



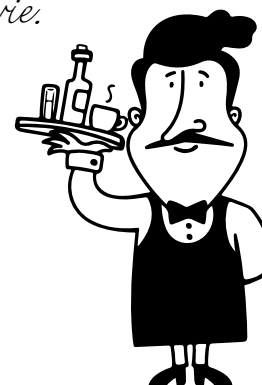
MENU

BRASSERIE LA MEUSE
DEPUIS 1923

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.

*Pour les petits
plaisirs de la vie.*



FRISDRANKEN FROID

Coca Cola.....	2,95
Coca Cola Zero.....	2,95
Chaudfontaine Rood Eau Gazeuse.....	2,95
Chaudfontaine Blauw Eau Plate.....	2,95
Eau de la Meuse Water Plate 0,7L.....	5,00
Eau de la Meuse Sprankelend Gazeuse 0,7L.....	5,00
Tönisteiner.....	3,20
Zitrone, Agrumes	
Sprite.....	2,95
Fanta Orange.....	2,95
Fanta Cassis.....	2,95
Royal Bliss Bitter Lemon.....	2,95
Royal Bliss Tonic.....	2,95
Royal Bliss Ginger Ale.....	2,95
Royal Bliss Ginger Beer.....	4,00
Minute Maid Appelsap Jus de Pommes.....	3,10
Minute Maid Jus d'Orange.....	3,10
Verse Jus d'Orange Oranges Pressées.....	4,00
Fuze Tea Sparkling Ice Tea.....	2,95
Fuze Tea Green Tea.....	2,95
Fuze Tea Peach.....	2,95
Rivella.....	2,95
Nutricia Fristi.....	3,10
Nutricia Chocomel Cécémel.....	3,10
Koude Melk Lait Froid.....	2,95

WARME DRANKEN CHAUD

Koffie <i>Café</i>	3,00
Cappuccino.....	3,25
Latte Macchiato.....	3,90
Latte Macchiato Hazelnoot <i>Noisette</i>	4,10
Latte Macchiato Karamel au Caramel.....	4,10
Koffie Verkeerd <i>Café au Lait</i>	3,50
Espresso.....	3,00
Dubbele Espresso Double Espresso.....	4,60
Ristretto.....	3,00
Cortado.....	3,00
Décafé <i>Décaféiné</i>	3,00
Warme Chocomel <i>Cécémel Chaud</i>	3,20
met slagroom avec chantilly	3,40
Thee <i>Thé</i>	3,00
Keuze uit <i>Choix de</i> English Blend, Green Tea Sencha, Camomile, Rooibos, Tropical Fruit, Red Fruit, Earl Grey, Lemon	

DE LUXE DE LUXE

THÉS DE LUXE

Verse Gemberthee <i>Thé au Gingembre frais</i>	4,00
Verse Muntthee <i>Thé à la Menthe fraîche</i>	4,00

CAFÉS DE LUXE

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

BIEREN BIÈRES

VAN DE TAP BIÈRES PRESSIONS

Brand Pilsener 0,20.....	2,95
Val Dieu Blond 0,25 Blonde.....	4,70
Grimbergen Dubbel 0,33 Double.....	5,10
Tripel d'Anvers 0,33 Triple.....	5,50
Fourchette 0,33.....	5,50
La Meuse Bier 0,33.....	5,10

*Vraag naar de bieren op
onze wisseltap.*

*La pression parfaite?
Demandez à notre personnel.*

VAN DE FLES EN BOUTEILLE

Brand Oud Bruin.....	3,50
Liefmans Fruitesse.....	4,50
Brouwerij 't IJ IJwit.....	5,10
Amstel Radler 2.0%.....	3,50
Aubel Pure IPA.....	5,10
Duvel.....	5,20
Duvel Tripel Hop Triple.....	5,50
Tripel Karmeliet Triple.....	5,50
Val Dieu Dubbel Double.....	5,20
Val Dieu Tripel Triple.....	5,20
Lefte Blond Blonde.....	4,80
Lefte Dubbel Double.....	4,80
Westmalle Dubbel Double.....	5,00
Westmalle Tripel Triple.....	5,50
Kasteel Rouge.....	5,20
Kasteel Cuvée.....	5,50

0.0%

Amstel Radler 0.0%.....	3,50
Amstel 0.0%.....	3,50
Weihenstephaner Alkoholfrei.....	3,80
Lefte Blond 0.0% Blonde 0.0%.....	4,20
Lefte Dubbel 0.0% Double 0.0%.....	4,20

*Sip back
and relax*



COCKTAILS

MOJITO 9,50
MOJITO 0.0% 7,50

White rum, sparkling water, lime, mint

PORNSTAR MARTINI 10,50
PORNSTAR MARTINI 0.0% 7,50

Vodka, passion fruit, vanilla

LONG ISLAND ICED TEA 9,50

Tequila, triple sec, vodka, rum, coca cola and lime

BACARDI SPICED MULE 7,50

Bacardi spiced rum, ginger beer, lime

APEROL SPRITZ 7,50

Aperol, cava, sparkling water

LIMONCELLO SPRITZ 7,50

Limoncello, cava, sparkling water

HUGO 7,50

Elderflower, cava, sparkling water

GINTONICS

SPICY ROKU GT 9,75

Roku gin, star anise, orange, premium indian tonic

PINK GIN LEMON 9,75

Beefeater Pink Gin, raspberry, lime, mint, bitter lemon

LIKE A VIRGIN GT 8,75

Copperhead gin 0.0, lime, mint, fever tree elderflower tonic

APÉRITIFS

Aperitief van 't huis Apéritif maison	7,50
Licor 43 + Cava	
Kir	6,25
Kir Royal	6,75
Burmester Port Ruby Rouge / Wit Blanc	4,75
Burmester Port Colheita	6,50
Pineau Des Charentes	4,25
Martini Rosso Rouge / Bianco Blanc	4,75
Campari	4,95
Pastis Ricard	4,95

0.0%

Aperitief met een klein bittertje
Apéritif au goût légèrement amer

Crodino Rosso	4,50
Festivo Portofino	4,50

GEDISTILLEERD SPIRITUEUX

Bokma Jonge Graanjenever Genièvre jeune	2,95
Bokma Oude Graanjenever Genièvre vieux	2,95
Els La Vera	2,95
Jägermeister	3,20
Smirnoff No.21 Vodka	4,40
Bacardi Superior Rum White / Black	4,40

WHISKEY

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

COGNAC

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

LIKEUREN LIQUEURS

Cointreau	5,20
Grand Marnier Rouge	5,20
Disaronno Originale	5,20
Tia Maria	5,20
Licor 43	5,20
Drambuie	5,20
Grappa	5,20
Baileys	5,20
Sambuca	5,20
Limoncello	5,20

Onze fijne wijnen

Nos vins fins

BLANC

12 CL 50 CL 75 CL

HEAVEN 4,70 17,00 23,75

Chenin Blanc

Western Cape, Afrique du Sud

RUEDA MONTESOL 5,00 18,75 26,50

Verdejo, Viura

Rueda, l'Espagne

KELLEREI BOZEN 5,50 21,00 29,00

Pinot Bianco

Südtirol, Italie

DOMAINE GIBAUT 5,00 18,75 26,50

Sauvignon Blanc

Loire, France

DELBEAUX 6,00 22,50 31,75

Chardonnay, Viognier

Languedoc, France

PALENA 5,00 18,75 26,50

Chardonnay

Maipo Valley, Chili

ROUGE

12 CL 50 CL 75 CL

TERRE DI MARIO 4,70 17,00 23,75

Primitivo, Sangiovese

Puglia, Italie

DOMAINE LASSERRE 4,80 18,00 25,00

Merlot

Languedoc-Roussillon, France

RUBE 5,00 18,75 26,50

Montepulciano

Abruzzo, Italie

APPASSIMENTO 5,50 21,00 29,00

Negroamaro, Primitivo, Merlot

Puglia, Italie

KAKHETI CO. BEDOBA 6,90 27,00 39,50

Saperavi

Kakheti, Géorgie

ROSÉ

12 CL 50 CL 75 CL

CA BRIGIANO 4,70 17,00 23,75

Pinot Grigio Blush

Veneto, Italie

GAVINEL 5,50 21,00 29,00

Grenache Gris

Languedoc-Rousillon, France

MOUSSEUX

12 CL 75 CL

PORTIUM CAVA DO BRUT 6,50 35,00

Macabeo, Parellada, Xarel-Lo, Chardonnay

Penedès, l'Espagne

SCAVI & RAY PROSECCO 20 CL 9,50

Glera

Veneto, Italie

VEUVE DU VERNAY - ICE ROSÉ 20 CL 9,75

Cinsault, Grenache Noir, Syrah

Bordeaux, France

**Mogen wij u onze
streekwijnen aanbevelen**
**Nous vous recommandons
nos vins régionaux**

WIJNGOED THORN

Dornfelder

Thorn, Pays-Bas

12 CL	50 CL	75 CL
6,90	27,00	39,50

HOEVE NEKUM

Auxerrois

Maastricht, Pays-Bas

12 CL	50 CL	75 CL
5,90	22,00	30,75



Seizoensmenu

..... 41,50

VOORGERECHTEN

Torentje van lam en asperges

Witte asperges en boeren lamsham met daslookpesto

Asperge Parmesan

Witte asperges met crème van Parmezaan, crumble van hazelnoot, rucola, ei en verse bieslook

Gerookte forel

Met groene kruidensalade en gemarineerde asperges

HOOFDGERECHTEN

Asperges op Vlaamse wijze

Met gekookte ham, krieltjes en ei

Gebakken zalmfilet

Met asperges en mousselinesaus

Oerhammetje

Met asperges en honing-mosterd saus

DESSERTS

Aardbeien yoghurt trifle

Met Cantuccini koekjes

Rabarber compote

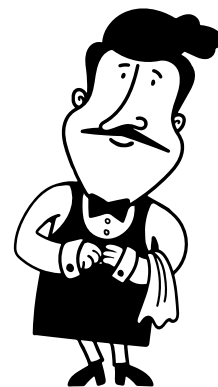
Met coulis van rood fruit en een bolletje bosvruchten ijs

Café gourmand la Meuse

Koffie met slagroom, diverse friandises en Baileys panna cotta

.....
*Alle gerechten zijn
tevens apart verkrijgbaar*

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



VOORGERECHTEN

Ambachtelijk brood..... 7,25

Met roomboter en kruidenboter

Champignons à l'escargot..... 9,75

Champignons met room en kruiden

Oosterse scampi..... 14,25

6 scampi, oosterse groenten en zoete chilisaus

Carpaccio van rund..... 13,75

Met truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes, notensla en Parmezaanse kaas

Vleesplankje..... 15,50

Charcuterie van spinata romana, serranoham, coppa di Parma en tomatensalsa

Gerookte zalm..... 15,50

Met verse kruiden, groene asperges en mierikswortelcrème

Garnaalkroketten..... 15,50

Met gefrituurde peterselie en cocktailsaus

Vegetarische quiche..... 14,25

Met champignons, rode puntpaprika, cashewnoten, rode ui en bladspinazie

*We serveren onze soepen en
voorgerechten met brood*

SOEPEN

KLEIN

GROOT

Tomaten-crèmesoep..... 5,25 6,75

Met basilicumolie

Franse uiensoep..... 6,00 7,75

Klassiek gevatineerde uiensoep

Romige aspergesoep..... 6,00 7,75

Met ei, peterselie en Duroc ham

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

	KLEIN	GROOT
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, walnoten, honing, gegrilde courgette en bladspinazie		
Niçoise.....	14,25	19,75
Tonijn, haricots verts, ei, ansjovis en olijven		
Scampi.....	15,25	19,75
In kruidenboter gebakken scampi en zoetzure komkommer		
Trilogie van vis.....	16,25	20,75
Gerookte forel, zalm, scampi, witte port crème en zoetzure komkommer		

Garnitures

Portie frites.....	3,75
Portie aardappelkroketjes.....	3,25
Frites of kroketjes ipv brood.....	2,75

PASTA

Scampi op Oosterse wijze.....	21,75
9 Scampi, oosterse groenten, afgeblust met zoete chilisaus	
Romige kip pasta.....	20,50
Kip, krokante serranoham, rode pesto, notensla, Parmezaan en rode puntpaprika	

VEGA SUGGESTIE

Veggie Wellington.....	20,75
Gevuld met geroosterde groenten, spinazie, paddenstoelen, geitenkaas en een groentensaus	
Ravioli van knolselderij.....	21,25
Met truffel en bospaddenstoelen	

We serveren onze hoofdgerechten met frites

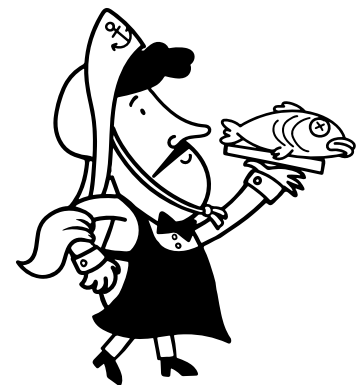
VLEES

Saté van varkenshaas.....	19,75
Met slagarnituur, atjar en kroepoek	
Konijn op Limburgse wijze.....	23,25
2 bouten bereid met appelstroop en ontbijtkoek en slagarnituur	
Eèsjdes zuurvlees.....	18,75
Rundvlees bereid met henquet-appelstroop, met slagarnituur en huisgemaakte appelcompote	
Gepaneerde schnitzel.....	19,25
Met champignonroomsaus en slagarnituur	
Biefstuk van Limousin rund.....	23,50
Met een milde peper-vieux saus en seizoensgroenten	
Limburgse spareribs.....	23,50
Gelakte spareribs met Hoisin-saus en slagarnituur	

VIS

Vispannetje.....	22,25
Witvis, zalm en hollandse garniaaltjes in room en witte wijn	
Dagelijks verse vis.....	22,75
Vraag naar ons wisselend aanbod van verse vis	

Le poisson du jour



Vraag naar ons wisselend aanbod van verse vis

KLEINTJES

Kinderpannenkoek	5,75
Frikandel met frites	7,25
Kroket met frites	7,25
Kipnuggets met frites	7,25
Mini-saté met frites	10,25
Spaghetti bolognese	10,25
Scampi-spiesje met frites	10,25
Kipschnitzel met frites	10,25

Flipping delicious !!



Burgers de la Maison

Old Amsterdam burger	17,75
Rundvlees, gekarameliseerde ui, Old Amsterdam kaas, piccalilly en frites	
Kip Katsu Burger	17,75
Gepaneerde kippendij, tomatensalsa, tabasco mayonaise en frites	
Veggie burger	17,75
Met gegrilde groenten, komkommer, mozzarella en frites	

*We bakken onze rundvleesburger
standaard medium*

BITES

Borrelplenkske	22,50
Diverse koude en warme hapjes	
Knoflookolijven	6,25
Kaasblokjes	6,75
Jonge kaas met franse mosterd	
Luxe bitterballen 8 stuks	8,25
Luxe bittergarnituur 8 stuks	9,25
Loempia's 7 stuks	8,25
Chickenwings 7 stuks	8,25
Vleesplankje	15,50
Charcuterie van spinata romana, serranoham, coppa di Parma en tomatensalsa	

DESSERTS

Kinderijs	5,25
2 bollen ijs, keuze uit: vanille, chocolade en aardbeien	
Dame blanche	7,75
Vanille-ijs met warme chocoladesaus	
Amarena	8,25
Amarena-ijs, vanille-ijs en kersensaus	
Maple walnut	8,25
Walnoot-roomijs, maple siroop en stroopwafels	
Forest fruit	8,25
Bosvruchten sorbetijs en blauw fruit	
Parfait van Bastognekoekjes	8,25
Toffeecrème	
Chocolademousse	8,25
Met saus van baileys	
Crème brûlée	8,25
Traditioneel met bourbon vanille	
Espresso Martini	9,50
Wodka, koffie en vanille	
Kazen	13,25
Le Grand Rustique, Rochebaron en Val Dieu Abdijkaas roodkorst	

Wifi?
Gezellig!



Menu de Saison

..... 41,50

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.*



ENTRÉES

Tourelle d'agneau et asperges

Asperges blanches et jambon d'agneau de pays
au pesto d'ail sauvage

Asperges au parmesan

Asperges blanches à la crème de parmesan, crumble de
noisettes, roquette, œuf et ciboulette fraîche

Truite fumée

Avec salade d'herbes vertes et asperges marinées

PLATS

Asperges à la flamande

Avec jambon cuit, pommes de terre et œuf

Filet de saumon

Avec asperges et sauce mousseline

Jambonneau

Avec asperges et sauce au miel et à la moutarde

DESSERTS

Bagatelle au yaourt et à la fraise

Avec des biscuits Cantuccini

Compote de rhubarbe

Avec un coulis de fruits rouges et une boule de glace
aux fruits des bois

Café gourmand la Meuse

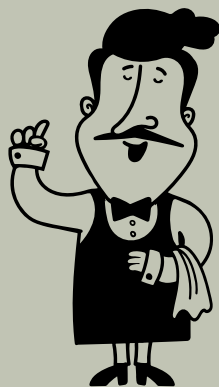
Café avec crème fouettée, diverses friandises
et panna cotta au Baileys

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.

*Tous les plats sont
aussi disponibles hors menu*

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



ENTRÉES

Pain artisanal 7,25

Au beurre nature et beurre aux fines herbes

Champignons en persillade 9,75

Champignons à la crème au persil et à l'ail

Scampis à l'orientale 14,25

6 scampis, légumes orientaux et une sauce chili douce

Carpaccio de bœuf 13,75

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 15,50

Aux herbes fraîches, asperges vertes et sauce au raifort

Croquettes de crevettes 15,50

Avec persil frit et sauce cocktail

Quiche végétarienne 14,25

Avec champignons, poivron rouge pointu, noix de cajou, oignon rouge et épinard en branches

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

SOUPES

PETITE GRANDE

Crème de tomates 5,25 6,75

À l'huile de basilic

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

Soupe à l'oignon gratinée classique

Soupe crémeuse aux asperges 6,00 7,75

Avec oeuf, persil et jambon de Duroc

*Commandez nos salades
en entrée ou en plat*

*Toutes les salades sont servies
avec du pain*

SALADES

PETITE

GRANDE

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 tiedès, noix, aïelles et une petite bière Val-Dieu

Fromage de chèvre 14,25 19,75

Fromage de chèvre, noix, miel, courgette grillée et épinards en branches

Niçoise 14,25 19,75

Thon, haricots verts, oignon, anchois et olives

Scampi 15,25 19,75

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

Trilogie de poissons 16,25 20,75

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

Garnitures

Portion de frites 3,75

Croquettes de pommes de terre 3,25

Garnitures à la place du pain 2,75

PÂTES

Scampi à l'orientale 21,75

9 Scampi, légumes orientaux et sauce chili douce

Pâtes crémeuses au poulet 20,50

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

SUGGESTION VEGA

Veggie Wellington 20,75

Rempli de légumes rôtis, d'épinards, de champignons, de fromage de chèvre avec une jus aux légumes

Raviolis de céleri-rave 21,25

Avec truffe et champignons des bois

*Nous servons nos plats
avec des frites*

Flipping delicious !!

VIANDES

Brochette de porc à la sauce cacahuètes.....	19,75
Avec salade et les achards de légumes et kroepoek	
Lapin à la limbourgeoise.....	23,25
2 cuisses préparées avec du sirop de pomme et du pain d'épice servi avec une salade	
Carbonnades flamandes d'Eijsden.....	18,75
Préparées au sirop de pomme de chez henquet, salade et compote de pommes maison	
Escalope panée.....	19,25
Avec une sauce aux champignons et salade	
Rumsteak.....	23,50
Avec une sauce au poivre doux et légumes de saison	
Spareribs.....	23,50
Spareribs laquées, sauce Hoisin et salade	



Burgers de la Maison

Old Amsterdam burger.....	17,75
Viande de boeuf, oignon caramélisé, fromage Old Amsterdam, piccalilli et frites	
Burger au poulet katsu.....	17,75
Haut de cuisse de poulet pané, salsa aux tomates, Mayonnaise tabasco et frites	
Veggie burger.....	17,75
Avec légumes grillés, concombre, mozzarella et frites	

POISSONS

Cassolette de poisson.....	22,25
Poisson blanc, saumon et crevettes hollandaises à la crème et au vin blanc	
Poisson du jour.....	22,75
Renseignez-vous sur notre offre variable de poisson frais	

Le poisson du jour



*Renseignez-vous sur notre offre
variable de poisson frais*

*Nous cuissons notre
burger de boeuf à point*

POUR LES PETITS

Crêpe enfant.....	5,75
Fricadelle avec frites.....	7,25
Croquette de viande avec frites.....	7,25
Nuggets de poulet avec frites.....	7,25
Mini-saté avec frites.....	10,25
Spaghetti à la bolognaise.....	10,25
Brochette de scampis avec frites.....	10,25
Escalope de poulet avec frites.....	10,25

APÉRITIVES

Amuse-gueules variés.....22,50

Divers amuse-bouches chauds et froids

Olives à l'ail.....6,25

Fromage en cubes.....6,75

Fromage jeune avec moutarde française

Bitterballen de luxe **8 pièces**.....8,25

Assortiment d'amuse-bouches chauds

de luxe **8 pièces**.....9,25

Loempias **7 pièces**.....8,25

Ailes de poulet **7 pièces**.....8,25

Planche de charcuteries.....15,50

Servie avec de la spinata romana, du jambon serrano, coppa di Parma et salsa aux tomates

DESSERTS

Glace enfant.....5,25

Choix entre 2 boules de glace: vanille, chocolat ou fraise

Dame blanche.....7,75

Glace vanille avec sauce au chocolat chaud

Amarena.....8,25

Glace amarena, glace vanille et coulis de cerises

Maple walnut.....8,25

Crème glacée aux noix, sirop d'érable et gaufrette au caramel

Forest fruit.....8,25

Sorbet aux fruits des bois et fruits bleus

Parfait aux biscuits de Bastogne.....8,25

Crème caramel

Mousse au chocolat.....8,25

Avec sauce au baileys

Crème brûlée.....8,25

Traditionnelle à la vanille bourbon

Espresso Martini.....9,50

Vodka, café et vanille

Fromages.....13,25

Le Grand Rustique, Rochebaron et Fromage d'Abbaye du Val Dieu croûte rouge



