



Petit déjeuner / Ontbijt (tot 11.00 uur)

La Maison roerei <i>Roerei met bacon op een ambachtelijk boerenlandbrood: 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/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

Quiches/Quiche

geserveerd met gemengde salade

Quiche geitenkaas & spinazie 14,50

Quiche lorraine 14,50

Quiche zalm en prei 15,50

Croques/Tosti

geserveerd met Griekse salade

Ham & kaas 9,50

Kaas 9,50

Caprese, 9,50
met kaas, mozzarella, tomaat en verse pesto

Geitenkaas 9,50
met honing en krokant gebakken bacon

Soupes/soepen

geserveerd met ambachtelijk boerenland brood

Dagsoep 8,00

Tomatensoep 8,50

Uiensoep 8,50

Kippensoep 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

Franse kip suprême, 13,50
gebakken kippendijfilet met roomkaas, honing tijm saus, bacon en pijnboompitten

Gehaktbal La Maison 13,50
ouderwets lekker

Kippenlever 14,50
met bacon, gebakken ui en champignons

Hamburger La Maison 17,50
een runderburger met kaas, ui, tomaat, gebakken ei, bacon en friet

Gerookte zalm 14,50
met roomkaas, zongedroogde tomaten, kappertjes, rode ui en sla

Huisgemaakte tonijnsalade 15,50
met augurkjes, uitje, kappertje, olijven en dillesaus

Uitsmijter La Maison 16,50
met diverse vleeswaren, kaas en saladegarnituur

Broodje kroket 12,50
2 kroketten op boerenlandbrood en saladegarnituur/ ook in het vegetarisch te bestellen

Pasteitje met champignonragout 11,50

Gegrild ambachtelijk krentenbrood 14,50
met peer, brie en vijgenchutney

Plats aux oeufs / Eiergerechten

Uitsmijter La Maison 16,50
met diverse vleeswaren, kaas en saladegarnituur

Omelet met kaas €13,95

Omelet met krokant gebakken bacon €13,95

Sandwich "club" / Clubsandwich

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

Vis, 3 soorten vis met roomkaas, tomaat, komkommer, kappertjes, diverse chutneys en rode ui €21,50

Vlees, 3 soorten vlees met gebakken bacon, ei, tomaat, diverse chutneys en komkommer €21,50





Méditerranée / Frans warm tomatenbroodje uit de oven

Chèvre 15,50
met geitenkaas, Serranoham, roomkaas, koolsla, vijgenchutney, honing en sla

Serrano 15,50
met blauwe kaas, Serranoham, roomkaas, koolsla, rode uienchutney, honing en sla

Salades / Salades

geserveerd met ambachtelijk boerenland brood en knoflooksaus

Salade met geitenkaas 18,50
honing, gemengde nootjes, bacon, garnering en vers fruit

Salade met gebakken verse zalm 18,50
verse zalm, dillesaus, garnering en vers fruit

Salade met ossenhaaspuntjes 21,50
rode wijnsaus, gebakken champignons, cashewnoten, garnering en vers fruit

Salade met verse grote garnalen 21,50
chilisaus, garnering en vers fruit

Viande & Poisson / Vlees & Vis

geserveerd met friet en sla

Saté babi 18,50

Kip saté 18,50

Entrecote, met pepersaus 21,50

Spiezen van gepelde scampi's 21,50

Gebakken verse zalmootjes 21,50

Enfants / Kinderen

Op ambachtelijk boerenland brood

keuze uit: wit of bruin

Jam 3,50

Hagelslag 3,50

Pindakaas 3,50

Frietjes met een kroket of frikandel 7,50

Poffertjes met poedersuiker 6,50

Kindertosti, ham & kaas 6,50



Vegêtariën / Vegetarisch

Soupes / soepen

geserveerd met gesneden ambachtelijk boerenland brood

Tomatensoep

8,50

Uiensoep

8,50

Tartines garnies / broodjes

Gesneden ambachtelijk boerenland brood

keuze uit: wit of bruin

Champignons

14,50

gebakken in knoflookboter *gegarneerd met cheddar kaas*

Omelet

13,95

met kaas

Pasteitje met champignonragout

8,75

Gegrild ambachtelijk krentenbrood

12,50

met peer, brie en vijgenchutney

Méditerranée / Frans warm tomatenbroodje uit de oven

Chèvre

15,50

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

Brie

15,50

met roomkaas, koolsla, rode uienchutney en sla

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

Plats / Lunchgerecht

Quiche geitenkaas & spinazie

14,50

geserveerd met Griekse salade

Vegaburger

17,50

champignons, ui, cheddarkaas, geserveerd met friet en sla





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

Boerenland brood met knoflooksaus of kruidenboter 7,50

Glaces/ijs

Sorbet, net als vroeger met verse vruchten 12,50

Dame Blanche, *een echte klassieker* 9,95



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
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

Bodegas Piqueras Almansa White Label, Verdejo-Sauvignon Blanc, Almansa, Spanje <i>Kijk, het gouden paar: Verdejo & sauvignon blanc! Een prachtige, frisdroge witte wijn van biologische wijngaarden uit zuidoost-Spanje</i>	6,00	29,50
--	------	-------

Spätlese (zoet) Johannes Egberts, Riesling & Müller-Thurgau, Pfalz, Duitsland <i>Prettige, licht zoete witte wijn uit het wijngebied 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
--	------	-------

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>	6,00	29,50
--	------	-------

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



Carte des cafés/koffiekaart

Café/koffie

In samenwerking met “Segafredo Zanetti” brengen wij een goed kopje koffie, dat met liefde voor u is gemaakt. Segafredo Zanetti is het enige bedrijf in de koffie-industrie dat het hele productieproces van koffie in eigen beheer heeft. Van selectie van de koffiebonen op de plantages in Brazilië en Costa Rica, tot de kunst van het mengen en branden in moderne faciliteiten. De Arabica boon heeft een diep aroma en een lichte en intense smaak. We stellen met zorg onze koffie elke dag opnieuw af, zodat we u kunnen verzekeren dat de koffiebonen optimaal benut en gemaalld worden. Koffie; een simpel geluuksmomentje, van elke dag.

Boissons chaudes/warme dranken

alle warmen dranken kunnen ook decafé en/of met havermelk of sojamelk geserveerd worden. Voor lactosevrije producten vragen we een toeslag van 0,75 cent

Koffie	3,35
Espresso	3,35
Dubbele espresso	3,95
Cappuccino	3,60
Doppio cappuccino	4,30
Koffie verkeerd	3,60
Flat white	4,30
Espresso macchiato	3,45
Latte macchiato	3,85
Doppio latte macchiato	4,55
Warme chocolademelk	3,60
Tipje slagroom	1,00

Café spécial/Speciale koffie

Irish coffee <i>met Jameson whisky, bruine suiker en een toef slagroom</i>	9,50
French coffee <i>met Grand Marnier en een toef slagroom</i>	9,50
Italian coffee <i>met Amaretto en een toef slagroom</i>	9,50
Spanish coffee <i>met likeur 43 of tia maria en een toef slagroom</i>	9,50

Thé/thee

La Maison Du Velp, wilt u kennis laten maken met een nieuwe beleving van thee. Daarom bieden we u met alle plezier “Senza Tea” aan, verse biologische maar vooral échte thee. We zijn er trots op dat we deze vers geplukte thee aan u mogen serveren. Een smaakexplosie van verse kruiden en bloemen, waardoor u de thee optimaal beleeft. Voor totale ontspanning en prikkels van alle zintuigen. Dus neem vooral een kop thee, en laat u zelf overtuigen door deze nieuwe beleving. We bieden u keuze uit 21 diverse theesoorten

Thee	3,35	Verse gemberthee	4,35
Kan thee <i>voor 1 persoon</i>	7,50	Verse muntthee	4,35