



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.

Onze gerechten zijn samengesteld voor één persoon, gerechten kunnen niet worden gedeeld.





Déjeuner /Lunch (tot 16.30 uur)

Quiches/Quiche

geserveerd met gemengde salade

Quiche geitenkaas & spinazie 14,50

Quiche lorraine 14,50

Quiche zalm & prei 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.

Onze gerechten zijn samengesteld voor één persoon, gerechten kunnen niet worden gedeeld.





Tartines garnies / broodjes

op ambachtelijk boerenland brood

keuze uit: wit of bruin

Steegs plankje vlees, 17,50

voor de echte grote eters.

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

Steegs plankje vis, 19,50

voor de echte grote eters.

Steegs kopje soep, broodje garnalenkroket, broodje met een tonijnsalade, broodje met zalm met een limoen-korianderdressing en een plak krentenbrood

Franse kip suprême 13,50

gebakken kippendij met roomkaas, lemon curd, honingtijn saus, bacon en pijnboompitjes

Gehaktbal La Maison 13,50

ouderwets lekker

Kippenlever 14,50

met bacon, uienchutney, gebakken ui en champignons

Hamburger La Maison 17,50

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

Gerookte zalm 14,50

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

Huisgemaakte tonijnsalade 15,50

met augurk, ui, kappertjes, olijven en dillesaus

Uitsmijter La Maison 16,50

met diverse vleeswaren, kaas en saladegarnituur

Boerenomelet 15,50

met champignons, ui en groente en saladegarnituur

Kogelbiefstuk 24,50

met gebakken ei, jus op 2 sneetjes wit brood

Broodje kroket 14,50

2 kroketten op boerenlandbrood en saladegarnituur/ ook in het vegetarisch te bestellen

Gegrild ambachtelijk krentenbrood 14,50

met peer, brie en vijgenchutney



Pasteitje met champignonragout 11,50

Russisch ei met toast 14,50

Traditioneel zoals het hoort met uitgebreide garnering van vis en vlees

Broodje van het moment Dagprijs

vraag er naar bij de bediening





Méditerranée / Frans warm tomatenbroodje uit de oven

geserveerd met gemengde salade

Chèvre

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

15,50

Serrano

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

15,50

Salades / Salades

geserveerd met ambachtelijk boerenland brood en knoflooksaus

Salade met geitenkaas

honing, gemengde nootjes, bacon, garnering en vers fruit

18,50

Salade met gebakken verse zalm

verse zalm, dillesaus, garnering en vers fruit

18,50

Salade met ossenhaaspuntjes

rode wijnsaus, gebakken champignons, cashewnoten, garnering en vers fruit

21,50

Salade met verse grote garnalen

chilisaus, garnering en vers fruit

21,50

Salade surf en turf

met garnalen en ossenhaaspuntjes met garnering

22,50

Viande / Vlees

geserveerd met friet en sla

Saté babi

18,50

Kip saté

18,50

Kogelbiefstuk, met jus

24,50

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 gëgarneerd met cheddar kaas

Boerenomelet

15,50

met champignons, ui en groente

Pasteitje met champignonragout

11,50

Gegrild ambachtelijk krentenbrood

14,50

met peer, brie en vijgenchutney

Quiche geitenkaas & spinazie

14,50

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 <i>voor 2 personen met huisgemaakte knoflooksaus en tapenade</i>	7,50
Plukbrood <i>tomatenplukbrood met kaas en olijven geserveerd met knoflooksaus</i>	8,50
Pasteitje met kalfsragout	11,50
Champignons uit de oven, <i>met knoflook en gesmolten kaas</i>	12,50
Soes <i>met ricotta, prosciutto, geitenkaas, pijnboompitjes, huisgemaakt vijgenchutney en gemengde salade</i>	14,50
Escargots <i>met knoflookboter, geserveerd met brood</i>	14,50
Gamba's ali oli <i>met knoflook, geserveerd met brood</i>	15,50
Kikkerbillen <i>6 stuks</i>	15,50
Carpaccio <i>met oude Parmezaanse kaas en pijnboompitten</i>	16,50
Trio koude vis <i>met gerookte zalm, paling en Hollandse garnalen en toast</i>	18,50
Soupes / soepen	
Dagsoep	8,00
Tomatensoep	8,50
Uiensoep	8,50
Vissoep	13,50



Het is niet mogelijk om een voorgerecht als hoofdgerecht te bestellen.





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

Salade surf en turf 26,50
met garnalen en ossenhaaspuntjes met garnering

Viande / Vlees

*Lamshaasjes 34,50
met honing tijm saus

*Schnitzel 24,50
met zigeunersaus of champignonroomsaus of gebakken champignons en ui

*Biefstuk van de haas 37,50
met rode wijnsaus

*Eendenborst 29,50
met manderijnsaus

*Entrecote 27,50
met kruidenboter

*Kip suprême 22,50
kippendij met honing tijm saus, bacon en pijnboompitten

*Kippenlever 22,50
met gebakken champignons, ui en bacon

*Vlees van het moment dagprijs
vraag er naar bij de bediening

Heeft u een allergie? Meld het ons!

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

Onze gerechten zijn samengesteld voor één persoon, gerechten kunnen niet worden gedeeld.





Poisson / Vis

*Zeebaars 27,50
met limoen-koriandersaus

*Trio vis 27,50
zalm, kabeljauw en victoriabaars met pernodsaus

*Sliptong 32,50
goudbruin gebakken in roomboter 3 stuks

*Grote garnalen 34,50
12 stuks in knoflook

*Zeetong dagprijs
goudbruin gebakken in roomboter met boterjus

*Vis van het moment dagprijs
vraag er naar bij de bediening

Pasta's

geserveerd met gemengde salade

Kip kerrie pasta 22,50

Tortelline 22,50
gevuld met spinazie en een tomaten-geitenkaassaus

Vegetarische lasagne 24,50





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

Tortelline 22,50
gevuld met spinazie en een tomaten-geitenkaassaus

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

Crème brûlée 9,95

Dame blanche 9,95


Wentelteeftjes van Veluws suikerbrood 9,95
met een bolletje ijs

Sorbet 12,50
met verse vruchten

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

Huisgemaakt chipolatapudding 12,50

Kaasplankje 14,50





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

Oude Beemster kaas 7,50

Nootjes en zoutjes 5,50

Warme oude kaasstengels 9,95

Kleine charcuterie 14,50
diverse warme en koude lekkernijen met dipjes voor 2 personen

Cocktails

Aperol spritz 8,50

Limoncello spritz 8,50

Passionfruit martini 9,50

Mojito 8,50

Gin tonic 8,50

Mocktails

Mojito 0.0. 6,50

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>een sappige, spannende sauvignon blanc uit een warm herkomstgebied Languedoc. de langzaam gerijpte en dus aromatische druif wordt geoogst van de koel gelegen wijngaard aan de rivier Orbiel.</i>	6,00	29,50
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>	6,25	30,75
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>	6,50	32,00
Spätlese (zoet) Johannes Egberts, Riesling & Müller-Thurgau, Pfalz, Duitsland <i>Prettige, licht zoete witte wijn uit het wijng gebied Pfalz. Gelegen in het liefelijke Rijndal zorgen de laat geoogste druiven voor een volle en soepele smaak.</i>	5,75	28,25
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>	6,00	29,50
Negroamaro "Collezione Privata", Cantine Due Palme, Apuglia, Italië <i>La bella Italia op haar top. Vol van kleur en aromatisch van geur met gekonfijt rood fruit, lichte kruiden en mooi gedoseerd eikenhout. De afdronk is prettig en mild.</i>	6,25	30,75
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>	6,50	32,00
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 donker	4,75
Leffe tripel	5,25
Hoegaarden witbier	4,75
Hoegaarden rosé	4,75
Texels skuumpkoppe	4,75
Duvel	5,25
Hertog Jan grand prestige	5,25
Karmeliet tripel	5,25

Sur la bouteille sans alcool/Op de fles alcoholvrij

Hertog Jan 0.0	3,95
Leffe blond 0.0	4,75
Hoegaarden Radler 0.0	4,75
Texels skuumpkoppe 0.0	4,75

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, <i>met een kannetje water en ijs</i>	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	3,35
Chaudfontaine blauw/rood 0,5L	6,25

Boissons non alcoolisées /Frisdranken

Coca cola/zero	3,35
Cassis	3,35
Sinas	3,35
Sprite	3,35
Tonic	3,60
Bitter lemon	3,60
Ginger ale	3,60
Appelsap	3,35
Rivella	3,60
Ice-tea/Ice-tea green	3,60
Ranja	2,60
Gember bier, alcoholvrij geserveerd met citroen, munt en ijs	4,25

Produits laitiers et jus de fruits/ Zuivel en Vruchtendranken

Ijskoffie, <i>met slagroom</i>	5,50
Tomatensap	3,60
Vers geperste jus d'orange	4,50
Melk/ Karnemelk	2,75
Fristi/Chocomelk	3,60

Bières pression/Bieren

Hertog Jan van de tap:	
Vaasje 0,25 cl	3,75
Pul bier	7,25
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