

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



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

Rosbief van kalfsmuis met een crème van kappertjes en Parmezaan crumble

Rosbif de veau avec une crème de câpres
et un crumble au parmesan
of

Zeeuwse mosselen met verschillende bereidingen van knoflook

Moules de Zélande avec diverses
préparations à l'ail

Hollandse schelvis op de huid gebakken met zachte ansjovis boter

Aiglefin hollandais cuit sur la peau et
beurre d'anchois doux
of

Diamanthaas met verschillende bereidingen van courgette en een groene salsa

Paleron de bœuf avec différentes
préparations de courgettes et salsa verte

5 Seizoenskazen geselecteerd door onze kaasaffineurs "Van Tricht" uit antwerpen

5 Fromages de saison sélectionnés par
nos affineurs de fromages "Van Tricht" d'Anvers
(suppl. € 4,50)
of

Verschillende soorten meloen in een stroop van Mexicaanse dragon en sabayon van muskaatwijn

Différents types de melon dans un sirop d'estragon mexicain
et de sabayon de muscat

3-gangenmenu € 37,-

Huiswijn-arrangement € 20,-

(Incl. aperitief, 2 glazen wijn en water)

Wijn-arrangement met speciale wijnen € 31,-

(Incl. aperitief, 3 speciale wijnen en water)

VOORGERECHTEN

Steak Americain met z'n eigen garnituren op onze wijze

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

€ 16,50

Salade met gebakken gambas met sjalottendressing en citroen-emulsie

Salade aux crevettes sautées, vinaigrette
à l'échalote et émulsion au citron

€ 15,50

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

Toast au jambon, œuf poché et sauce mousseline

€ 15,-

In tempura gebakken courgettebloem met bloemensalade en dit alles uit eigen tuin

Fleurs de courgettes en tempura
salade de fleurs de notre propre jardin

€ 14,-

Strand-krabbensoep op onze wijze

Soupe de crabes de la plage à notre façon

€ 12,50

HOOFDGERECHTEN

"Raymond's Special"

Gestoofde lamsschenkel met gremolata

Jarret d'agneau cuit parfumé au gremolata

€ 24,-

Gebakken kabeljauw op l'Auberger eigenwijze wijze

Cabillaud sauté à la façon de l'Auberge

€ 26,50

Gegrilde bavette met béarnaisesaus en verse dikke frieten

Bavette grillée, sauce béarnaise et
grosses frites fraîches

€ 26,50

Venkel-risotto met een schuim van gebrande citroen en jonge geitenkaas

Risotto de fenouil avec une mousse
de citron brûlé et de fromage de chèvre jeune

€ 21,50

DESSERTS

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

Hierbij kunnen we ook een bierpairing verzorgen à € 4,-

5 fromages de saison sélectionnés par
nos affineurs de fromages "Van Tricht" d'Anvers

Nous pouvons également servir un
accord de bières pour 4€

€ 12,50

**Crèmeux van witte chocolade met
zomerfruit van "Edith Boënné" en vanille-ijs**

Crèmeux au chocolat blanc
fruits d'été d' "Edith Boënné" et glace vanille

€ 10,50

Crème brûlée met vanille-ijs

Crème brûlée et glace vanille

€ 9,50

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 au 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