

Ontbijt / Breakfast

10.00 - 12.00 uur

Breakfast burger: spek & ei met kaas (+ avocado 1.5) 6
Breakfast burger: Bacon & eggs with cheese (+ avocado 1.5)

Smashed avocado met feta & zongedroogde tomaat 7
Smashes avocado with feta & sundried tomatoes

Bagel Zalm met roerei & avocado 7.5
Bagel salmon with scrambled eggs & avocado

Uitsmijter met ham & kaas (+ spek 1) 7.8
Fried eggs with ham & cheese

Yoghurt met granola van Darq, vijgen en honing 5.5
Yogurt with granola from Darq, figs & honey

Acai Bowl met banaan, kokos en granola van Darq 7.5
Acai Bowl with banana, cocos & granola from Darq

Bananen brood met boter & jam 5.8
Bananabread with butter and marmalade

Croissant

Naturel 2

Ham & kaas 4

Jam / Nutella 3.5

Lunch

10.00 – 17.00 uur

Soepen/Soups

Uiensoep gratineerd met Gruyère 6
Traditional french onion soup with Gruyère cheese

Tomaten-groentensoep met balletjes 6
Tomato-vegetable soup with little meatballs

Keuze uit twee verse gemaakte soepen waarvan 1 vegetarisch (zie bord)
Two daily fresh soups, one veggie option (look on the chalkboards)

LUNCHDEAL!

Voeg croque monsieur toe aan soep naar keuze + 5 euro

Add Croque Monsieur to soup of choice + 5 euro

Salades/Salads

Caesar: Romeinse sla met kipfilet, ansjovis, Parmezaan, ei, bacon en Caesar dressing 13.5
Romaine lettuce with chicken breast, anchovy, parmesan cheese, egg, bacon and Caesar dressing

Nicoise: Tonijn op olie, haricots verts, olijven, ansjovis, ei, vinaigrette 13.5
Tuna, haricots verts, olives, anchovy, egg, vinaigrette

Geitenkaas: Vijgen, walnoot, honing, huisgemaakte dressing 13.5
Goat cheese, figs, walnuts, honey, homemade dressing

Vegan: Spinazie, haricots verts, kikkererwten, avocado (vega + feta 1.5) 10
Spinach, haricots verts, chickpeas, avocado (additional feta + 1.5)

Streek: Abdij kaas uit Val Dieu, pijnboompitten en bacon 14.5
Abbey cheese from Val-Dieu, pine nuts and bacon

Caprese: Buffelmozzarella, basilicum, wilde cherrytomaten en olijfolie 13.5
Buffalo, basil, cherry tomatoes and olive oil

Al onze salade worden bereid met een luxe slamix, cherry tomaten, komkommer en rode ui en geserveerd met focaccia brood, tenzij anders vermeld in de omschrijving
Unless there is another description, all our salads are served with cherry tomatoes, cucumber, red onion, salad mix and traditional Italian bread

Barra Wit – Steenoven gebakken multigrain – Zongedroogde tomaten bagel

Barra white bread - stone oven multigrain - sundried tomato bagel

Carpaccio van rund met truffelmayonaise, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, rucola en Parmezaan 8.5

Thin sliced beef with truffle mayonnaise, sundried tomatoes, pine nuts, rocket and parmesan

Bacon-Lettuce-Tomato-Chicken geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus 6.5

Bacon-Lettuce-Tomato-Chicken served with homemade cocktail sauce

Buffelmozzarella met wilde cherrytomaten, basilicum en olijfolie 7.8

Buffalo, cherry tomatoes, basil and olive oil

Geitenkaas (lauw/warm) met honing, walnoten en vijgen 7.8

Goat cheese (lukewarm) with honey, walnuts and figs

Tunamelt: huisgemaakte tonijnsalade gegrild met cheddarkaas 6.5

Tunamelt: homemade tuna salad grilled with cheddar

Smashed avocado met feta & zongedroogde tomaat 6.9

Smashed avocado with feta & sundried tomatoes

Vitello tonato: gebraden kalfsmuis met een huisgemaakte tonijn crème, cherry tomaten en rucola 7.5

Vitello tonato: roasted veal with homemade tuna cream, cherry tomatoes and rocket

Pulled pork gebakken in BBQ-saus met coleslaw 7.8

Pulled pork with bbq-sauce and coleslaw

Zalm met mierikswortel, kappertjes, avocado, rode ui en sla 8.5

Salmon with horseradish, capers, avocado, red onion and lettuce

Focaccia Italie: Serrano ham, mozzarella, basilicum, tomaat en Parmezaan 7.8

Focaccia Italia: Serrano, mozzarella, basil, tomato and parmesan

Focaccia Club: Ham, kaas, tomaat, kip, spek en huisgemaakte cocktailsaus 11.5

Focaccia Club: Ham, cheese, tomato, chicken, bacon & homemade cocktail sauce

Focaccia Spanje: rode pesto, Parmezaan, chorizo, rode ui 7.8

Focaccia Espana: Red pesto, parmesan, chorizo and red onion

Lunchdeal!

Smoothie naar keuze, healthy omelet met spinazie, tonijnsalade en kleine salade
geitenkaas

Choose your own smoothie, healthy omelet with spinach, tuna salad and a small goat cheese salad

12.5

Lunch Specials

Kaaskroketten: met boerenbrood, luxe salade & truffelmayonaise 8.5
Cheese croquettes with farmer bread, luxury salad and truffelmayonnaise

Garnalenkroketten: met boerenbrood, luxe salade & ravigotte saus 12
Shrimp croquettes with farmer bread, luxury salad and ravigotte sauce

“Mestreechs Zoervleis” huisgemaakt met appelmoes, luxe salade en frites 15
Traditional beef stew from Maastricht with homemade apple compôte, luxury salad and fries

“Boulets a la Liegeoise” huisgemaakte gehaktballen in een tomaten-uiensaus, luxe salade en frites 11.5

Homemade meatballs in a tomato-onion sauce, luxury salad and fries

Vega Omelet met spinazie, feta en zongedroogde tomaat 8.5
Vegetarian omelette with spinach, feta cheese and sundried tomatoes

Omelet bacon, tomaat en kaas 8
Omelette with bacon, tomatoes and cheese

Sweets by Darq

Cheese Cake van Darq 5.5
Cheese cake by Darq

Carrot cake van Darq 4.5
Carrot cake by Darq

Banana Bread van Darq 4.5
Banana Bread by Darq

Churros met nutella 4.5
Churros with nutella

Huisgemaakte appeltaart van Sint Pieter met
Kaneel ijs en slagroom

*Homemade apple pie from Sint Pieter with cinnamon ice
and whipped cream*

6.5

Kidsmenu

Kipnuggets met appelmoes & frites 5.5
Chicken nuggets with apple compôte and fries

Kids tosti: ham & kaas 3.75
Kids toast: ham and cheese

Churros met nutella 4.5
Churros with nutella

Kleine pasta naar keuze vanaf 17 uur te bestellen
Small pasta of choice to order as from 17 pm

Dinerkaart / Diner Menu

Voorgerechten / Starters

Rundercarpaccio, truffelmayonaise, pijnboompitten & Parmezaan 9.8
Beef carpaccio with truffle mayonnaise, sundried tomato, pine nuts, rocket salad and Parmesan

Vitello tonato: gebraden kalfsmuis met een huisgemaakte tonijn crème, cherry tomaten en rucola 9.8
Vitello tonato: roasted veal with a homemade tuna creme, cherry tomatoes and rocket salad

Bietencarpaccio met geitenkaas, walnoot en rucola (V) 9.8
Beetroot carpaccio with goat cheese, walnuts and rocket salad

Duo van garnaal: Kroketje en kleine cocktail met Romeinse sla en cocktailsaus 11.5
Shrimp duo: croquette and a small cocktail with Roman lettuce and homemade cocktail sauce

Scampi gebakken in look met rucola, zongedroogde tomaat, Parmezaan en chilisaus 9.8
Shrimps baked in garlic with rocket salad, sundried tomatoes, Parmesan cheese and chilisauce

Buffelmozzarella met wilde cherytomaten, basilicum en olijfolie 9.8
Buffalo mozzarella with wild cherry tomatoes, basil and olive oil

Om te delen / To share

Plateau Allure 19.5

selectie van onze voorgerechten geserveerd met focaccia brood
Plateau Allure: a selection of our starters served with focaccia bread

Streek plateau 22.5

Bloedworst en een Paté van het seizoen van Slagerij Franssen/ Gegratineerd Uiensoepje
/ Huisgemaakte Zuurvleeskroketje / Crouton met Val Dieu kaasje
*Plateau from the region: Black pudding and a paté of the season from butchery
Franssen/gratinated union soup / homemade beef stew croquette / crouton with Val Dieu cheese*

Burgers

Spicy veggie burger: mascarpone, guacamole, spinazie & zoete aardappel frites 11.5
Spicy veggie burger: mascarpone, guacamole, spinach & sweet potato fries

Classic burger: pickle relish, salsa, cheddar, bacon, tomaat, rode ui, uienringen & frites 12.5

Classic burger: pickle relish, salsa, cheddar, bacon, tomato, red onion, onion rings and fries

Kipburger: guacamole, rucola, rode ui, tomaat & frites 11.5

Chickenburger: guacamole, rocket salad, red onion, tomato & fries

Texas ranch beefburger: pulled pork, BBQ saus, cheddar, jalapenos, uienring, tomaat & frites 13.5

Texas ranch beefburger: pulled pork, BBQ sauce, cheddar, jalapenos, onion ring, tomato and fries

Zoete aardappel frites in plaats van gewone frites + 1.5

Sweet potato fries instead of normal fries + 1.5

Pasta

Tagliatelle met gebakken chorizo, tomaat, geitenkaas & rode pesto 11.5

Tagliatelle with fried chorizo, tomato, goat cheese and red pesto

Tagliatelle met scampi in kreeftensaus, zongedroogde tomaat, Parmezaan & rucola 15

Tagliatelle with scampi in a lobster sauce, sundried tomato, Parmesan cheese and rocket salad

Tagliatelle met bospaddenstoelen-truffel saus, Parmezaan & rucola 12.5

Tagliatelle with a forest mushroom/truffle sauce, Parmesan cheese and rocket salad

Tagliatelle met kip, mascarpone, groene asperges & spinazie 12.5

Tagliatelle with chicken, mascarpone, green asparagus and spinach

Hoofdgerechten / Main courses

Tagliata di manzo (entrecôte), rucola, gepofte tomaatjes, rozemarijn & balsamico 18.5
Tagliata di manzo (entrecôte) with rocket salad, puffed tomatoes, rosemary and balsamico

Slibtong a la meunière in roomboter gebakken met citroen (2 of 3 stuks) 14 / 19.5
Sole fish a la meuniere, fried in dairy butter with lemon (2 or 3 pieces)

Confit de Canard met een sinaasappel-port saus 18.5
Confit de Canard (duck) with a orange-port sauce

Pannetje met bloedworst, rode ui, appel geserveerd met brood & stroop 12.5
Pot with black pudding, red onion, and apple served with bread and syrup

Bij al onze hoofdgerechten is er de keuze uit
To complement our main courses, a choice has to be made from the following

Tagliatelle met knoflook, olijfolie en Parmezaan
Tagliatelle with garlic, olive oil and Parmesan

Verse Frites met mayonaise
Fresh fries with mayonnaise

Zoete aardappel frites met chili mayonaise (+1,50)
Sweet potato fries with chili mayonnaise (+1,50)

Wist u dat? Wij ook vegan mayonaise hebben, vraag ernaar!
Did you already know that.... we also offer vegan mayonnaise, ask for it!

Klassiekers / All time favorites

“Mestreechs Zoervleis” huisgemaakt met appelmoes, luxe salade & frites 14.5
Traditional home made beef stew from Maastricht with apple compôte, luxury salad & fries

“Boulets a la Liegeoise” huisgemaakte gehaktballen in een tomaten-uiensaus, luxe salade & frites 12.5

“Boulets a la Liegeoise” homemade meat balls in a tomato-onionsauce, luxury salad and fries

Saté van Varkenhaas met atjar, kroepoek, huisgemaakte saté saus, luxe salade & frites
2-3-4 stukjes 13.5 / 16.50 / 19.50

*Saté from tenderlion with atjar, kroepoek, homemade saté sauce, luxury salad and fries
2-3-4 pieces*

Kijk op onze specialkaart voor maandelijks wisselende gerechten!
Take a look on our specials menu for monthly changing dishes!

Desserts

Crème Brulée met vanille ijs 6.5
Crème Brulée with vanilla ice cream

Appeltaart met kaneelijs & slagroom 6.5
Apple pie with cinnamon ice and whipped cream

Ice Cream Sandwich 6.5
Ice cream sandwich

Churros met nutella 6.5
Churros with nutella

Kaasplankje met 4 soorten kaas met bijpassende garnituren 9.5
Cheese platter with 4 different types of cheese with matching garnishes

Cafe a Lure: vanille ijs met koffielikeur overgoten met espresso, slagroom & crumble van Bastogne koek 6.5
Cafe a Lure: vanilla ice cream with coffee liquor and espresso, whipped cream and crumble of Bastogne biscuit

Dessert Plateau voor twee: laat u verrassen door onze keukenbrigade!
Dessert platter for two: let us surprise you by our kitchenbrigade!

Finger Food

Nacho's

Tomatensalsa, jalapenos, cheddar mix met tomaat & avocado 8.5

Tomatosalsa, jalapenos, cheddar mix, tomato and avocado

Pulled pork, BBQ-saus, jalapenos, rode ui, cheddarmix met tomaat 9.5

Pulled pork, BBQ sauce, jalapenos, red onion, cheddarmix and tomato

Geserveerd met zure room, guacamole en huisgemaakte dip

Served with sour cream, guacamole and homemade dip sauce

Flammkuchen

Spek, rode ui & Gruyère kaas 8

Bacon, red onion & gruyere cheese

Pulled pork, BBQ-saus, rode ui & cheddar kaas 8.8

Pulled pork, BBQ-sauce, red onion & cheddar cheese

Buffelmozzarella, tomaat & basilicum (V) 8.8

Buffalo mozzarella, tomato, basil (V)

Bitterballen met pittige mosterd 6 pcs /12 pcs 6 / 11

Lure's bittergarnituur: veggie loempia's, chorizo kroketjes, uienringen in bierbeslag, chicken wings, kibbeling, geserveerd met bijpassende sauzen 12.5

Veggie loempia's, chorizo croquettes, onion rings in beer batter and kibbling served with matching sauces

Charcuterie: Serrano ham, chorizo, paté van slagerij Franssen, Franse droogworst, rilette & boeren brood 12.5

Serrano ham, chorizo, paté from butchery Franssen, French sausage, rilette and farmer bread

Camembert uit de oven met groenten en focaccia brood 7.5

Camembert out of the oven with vegetables and foccacia bread

Mix plateau

Een mix van vlees, vis en kaas naar gelang het markt aanbod!

7 euro per persoon

Streek menu

Plateau met streekgerechten om te delen met zijn twee:
Platter with dishes from the region to share with two persons

Bloedworst en Paté van Slagerij Franssen, Soepje en kaasje uit de Valdieu streek
gegarneerd met bijpassende garnituren
*Black pudding and paté from butchery Franssen, small soup and cheese from the Val Dieu region,
served with matching garnishes*

Boulets a la Liegeoise in een tomaten/uiensaus met verse frites en gemengde salade
Boulets a la Liegeoise: meatballs with a tomato-onion sauce with fresh fries and mixed salad

Mestreechs Zoervleis huisgemaakt met verse frites en huisgemaakte appelmoes van Sint
Pieter
*Traditional homemade beef stew from Maastricht with fresh fries and homemade apple compôte
from Sint Pieter*

Pasta scampi in kreeftensaus (all time lure's favorite + €2,-)
Pasta with scampi's in a lobster sauce (all time Lure's favorite +€2,-)

Salade Valdieu met of zonder spekjes, appel en vinegraitte
Salad Val Dieu, with of without bacon, apple and vinegraitte

Huisgemaakte appeltaart van Sint Pieter met kaneelijs en slagroom
Home made apple pie from Sint Pieter with cinnamon ice and whipped cream

Kaasplateau met bijpassende garnituren (+ €2,-)
Cheese platter with matching garnishes (+2,-)

25 euro