



Petit déjeuner / Ontbijt (tot 12.00 uur)

La Maison roerei <i>Roerei met bacon op ambachtelijk brood: wit of bruin</i>	9,95
La Maison pancakes <i>geserveerd met diverse soorten jam, vers fruit en clotted cream</i>	12,50
La Maison echt Engels <i>Toast met gebakken ei of roerei met witte bonen in tomatensaus, bacon, tomaat, champignons en een gebakken worstje</i>	13,50
La Maison Frans <i>Twee croissants met 2 soorten jam</i>	9,50
La Maison wentelteefjes <i>Zoals vroeger, door een eitje met vanillesuiker</i>	9,50
La Maison een goed graan begin <i>yoghurt of kwark, fruit, granen, muesli, granola en honing</i>	9,50
La Maison Scones <i>scones met jam en clotted cream</i>	8,95



Heeft u een allergie? Meld het ons!
Voor lactose- en/of glutenvrije producten vragen we een toeslag van 0,75 cent per item





Déjeuner / Lunch (tot 16.30 uur)

Quiches/Quiche

geserveerd met gemengde salade

Quiche geitenkaas & tomaat 12,50

Quiche Lorraine 12,50

Quiche Zalm 15,50

Croques/Tosti

geserveerd met Griekse salade

Ham & kaas 9,50

Kaas, traditioneel 9,50

Caprese 9,50

met kaas, mozzarella, tomaat en verse pesto

Soupes/soepen

geserveerd met gesneden ambachtelijk boerenland brood

Dagsoep 8,00

Tomatensoep 8,50

Uiensoep 8,50

Vissoep 13,50

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Voor lactose- en/of glutenvrije producten vragen we een toeslag van 0,75 cent per item





Tartines garnies / broodjes

op ambachtelijk boerenland brood

keuze uit: wit of bruin

Steegs plankje,

17,50

Steegs kopje soep, broodje kroket, broodje met een omelet, broodje ham met kaas en huzarensalade en een plak krentenbrood

Franse kip suprême

13,50

gebakken kippendij met roomkaas, honingtijm saus, bacon en pijnboompitjes

Gehaktbal La Maison

13,50

ouderwets lekker

Kippenlever

14,50

met bacon, gebakken ui en champignons

Hamburger La Maison

17,50

een runderburger met kaas, ui, tomaat, gebakken ei, bacon en friet

Gerookte zalm

14,50

met roomkaas, zongedroogde tomaten, kappertjes, rode ui en sla

Huisgemaakte tonijnsalade

15,50

met augurk, ui, kappertjes en dillesaus met olijven op een olijvenbroodje

Uitsmijter La Maison

15,50

met diverse vleeswaren, kaas en saladegarnituur

Boerenomelet

15,50

met champignons, ui en groente en saladegarnituur

Broodje kroket

12,50

2 kroketten op boerenlandbrood en saladegarnituur

Gegrild ambachtelijk krentenbrood

12,50

met peer, brie en vijgenchutney

Pasteitje met champignonragout

8,75

Méditerranée / Frans warm tomatenbroodje uit de oven

geserveerd met gemengde salade

Chèvre

15,50

met geitenkaas, Serranoham, roomkaas, koolsla, vijgenchutney en honing

Serrano

15,50

met blauwe kaas, Serranoham, roomkaas, koolsla, rode uienchutney en honing





Salades / Salades

geserveerd met ambachtelijk boerenland brood en knoflooksaus

Salade met geitenkaas 18,50
honing, gemengde nootjes, bacon, garnering en vers fruit

Salade met gebakken verse zalm 18,50
verse zalm, dillesaus, garnering en vers fruit

Salade met ossenhaaspuntjes 21,50
rode wijnsaus, gebakken champignons, cashewnoten, garnering en vers fruit

Salade met verse grote garnalen 21,50
chilisaus, garnering en vers fruit

Salade met gefrituurde garnalen in een aardappeljasje 21,50
chilisaus, garnering en vers fruit

Viande / Vlees

geserveerd met friet en sla

Saté babi 18,50

Kip saté 18,50

Entrecote, met pepersaus 21,50

Enfants / Kinderen

Op ambachtelijk boerenland brood

keuze uit: wit of bruin

Jam 3,50


Hagelslag 3,50

Pindakaas 3,50

Frietjes 7,50
met een kroket of frikandel of kipnuggets

Poffertjes met poedersuiker 6,50

Kindertosti 6,50
ham & kaas





Vegêtariën / Vegetarisch

Soupes / soepen

geserveerd met ambachtelijk boerenland brood

Tomatensoep

8,50

Uiensoep

8,50

Tartines garnies / broodjes

Op ambachtelijk boerenland brood

keuze uit: wit of bruin

Champignons

14,50

gebakken in knoflookboter gearneerd met cheddar kaas

Boerenomelet

15,50

met champignons, ui en groente

Pasteitje met champignonragout

8,75

Gegrild ambachtelijk krentenbrood

12,50

met peer, brie en vijgenchutney

Quiche geitenkaas & tomaat

12,50

geserveerd met gemengde salade

Méditerranée / Frans warm tomatenbroodje uit de oven

geserveerd met gemengde salade

Chèvre

15,50

met geitenkaas, roomkaas, koolsla, vijgenchutney en honing

Brie

15,50

met roomkaas, koolsla en rode uienchutney

Croques / Tosti

geserveerd met griekse salade

Kaas, traditioneel

9,50

Caprese

9,50

met kaas, mozzarella, tomaat en verse pesto

Salades / Salades

geserveerd met ambachtelijk boerenland brood en knoflooksaus

Salade met geitenkaas



18,50

honing, gemengde nootjes, garnering en vers fruit

Salade met verse champignons

18,50

gebakken in knoflookboter, garnering en vers fruit





Diner (17.00 uur tot 20.30 uur)

Apéritif / voorgerecht

Broodplankje 5,50
voor 2 personen met huisgemaakte knoflooksaus en tapenade

Pasteitje met kalfsragout 11,50

Champignons uit de oven, 12,50
met knoflook en gesmolten kaas

Soes 12,50
met ricotta, prosciutto, geitenkaas, pijnboompitjes, huisgemaakt vijgenchutney en gemengde salade

Spies van kleine garnalen 13,50
met guacamole

Kikkerbillen 15,50
6 stuks

Trio koude vis 17,50
met gerookte zalm, paling en Hollandse garnalen en toast

Soupes / soepen

Dagsoep 8,00

Tomatensoep 8,50

Uiensoep 8,50

Vissoep 13,50

Salades / Salades

geserveerd met gesneden ambachtelijk boerenland brood en knoflooksaus
Salade met geitenkaas 21,50
honing, gemengde nootjes, bacon, garnering en vers fruit

Salade met gebakken verse zalm 21,50
verse zalm, dillesaus, garnering en vers fruit

Salade met ossenhaaspuntjes 25,50
rode wijnsaus, gebakken champignons, cashewnoten, garnering en vers fruit

Salade met verse grote garnalen 23,50
garnering en vers fruit



Heeft u een allergie? Meld het ons!

Voor lactose- en/of glutenvrije producten vragen we een toeslag van 0,75 cent per item





Viande / Vlees

*Lamshaasjes met <i>honing tijm</i> saus	32,50
*Schnitzel met <i>zigeunersaus of champignonroomsaus of gebakken champignons en ui</i>	23,50
*Biefstuk van de haas met <i>rode wijnsaus</i>	35,50
*Eendenborst met <i>manderijnsaus</i>	27,50
*Entrecote met <i>kruidenboter</i>	25,50
*Kip suprême kippendij met <i>honing tijm saus, bacon en pijnboompitten</i>	21,50
*Kippenlever met <i>gebakken champignons, ui en bacon</i>	21,50
*Vlees van de week <i>vraag er naar bij de bediening</i>	dagprijs

Poisson / Vis

*Doradefilet <i>nantuasaus, mild pikante kreeftensaus</i>	25,50
*Trio vis <i>zalm, kabeljauw en victoriabaars met pernodsaus</i>	25,50
*Sliptong <i>3 stuks</i>	29,50
*Grote garnalen <i>12 stuks in knoflook</i>	32,50
*Zeetong <i>boterjus</i>	dagprijs
*Vis van de week <i>vraag er naar bij de bediening</i>	dagprijs

Pasta's

<i>geserveerd met gemengde salade</i> Kip kerrie pasta	19,50
Tortelline <i>gevuld met spinazie en een tomaten-geitenkaassaus</i>	19,50





Végétariën apéritif / Vegetarisch voorgerecht

Pasteitje met champignonragout 11,50

Champignons uit de oven 12,50
met knoflook en gesmolten kaas

Bruchetta 12,50
van tomaat en Parmezaanse kaas

Vegêtariën / Vegetarisch

*Vegaburger 21,50
met champignons, ui en cheddarkaas

Salade met geitenkaas 21,50
honing, gemengde nootjes, garnering en vers fruit

Salade met verse champignons 21,50
gebakken in knoflookboter, garnering en vers fruit

*Kaasschnitzel 22,50
met mosterdsaus

Vegetarische lasagne 24,50

Extra bij te bestellen bij hoofdgerechten:

Frites of aardappels 3,50

Sla of groente 3,50

*Deze hoofdgerechten worden geserveerd met uitgebreide garnituur.

Dessert / Nagerecht

Sorbet 12,50
met verse vruchten

Tarte tatin 12,50
met een bolletje ijs en boeren jongens

Crème brûlée 12,50

Dame blanche 12,50

Huisgemaakt chipolatapudding 12,50

Kaasplankje 14,50

Dessert van de week dagprijs





Planches/Bites en snacks

Planche La Maison de luxe

45,50

verrassingsplateau van de chef met diverse chutneys

Vegetarische bittergarnituur

9,95

Bitterballen, *Kwekkeboom 10 stuks*

9,95

Gemengd bittergarnituur, *12 stuks*

9,95



Vin /Wijn

Wijnhandel Appeldoorn uit Velp is al vier generaties van vader op zoon actief in de wijn. Sinds 1897 worden, met veel liefde voor het vak, de mooiste wijnen uit alle hoeken van de wereld geïmporteerd en in de wijnkelders te rijpen gelegd. Met name in de provincie Gelderland vinden de wijnen van het authentieke familiebedrijf hun weg naar menig verwend wijnliefhebber en restaurant.

Vins blancs/Witte wijnen:	per glas	per fles
Sauvignon Blanc Orbiel & Frères Pays d'Oc, Languedoc, Frankrijk <i>Heerlijke frisdroge witte wijn uit Zuidoost-Spanje. Biologisch, gemaakt van de Spaanse viura druif en de internationaal bekende sauvignon blanc.</i>	5,75	28,25
Chardonnay La Cour des Dames, Pays d'Oc, Frankrijk <i>Genereuze, zuiver gemaakte droge Chardonnay met de geur van rijp geel fruit en een tikje eikenhoutrijping. Afkomstig Van de uitlopers van de Pyreneeën (Limoux).</i>	6,00	29,50
Pinot Grigio Pinot Grigio delle Venezie, "Tosa" Monte del Fra, Italië <i>Verleidelijke, licht kruidige droge witte wijn. Afkomstig iets ten zuidoosten van het Gardameer. Fijn aromatisch en lekker sappig van smaak.</i>	6,25	30,75
Spätlese (licht zoet) Johannes Egberts, Riesling & Müller-Thurgau, Pfalz, Duitsland <i>Prettige, licht zoete witte wijn uit het wijngebied Pfalz. Gelegen in het liefelijke Rijndal zorgen de laat geoogste druiven voor een volle en soepele smaak.</i>	5,50	27,00
Vins Rouges/Rode wijnen:		
Bobal & Tempranillo Crianza, "Elvia", Utiel-Requena, Spanje (ecologico) <i>Lekker krachtig rood uit zuidoost-Spanje. Dieprood van kleur, kruidig en fruitig van geur met subtiele nuances van eikenhout. De afdronk is vol en lang.</i>	5,75	28,25
Merlot Domaine Coudoulet, Pays d'Oc, Frankrijk <i>Merlot van een klein familiedomein zoals wij hem graag drinken, heerlijk vol en fruitig van smaak met in het bouquet prachtige tonen van rijp, klein rood fruit.</i>	6,25	30,75
Vins rosés/Rose wijnen:		
Grenache rosé (gris) "La Cour des Dames", Pays d'Oc, Frankrijk <i>Proef de zuid-Franse zon in uw glas. Gemaakt van direct geperste grenache druiven, afkomstig van de aan de kust gelegen wijngaarden tussen Montpellier en Sète.</i>	5,75	28,25
Vin pétillant/Bubbels:	per glas	per fles
Cava Brut Elvia, Brut, Spanje <i>Mooie droge Cava lekker met toast of brioche. Onmisbaar bij iedere feestelijke gelegenheid en als heerlijk aperitief.</i>	7,00	34,50
Prosecco frizzante Veneto, Italië, <i>Prettige, milddroge Italiaanse bubbel, heerlijk om mee te borrelen of als aperitief.</i>	9,00	flesje voor. 2 Personen.



Sur la bouteille/Op de fles

Leffe blond	4,75
Leffe blond 0.0	4,75
Leffe donker	4,75
Leffe tripel	5,25
Hertog Jan 0.0	4,75
Hoegaarden witbier	4,75
Hoegaarden Radler Lemon & Lime	4,75
Hoegaarden rosé	4,75
Duvel	5,25
Hertog Jan grand prestige	5,25

Digestif domestique/Binnenlands

Vieux	4,50
Oude jenever	4,95
Advocaat met slagroom	4,95
Jonge jenever	4,50

Digestif étranger/Buitenlands

Bacardi	4,75
Campari	4,75
Pernod, met een kannetje water en ijs	4,75
Gordon's gin	4,75
Vodka Smirnoff	4,75
Remy Martin V.S.O.P	6,95
Glenfiddich whisky	7,50
Ballentine's	4,95

Liqueurs/Likeuren

Drambuie	5,25
Tia Maria	5,25
Bailey's	5,25
Amaretto	5,25
Grand Marnier	5,25
Cointreau	5,25
Dom Bénédicte	5,25
Jägermeister	4,75
Licor 43	5,25

Eaux/Water

Chaudfontaine blauw/rood 0,25L	3,25
Chaudfontaine blauw/rood 0,5L	5,75

Boissons non alcoolisées /Frisdranken

Coca cola/zero	3,25
Cassis	3,25
Sinas	3,25
Sprite	3,25
Tonic	3,50
Bitter lemon	3,50
Ginger ale	3,50
Appelsap	3,25
Rivella	3,50
Ice-tea/Ice-tea green	3,50
Ranja	2,50
Gember bier, alcoholvrij geserveerd met citroen, munt en ijs	4,25

Produits laitiers et jus de fruits/ Zuivel en Vruchtendranken

Ijskoffie, met slagroom	5,50
Tomatensap	3,50
Vers geperste jus d'orange	4,50
Melk/ Karnemelk	2,75
Fristi/Chocomelk	3,50

Bières pression/Bieren

Hertog Jan van de tap:	
Vaasje 0,25 cl	3,50
Pul bier	6,75
Seizoen bier van de tap	4,95

Port, Sherry, Vermouth/Port, Sherry, Vermout

Martini	4,75
Rode port	4,75
Witte port	4,75
Sherry medium	4,75
Sherry dry	4,75

