

La Maison Du Velp

Gegrild ambachtelijk krentenbrood van Bakkerij Brill
Walnoten met peer, brie en vijgenchutney

€7,50

*Gegrild ambachtelijk
krentenbrood*



La Maison Du Velp

Petit déjeuner / Ontbijt (tot 11.00 uur)

La Maison een goed graan begin
*(soja) yoghurt/kwark, fruit, granen,
muesli, granola en honing* €8,50

La Maison zoete morgen
*(Soja) yoghurt/kwark, 2 soorten jam,
havermout en verse vruchten* €8,50

La Maison roerei
*Roerei met bacon op een ambachtelijk gesneden boerenland brood:
wit of bruin* €8,50

La Maison Frans, klaar voor de start
Twee croissants met jam of jonge kaas €8,50

La Maison Pancakes
met ahornsiroop, vers fruit en clotted cream €8,50

La Maison echt Engels
*Toast met gebakken eieren of roerei met witte bonen, bacon, tomaat,
champignons, gebakken worstje* €9,50

La Maison de luxe voor 2 personen, als een keizer
*Scones met jam en room, keuze uit gebakken ei/roerei/gekookt ei,
croissant, krentenbrood, wit brood, bruin brood, roggebrood, beschuit,
diverse vleeswaren, kaas, tomaat, zoet beleg en een glas jus d'orange* €32,50

Quiches / Quiche

Geserveerd met gemengde sla

Ham & prei €8,00

Zalm & dille €8,00

Spinazie & ricotta €8,00

Croques / Tosti

Geserveerd met sla & een bakje met mosterd dille saus of ketchup

Ham & reypenaer kaas €6,50

Kaas, *traditioneel* €6,50

Geitenkaas, *met honing en krokant gebakken bacon* €6,50

Caprese, *met mozzarella, tomaat en verse pesto* €6,50

Soupes / Soepen

Geserveerd met ambachtelijk gesneden boerenland brood

Dagsoep €4,50

Tomatensoep €5,00

Uiensoep €5,00

Kippensoep €5,00

Vissoep €8,00

Heeft u een allergie? Meld het ons!

La Maison Du Velp

Tartines garnies / Broodjes

Ambachtelijk gesneden boerenland brood keuze uit: wit of bruin

Kippenlevertjes, met bacon, gebakken ui en champignons	€9,50
Sandwich hot-dog, met koolsla, gebakken uitjes en een speciale saus van de chef	€9,50
Franse kip suprême, gebakken kip met honing tijm saus, bacon en pijnboompitten	€9,50
Gerookte zalm, met roomkaas, zongedroogde tomaten, kappertjes en rode ui met sla	€9,50
Gehaktbal La Maison, <i>Ons geheime recept, durft u het aan?</i>	€9,50
Hamburger La Maison, een runderburger met kaas, ui, tomaat, gebakken ei, bacon en Franse friet	€12,50
Steak, entrecote met cheddar kaas, bacon, garnering en uienchutney	€12,50
Botermalse gebakken sukade, gebakken als een biefstuk met honing tijm saus	€12,50
Waldkornbrood met kipsaucijs en amsterdamse ui & saus	€9,50
Beenham, met koolsla en heerlijke saus	€9,50

Plats aux oeufs / Eiergerechten

Ambachtelijk gesneden boerenland brood keuze uit: wit of bruin

Uitsmijter La Maison, met diverse vlees waren en kaas	€12,50
Omelet met kaas	€9,50
Omelet met krokant gebakken bacon	€9,50
Waldkornbrood met huisgemaakte eiersalade en rookvlees	€9,50

Méditerranée / Warme broodjes uit de oven

Chèvre, met geitenkaas, serranoham, roomkaas, rode vijgenchutney, honing en sla	€12,50
Serrano, met blauwe kaas, koolsla, rode uienchutney, roomkaas en sla	€12,50

Sandwich "club" / Clubsandwich

Voor de echte grote eters. Traditionele clubsandwiches opgebouwd in laagjes zoals het hoort. Opambachtelijk gesneden boerenland brood keuze uit: wit of bruin.

Vis, 3 soorten vis met roomkaas, tomaat, komkommer, kappertjes, diverse chutneys en rode ui	€15,50
Vlees, 3 soorten vlees met gebakken bacon, ei, tomaat, diverse chutneys en komkommer	€15,50

Salades / Salades

Geserveerd met ambachtelijk gesneden boerenland brood en knoflooksaus

Salade met geitenkaas, honing, gemengde nootjes en bacon	€13,50
Salade met verse champignons gebakken in knoflookboter	€13,50
Salade met gebakken verse zalm	€14,50
Salade met verse tonijn	€14,50
Salade met trio Franse kazen, honing, gemengde nootjes en bacon	€14,50
Salade met ossenhaaspuntjes	€17,50
Salade met gebakken verse garnalen	€17,50

Enfants / Kinderen

Ambachtelijke gesneden boerenland brood wit of bruin keuze uit:

Jam	€3,00
Pure hagelslag	€3,00
Pindakaas	€3,00
Chocolade pasta	€3,00
Frietjes met een kroket of frikandel	€6,50

La Maison Du Velp

Planches / Bites en snacks

Planche La Maison de luxe €29,50
Verrassingsplateau van de chef met diverse chutney

Planche charcuterie €24,50
Brood met dip, olijven, diverse vleeswaren en diverse chutneys

Planche fromage €24,50
luxe kaasplateau met diverse franse kazen en diverse chutneys

Planche végétarienne €14,50
Diversiteit van groente, lekker om te dippen in tzatziki

Bitterballen, Kwekkeboom 10 stuks €8,00

Gemengd bittergarnituur, 12 stuks €8,00

boerenland brood met knoflooksaus of kruidenboter €7,50

Plats / Lunchgerecht

Brioche met crème paté en frambozen en bessensaus €9,50

Pasteitje met champignonragout €9,50

Glaces / Ijs

Sorbet, net als vroeger €8,50

Dame Blanche, een echte klassieker €7,50

Kinderijsje, verrassing voor de kleintjes €3,50

La Maison Du Velp

Viande & Poisson / Vlees & Vis

Geserveerd met Franse friet en sla

Saté babi	€15,50
Kip saté	€15,50
Spiezen van gepelde scampi's	€17,50
Vers gebakken zalmootjes	€15,50

Végétariën / Vegetarisch

Soupes / Soep

Geserveerd met ambachtelijk gesneden boerenland brood

Tomatensoep	€5,00
Uiensoep	€5,00

Tartines garnies / Sandwiches

Ambachtelijk gesneden boerenland brood keuze uit: wit of bruin

Champignons, gebakken in knoflookboter afgegaaneerd met cheddarkaas	€9,50
Omelet, met kaas	€9,50
Trio Franse kazen, geitenkaas, brie en blauwe schimmelkaas met honing en gemengde nootjes	€9,50

Méditerranée / Warme broodjes uit de oven

Brie, met rode uienchutney, roomkaas, sla en garnering	€12,50
Chèvre, geitenkaas met honing, koolsla, rode vijgenchutney, roomkaas, sla en garnering	€12,50

Croques / Tosti

Geserveerd met sla & een bakje met mosterd dille saus of ketchup

Caprese, mozzarella, tomaat en pesto	€6,50
Kaas, traditioneel vegetarisch	€6,50

Salades / Salades

Geserveerd met ambachtelijk gesneden boerenland brood en knoflooksaus

Salade met geitenkaas, honing en gemengde nootjes	€13,50
Salade met trio Franse kazen, brie, geitenkaas en blauwe schimmelkaas, honing en gemengde nootjes	€14,50
Salade met verse champignons gebakken in knoflookboter	€13,50

Plats / Lunchgerecht

Quiche Spinazie & ricotta, geserveerd met gemengde sla	€8,00
Vegaburger, champignons, ui en cheddarkaas geserveerd met gemengde sla en friet	€14,50

La Maison Du Velp

Carte des cafés / Drankenkaart

Eaux / Waters

Chaudfontaine blauw/rood 0,25L	€2,50
Chaudfontaine blauw/rood/groen 0,5L	€4,75

Boissons sans alcool / Frisdranken

Coca cola/light/zero	€2,50
Cassis	€2,50
Sinas	€2,50
Sprite	€2,50
Spa citron	€2,50
Tonic	€2,50
Bitter lemon	€2,50
Ginger ale	€2,50
Appelsap	€2,50
Rivella	€2,50
Ice-tea/Ice-tea green	€2,80
Fristi/Chocomelk	€2,50
Kinder ranja	€1,50
Huisgemaakte limonade, verrassend verfrissend	€4,00
Gember bier, alcoholvrij <i>geserveerd met citroen, munt en ijs</i>	€4,25

Produits laitiers et jus de fruits / Zuivel en Vruchtendranken

Smoothie, Keuze uit: <i>banaan/aardbei, appel/zwarte bes, kokos/ananas of mango</i>	€3,50
Verse groene smoothie, even een vitamine boost <i>met appel, spinazie, komkommer en basilicum</i>	€4,00
Ijskoffie	€3,50
Tomatensap	€3,00
Vers geperste jus d'orange	€4,00
Melk/ Karnemelk/ Soja melk	€2,25
Yoghurt/(karne)melk met jus d'orange	€4,00
Yoghurt met verse vruchten	€7,50

Bières pression / Bieren

Hertog Jan van de tap: Vaasje 0,25 cl	€2,50
Seizoen bier van de tap	€4,25
Leffe blond van de tap	€3,75
Pul bier	€6,00

La Maison Du Velp

A la bouteille / Op de fles

Leffe donker	€3,75
Leffe tripel	€4,25
Palm	€3,75
Beck's Blue	€3,75
Corona	€3,75
Hoegaarden witbier	€3,75
Hoegaarden Radler Lemon & Lime	€3,75
Hoegaarden rosé	€3,75
Duvel	€4,25
Hertog Jan grand prestige	€4,25

National / Binnenlands

Vieux	€4,00
Jonge jenever	€4,00
Advocaat	€3,50

Etranger / Buitenlands

Bacardi	€4,00
Campari	€4,00
Pernod, <i>met een kannetje water en ijs</i>	€4,00
Gordon's gin	€4,00
Vodka Smirnoff	€4,00
Remy Martin V.S.O.P	€5,50
Glenfiddich whisky	€7,00
Jameson whisky	€4,50

Liqueurs / Likeuren

Drambuie	€4,50
Tia Maria	€4,50
Bailey's	€4,50
Amaretto	€4,50
Grand Marnier	€4,50
Cointreau	€4,50
Dom Bénédicte	€4,50
Jägermeister	€4,00
Licor 43	€4,50

Port, Sherry, Vermouth / Port, Sherry, Vermout

Martini rosso	€4,00
Martini bianco	€4,00
Rode port	€4,00
Witte port	€4,00
Campari	€4,00
Sherry medium	€4,00
Sherry dry	€4,00

La Maison Du Velp

Vin / Wijn

Witte wijnen:

Mas Bres Pays des Cévennes Stella | Frankrijk
*Een twist van vermentino, riesling en pinot gris.
Elegante droge witte wijn met fijne florale en fris
fruitige aroma's, de afdronk geurig en soepel.*
Wijnhandel Appeldoorn uit Velp

per glas

€4,50

per fles

€21,00

Millstream | Zuid-Afrika
*Gemaakt van de Chenin Blanc druif.
Heerlijk licht aromatische, sappige en verkwikkende
frisse wijn, die uitblinkt door zijn fruitige karakter.*

€4,00

€18,50

Riesling Kabinett | Duitsland
*Gemaakt van de Riesling druif uit de moezel.
Lichtzoet met sprankelende aroma's. Levendig, fris en mineralig.*
Sauter wijnen uit Velp

€4,00

€18,50

Rode wijnen:

Calusari | Roemenië
*Biologische wijn van Roemeense bodem. Gemaakt van
de Pinot Noir druif. Fijne soepele wijn die makkelijk
drinkt. Zeer fruitig en bessig karakter. Deze wijn wordt
licht gekoeld geserveerd.*

€4,50

€21,00

Mas Bres Pays des Cévennes Luna | Frankrijk
*Een blend van Merlot, Cabernet Sauvignon, Carignan,
Grenache, Pinot Noir en Syrah. Heerlijk volle en
verrassende smaak met aroma en een wat zwaardere
afdronk.*
Wijnhandel Appeldoorn uit Velp

€4,50

€21,00

Millstream | Zuid-Afrika
*Jonge en zeer soepele rode wijn, die al jarenlang een
groot succes is vooral vanwege zijn fruitige en eenvoudige
drink gemak. Gemaakt van de Ruby Cabernet druif.*

€4,00

€18,50

Rose wijnen:

Dune Gris de Gris | Frankrijk
*De druiven Grenache en Carignan. De smaak is verfijnd
zacht, elegant en verfrissend. Een lekkere toegankelijke
wijn voor iedereen.*
Sauter wijnen uit Velp

€4,20

€19,50

Bubbels:

Prosecco, flesje voor 2 personen
*Deze wijn is voor 100% gemaakt van de witte prosecco druif.
De smaak is aansprekend, goed in balans en kent de voor
de Prosecco druif typische lichte amandeltinten.*

kleine fles

€8,00

grote fles

€21,00