

FRISDRANK

FRISDRANKEN € 3,10
(COLA, FANTA, SPRITE ETC.)
ICE TEA/ICE TEA GREEN € 3,10
FRISTI/CHOCOLADEMELK € 3,10
VERSE JUS D'ORANGE € 3,70
TAFELWATER PLAT/BRUIS € 6,95

BIEREN

BIEREN VAN DE TAP

HEINEKEN 0,25L €3,50
HEINEKEN 0,50L €6,95
BRAND WEIZEN €3,95
TEXELS SKUUMKOPPE €3,95
AFFLIGEM BLOND €3,95

BIEREN OP DE FLES

BRAND IPA € 5,00
AFFLIGEM DUBBEL € 4,50
AFFLIGEM TRIPEL € 5,00
HEINEKEN 0,0% € 3,50
AMSTEL RADLER 0,0% € 3,50
AFFLIGEM BLOND 0,0% € 4,50
BRAND IPA 0,0% € 5,00

GEDISTILLEERD

VIEUX € 4,95
BACARDI € 4,95
Jenever Jong/Oud € 4,95
JAGERMEISTER € 4,95
SAMBUCA € 4,95
CAMPARI € 4,95
VODKA € 4,95
GIN € 4,95

LIKEUREN

AMARETTO € 4,95
TIA MARIA € 4,95
COINTREAU € 4,95
LICOR 43 € 4,95
BAILEYS € 4,95
GRAND MARNIER € 4,95
D.O.M. BENEDICTINE € 4,95

COGNAC & WHISKEY

REMY MARTIN V.S.O.P. € 7,50
REMY MARTIN 1738 € 9,00
JOHNNIE WALKER
RED LABEL € 5,95
JOHNNIE WALKER
BLACK LABEL € 7,00
JACK DANIELS € 5,95
MONKEY SHOULDER € 6,00
GLENFIDDICH € 6,00

WARME DRANKEN

THEE € 2,95
VERSE MUNTTHEE € 3,50
VERSE GEMBERTHEE € 3,50
KOFFIE € 2,95
KOFFIE VERKEERD € 3,70
CAPPUCCINO € 3,25
LATTE MACHIATTO € 3,70
ESPRESSO € 2,95
DUBBELE ESPRESSO € 4,25
WARME CHOCOLADEMELK € 3,95

APERITIEF

PORT ROOD € 4,00
MARTINI ROOD/WIT € 4,00

La Maison

RESTAURANT

MENUKAART
GRENZELOOS GENIETEN

MA T/M DO: € 34,95

VR T/M ZO: € 38,95

KIDS 4 T/M 11 JAAR: € 18,95

LA MAISON, HAVENSTRAAT 315, 1271 GD, HUIZEN, TEL: +31 35 631 30 63

La Maison

LA MAISON HEET U VAN HARTE WELKOM IN ONS RESTAURANT.

BIJ LA MAISON GENIET U VAN CULINAIRE GERECHTEN UIT DE WESTERSE AZIATISCHE KEUKEN. DOOR DE SAMENSTELLING VAN ONS INTERIEUR, SELECTIE VAN HOOGWAARDIGE INGREDIËNTEN EN EEN UITGEBREIDE DRANKENKAART, VERZORGEN WIJ U EEN ONVERGETELIJKE DINER.

U KUNT PER WILLEKEURIGE GANG ÉÉN GERECHT PER PERSOON BESTELLEN. NA HET CONSUMEREN VAN HET GERECHT MAG U EEN NIEUW GERECHT BESTELLEN. HET AANTAL GANGEN IS ONBEPERKT. HEEFT U ALLERGIE- OF DIEETWENSEN, GEEF DAT DOOR AAN ONZE MEDEWERKERS. CONSUMPTIE IS VERPLICHT. WIJ SERVEREN GEEN KRAANWATER

VOORGERECHTEN

1. VERSE OESTERS
heerlijke verse oesters met citroen | 2 stuks
2. VITELLO TONNATO
rosé gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes
3. CARPACCIO
dun gesneden ossenhaas met parmezaanse kaas, rucola en truffelmayo
4. STEAK TARTAAR
fijngesneden beef met augurk, ui en mosterdmayo
5. GEROOKTE EENDENBORST SALADE
geserveerd met Granny Smith appel
6. PEKING DUCK ROLLS
flensjes met Peking eend, lente-ui en hoisinsaus
7. HOLLANDSE GARNALEN COCKTAIL
klassieke garnalensalade met cocktailsaus
8. ZALM TARTAAR
fijngesneden zalm met augurk, ui en Japanse dressing
9. ESCARGOTS
geserveerd met kruidenboter en toast
10. GEITENKAAS SALADE
frisse salade met zachte geitenkaas, walnoten en honingdressing
11. BURRATA
romige kaas met tomaat, basilicum en pesto
12. SERRANO HAM MET MELOEN
gedroogde ham met meloen

SUSHI/SASHIMI

13. SAKE AVOCADO MAKI
zalm | avocado | 4 stuks
14. FLAMBÉ SAKE MAKI
geflambeerde zalm | avocado | komkommer | unagisaus | 4 stuks
15. MAGURO MAKI
tonijntartaar | avocado | komkommer | 4 stuks
16. CALIFORNIA MAKI
surimi | avocado | komkommer | ebiko | Japanse mayo | 4 stuks
17. ROCK SHRIMP MAKI
shrimp tempura | avocado | komkommer | spicy mayo | gebakken ui | 4 stuks
18. BEEF TRUFFLE MAKI
beef | avocado | komkommer | unagisaus | truffelolie | truffle | 4 stuks
19. TORI MAKI
Japanse kip | avocado | komkommer | 4 stuks
20. BUDDHA MAKI
avocado | komkommer | wakame | wasabi mayo | 4 stuks
21. SASHIMI ZALM
22. SASHIMI TONIJN
23. TUNA TATAKI
gemarineerde tonijn | sesam | sojasaus vinaigrette
24. BEEF TATAKI
gemarineerde beef | sesam | sojasaus vinaigrette

SOEPEN

25. TOMATENSOEP
26. TOM YUM SOEP
27. ROMIGE KREEFTENSOEP

VIS

28. ZEEBAARS
op de huid gebakken
29. KABELJAUW
op de huid gebakken vis met een pikant oosterse saus
30. ZALM
op de huid gebakken
31. COQUILLE
op oosterse wijze met vermicelli en knoflook
32. GARLIC PRAWNS
op hete plaat gebakken garnalen met knoflook en peper in olijfolie
33. ROCK SHRIMPS
garnalen in een krokant jasje met een spicy mayo saus
34. EBIFRY
gefrituurde panko garnalen

VLEES

35. BLACK ANGUS BEEF
malse beef van de grill met huisgemaakte pepersaus
36. OSSENHAAS
dungesneden ossenhaas met teriyaki saus
37. OOSTERSE STOOFVLEES
gesmoord rundvlees met five-spice kruiden
38. FRENCH LAMB RACKS
op hete plaat gebakken lamb racks met verschillende kruiden
39. TONKATSU
gepaneerde varkenshaas
40. KIP TERIYAKI
gegrilde kippendij met sesam en teriyaki
41. GYOZA
kippastei van de grill
42. EENDENBORST
op de huid gebakken eendenborst uit de pan met pruimensaus

VEGETARISCH

43. GREEN CURRY
seizoensgroenten gegaard in een groene curry saus
44. AUBERGINE
gewokte aubergine op oosterse wijze
45. TOFU
gebakken tofu met zwarte bonen saus
46. RISOTTO
rijstschotel met champignons en parmezaanse kaas
47. PASTA TRUFFLE
vegetarische pasta in truffelsaus

BIJGERECHTEN

48. EDAMAME
49. FRISSE SALADE
50. VERSE FRITES

DESSERTS + € 3,50

51. CHEESECAKE
52. TIRAMISU
53. LAVACAKE
54. DAME BLANCHE
55. PANNA COTTA
56. KAASPLANKJE

