

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

Bloedworst met crème van pastinaak en een vinaigrette van bieten

Boudin noir avec une crème de panais et une vinaigrette
de betteraves
of

Brandade van kabeljauw en Nicola-aardappel met compote van sjalot

Brandade de morue et pomme de terre Nicola avec
une compôte d'échalote

Gebraden hertenbout met verschillende knolgroentes

Gigot de cerf rôti avec différents légumes racines
of

Gebakken zeebaars met een jus van knolselderij en Parmezaanse kaas

Bar grillé avec un jus de céleri-rave et fromage parmesan

Assortiment van 6 kazen

Assortiment de 6 fromages
(suppl. € 4,50)
of

Verse sinaasappel-sabayon

Sabayon à l'orange frais

3-gangenmenu € 37,-

Huiswijnen-arrangement € 20,-

(Incl. aperitief, 2 glazen wijn en water)

Speciaal wijnenarrangement € 31,-

(Incl. aperitief, 3 speciale wijnen en water)

VOORGERECHTEN

**Aan tafel gesneden gerookte zalm met
geroomde zuurkool en wittewijnsaus**
Saumon fumé tranché à la main, choucroute et
sauce au vin blanc
€ 16,50

**Gamba in tempura met verschillende bereidingen van wortel en
schuim van rooibosthee**
Tempura de gambas avec différentes préparations de carottes et
une mousse au thé rooibos
€ 15,25

**Onze eigen "Sjink" op toast met gepocheerd ei en
mousseline-saus**
Toast de jambon, œuf poché et sauce mousseline
€ 15,-

**De hele witlof met "Belper knolle"-kaas en
een zachte bechamelsaus,
(kan ook met onze sjink geserveerd worden, suppl. € 3,50)**
Endives entières au fromage
«Belper Knolle» et une sauce Béchamel,
(au choix servi avec notre jambon, suppl. 3,50€)
€ 12,95

Klassieke gegratineerde uiensoep
Soupe à l'oignon gratinée
€ 9,50

HOOFDGERECHTEN

Luikse ballen met gebraden spitskool en aardappelpuree
Boules de Liège avec chou pointu grillé et purée de pommes de
terre
€ 24,-

**Gebakken kabeljauw op
Raymond's eigenwijze wijze**
Cabillaud à la façon du chef Raymond
€ 27,50

**Gegrilde bavette met béarnaisesaus
en verse dikke frieten**
Bavette grillée à la sauce béarnaise et
grosses frites fraîches
€ 26,50

Gelakte veldkoolraap met winterse groentegarnituur
Chou-navet laqué et des légumes d'hiver
€ 23,50

DESSERTS

Assortiment van 6 kazen

Assortiment de 6 fromages

€ 14,50

Bloedsinaasappel met een verse sabayon van Cointreau

Orange sanguine et sabayon au Cointreau

€ 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

Mousse van Valrhona-chocolade

Mousse au chocolat Valrhona

€ 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 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