

# L'Auberge

DE NEERCANNE

## OPENINGSTIJDEN

Maandag t/m vrijdag  
11.00 - 17.00 uur

Zondag: enkel voor kleine kaart en gebak.  
11.00 - 17.00 uur

Cannerweg 800  
6213 ND Maastricht

+31 (0)43 325 13 59  
[info@neercanne.nl](mailto:info@neercanne.nl)



## LUNCHEN IN HUISELIJKE SFEER

Welkom bij Lunchrestaurant l'Auberge.  
Chef de cuisine Raymond Remmen, gastheer Leo Smeijers  
en hun team heten u van harte welkom.

Met veel enthousiasme werken wij met seizoensgebonden,  
regionale en biologische producten. Voor zover mogelijk komen  
deze producten uit de eigen tuin, gelegen achter de l'Auberge.  
Gaat u gerust een kijkje nemen. Misschien treft u daar zelfs een  
van onze enthousiaste vrijwilligers, die u alles kunnen vertellen  
over de vele soorten (vergeten) groenten die er met veel passie,  
plezier en ook volledig biologisch worden geteeld.

Wist u dat wij dagelijks ons eigen zuurdesembrood bakken?  
"Ons desem viert net zijn 10e verjaardag". Proef het verschil!

Mocht u dieetwensen hebben, dan horen wij dat graag.

## LUNCHMENU BIB GOURMAND

### **Zachtgegaarde Hoenderfilet met verschillende bereidingen van ui**

Filet de poularde cuit doucement avec  
diverses préparations d'oignons  
of

### **Baby-kreeft met asperges en een vinaigrette van grapefruit en vanille**

Bébé homard aux asperges et une  
Vinaigrette de pamplemousse et vanille

\*\*\*

### **Gebakken dorade royal met schuim van peterselie**

Dorade royal sauté avec une mousse de persil  
of

### **Kalfs-zijlende van de grill met een saus van rode wijn en ossenstaart**

Quasi de veau grillé avec une sauce  
de vin rouge et de queue de bœuf

\*\*\*

### **5 seizoenskazen geselecteerd door onze kaasaffineurs "Van Tricht"**

5 fromages de saison sélectionnés par  
nos affineurs de fromages "Van Tricht"  
(suppl. € 4,50 )

of

### **Vanillemelk-bavarois, crémeux van citroen met verschillende bereidingen van rabarber**

Bavarois au lait vanille, crémeux de citron avec  
différentes préparations de rhubarbe

**3-gangenmenu € 37,-**

**Huiswijnen-arrangement € 20,-**

(Incl. aperitief, 2 glazen wijn en water)

**Speciaal wijnenarrangement € 31,-**

(Incl. aperitief, 3 speciale wijnen en water)

## VOORGERECHTEN

### **Steak Americain met z'n eigen garnituren op onze wijze**

Steak tartare à l'américaine avec ses propres  
garnitures à la façon de l'Auberge

**€ 16,50**

### **Asperges met gerookte zalm en wittewijnsaus met bieslook-bloemen**

Des asperges au saumon fumé et sauce vin blanc  
avec des fleurs de ciboulette

**€ 15,50**

### **Onze eigen "Sjink" op toast met gepocheerd ei en mousseline-saus**

Toast de jambon, œuf poché et sauce mousseline

**€ 15,-**

### **Salade van witte en groene asperges met gepocheerd ei en een parmezaan/peterselie-crème**

Salade des asperges blanches et vertes avec un œuf poché et une  
crème au parmesan et persil

**€ 14,-**

### **Strand-krabbensoep op onze wijze**

Soupe aux crabes de plage

**€ 12,50**

## HOOFDGERECHTEN

### **"Raymond's Special"**

### **Gestoofde lamsschouder met meiraap en Provençaalse jus met een heerlijk glas bier of wijn**

Epaule d'agneau avec navet et une jus provençale  
Accompagné d'un bon verre de vin ou de bière

**€ 24,-**

### **Gebakken kabeljauw op l'Auberger eigenwijze wijze**

Cabillaud à la façon de la Auberge

**€ 27,50**

### **Gegrilde bavette met béarnaisesaus en verse dikke frieten**

Bavette grillée à la sauce béarnaise et  
grosses frites fraîches

**€ 26,50**

### **Asperges klassiek met ham of onze huisgerookte zalm**

Des asperges classiques au jambon  
ou notre saumon fumé à la maison

**€ 24,50**

### **Asperge-risotto met een schuim van asperges**

Risotto aux asperges  
avec une mousse d'asperges

**€ 21,50**

## DESSERTS

**5 seizoenskazen geselecteerd door onze  
kaasaffineurs "Van Tricht"**

**Hierbij kunnen we ook een bierparing verzorgen € 4,-**

5 fromages de saison sélectionnés par  
nos affineurs de fromages "Van Tricht"

Nous pouvons également fournir un accord de bière pour 4€

**€ 12,50**

**Vanillemelk-bavarois, crémeux van citroen met  
verschillende bereidingen van rabarber**

Bavarois au lait vanille, crémeux de citron avec  
différentes préparations de rhubarbe

**€ 8,50**

**Crème brûlée met vanille-ijs**

Crème brûlée avec de la glace à la vanille

**€ 9,50**

**Tarte tatin van appel met Calvados-crème**

Tarte tatin aux pommes et crème de Calvados

**€ 9,50**

**Warm chocoladetaartje met vanille-ijs**

Gâteau au chocolat chaud avec glace à la vanille

**€ 11,50**

**Dame Blanche**

Vanille-ijs met verse chocoladesaus

Glace à la vanille arrosée de chocolat noir fondu

**€ 9,50**

**Mont blanc**

Vanille-ijs met chocoladesaus en advocaat

Glace à la vanille arrosée de chocolat noir fondu et advocaat

**€ 12,25**

**Café glacé**

Vanille-ijs met sterke koffie en koffielikeur

Glace à la vanille avec café fort et liqueur de café

**€ 12,25**

## ZONDAGSMENU

Grotchampignons op "Neercanner" wijze met kruiden,  
knoflook en brood

**€ 8,-**

Warme Camembert met rozemarijnbrood om te dippen

**€ 13,50**

8 ouderwetse bitterballen gevuld met draadjesvlees  
geserveerd met scherpe Dijon-mosterd

**€ 8,50**

Soep van de dag geserveerd met boerenbrood

**€ 6,50**

Klassieke charcuterie-plank met eigen gebakken zuurdesembrood

**€ 16,50**

Gecombineerde visplank met gemarineerde groenten

**€ 16,50**

Uitgebreide kaasplank met appelstroop en brood

**€ 14,50**

Vlaai van bakkerij Smets of een assortiment gebak  
verschillende stukjes gebak op één bord

**Vanaf € 4,50**