
rouge, cornichon, sauce cocktail, frites et
mayonnaise*

TARTUFO BURGER DE POULET 12,75

*burger de poulet, mayonnaise à la truffe,
roquette et parmesan*

SWEET CHILIBURGER 13,25

*boeuf, salade iceberg, cheddar, piments
jalapeo, chutney de poivrons, frites et
mayonnaise*

VEGGIEBURGER 13,25

*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
- 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>			
PALENA	4,00	14,50	21,50
<i>Chardonnay, Maipo Valley, Chili</i>			

SUGGESTION DE VIN

DOMAINE CLAUSEL

Grenache + Syrah + Carignan

Côtes du Rhône Villages AC, France

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

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 Aperitif 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

VIRGIN GIN TONIC 0,0%

Sir James 101 GT, limoen en jeneverbes

Sir James 101 GT, citron et baies de genévrier

6,75

BIEREN BIÈRES

VAN DE TAP BIÈRES PRESSIONS

Brand Pilsener	2,30
Brand Dubbelbock	4,05
Kasteel Cuvée Du Chateau	4,95
Grimbergen Dubbel Double	4,05
Lefse Blond Blonde	3,85
Cornet	4,35
Tripel Karmeliet Triple	4,35

UIT 'N ANDER VAATJE LA PRESSION PARFAITE

Vraag naar het bier op onze wisseltap
Demandez à notre personnel

Brand Oud Bruin	3,35
Brand Weizen	3,85
Brand Ipa	3,85
Palm	3,50
Liefmans Fruitesse On The Rocks	3,85
IJwit	4,05
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
Lefte Dubbel Double	4,05
Westmalle Dubbel Double	4,05
Westmalle Tripel Triple	4,35
Kasteel Rouge	4,05

0,0%

Amstel Radler 0.0%	3,50
Amstel Malt 0.0%	3,50
Brand Weizen 0.0%	3,50
Lefte Blond 0.0% Blonde 0.0%	3,50
Lefte 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
Eau de la Meuse Water Plate 0,7L	4,60
Eau de la Meuse Sprankelend 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

6,75

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.

