

## FRISDRANKEN

FRISDRANKEN € 3,85  
(COLA, FANTA, SPRITE ETC.)  
ICE TEA/ICE TEA GREEN € 3,95  
FRISTI/CHOCOLADEMELK € 3,95  
TOMATENSAP € 4,50  
EARTH WATER 0,75L STILL/SPARKLING € 6,95

## BIEREN

### BIEREN VAN DE TAP

HEINEKEN 0,25L € 4,10  
HEINEKEN 0,50L € 7,75  
BRAND WEIZEN € 4,95  
TEXELS SKUUMKOPPE € 4,95  
AFFLIGEM BLOND € 4,95

### BIEREN OP DE FLES

HEINEKEN 0,0% € 4,10  
AFFLIGEM DUBBEL € 5,50  
AFFLIGEM TRIPEL € 5,95  
BRAND IPA € 5,50  
AMSTEL RADLER 0,0% € 4,50  
AFFLIGEM BLOND 0,0% € 4,50  
BRAND IPA 0,0% € 5,50

## GEDISTILLEERD

VIEUX € 5,25  
BACARDI € 5,25  
JENEVER JONG/OUDE € 5,25  
JAGERMEISTER € 5,25  
SAMBUCA € 5,25  
CAMPARI € 5,25  
VODKA € 5,25  
TEQUILA € 5,25

## LIKEUR

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. € 8,00  
REMY MARTIN 1738 € 9,00  
JOHNNIE WALKER RED LABEL € 7,00  
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL € 8,00  
JACK DANIELS € 6,50  
MONKEY SHOULDER € 7,00  
GLENFIDDICH € 7,50

## APERITIEF

PORT ROOD € 4,95  
MARTINI ROOD/WIT € 4,95

## WARME DRANKEN

THEE € 3,50  
VERSE MUNTTHEE € 3,75  
VERSE GEMBERTHEE € 3,75  
KOFFIE € 3,50  
CAPPUCCINO € 3,75  
CAFÉ LATTE MACHIATTO € 4,00  
ESPRESSO € 3,50  
DUBBELE ESPRESSO € 4,50  
WARME CHOCOLADEMELK € 3,95

IRISH COFFEE € 8,95  
SPANISH COFFEE € 8,95  
ITALIAN COFFEE € 8,95  
BAILEYS COFFEE € 8,95

# La Maison

## RESTAURANT

## MENUKAART

### A LA CARTE

## GRENZELOOS GENIETEN

MA T/M DO: € 37,95

VR T/M ZO: € 40,95

KIDS 4 T/M 11 JAAR: € 19,95

\*EXCL. DRANKEN EN DESSERTS TOESLAG BIJ GRENZELOOS GENIETEN MENU  
\*MET UITZONDERING VAN FEESTDAGEN

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

OPENINGSTIJDEN MAANDAG-ZONDAG 16:00 – 22:30



# 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, VOORZIEN WIJ U VAN EEN ONVERGETELIJKE DINER

U KUNT OP BASIS VAN UW BEHOEFTE KIEZEN VOOR À LA CARTE MENU OF GRENZELOOS GENIETEN CONCEPT

## GRENZELOOS GENIETEN:

U KUNT PER WILLEKEURIGE GANG ÉÉN GERECHT PER PERSOON, PER RONDE BESTELLEN. NA HET CONSUMEREN VAN HET GERECHT MAG U EEN NIEUW GERECHT BESTELLEN. HET AANTAL GANGEN IS GRENZELOOS. OM 21:30 UUR HEEFT U DE MOGELIJKHEID OM UW LAATSTE BESTELLING DOOR TE GEVEN. OM 22:00 UUR SLUIT ONZE KEUKEN

HEEFT U DIEET- OF ALLERGIEWENSEN?  
GEEF DAT DOOR AAN ONZE MEDEWERKERS!  
CONSUMPTIE VERPLICHT.

WIJ SERVEREN GEEN KRAANWATER.  
EIGEN CONSUMPTIES NUTTIGEN IS NIET TOEGESTAAN

## VOORGERECHTEN

### 1. VERSE OESTERS € 7,00

heerlijke verse oesters met citroen | 2 stuks

### 2. VITELLO TONNATO € 8,00

rosé gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes

### 3. CARPACCIO € 8,00

dun gesneden ossenhaas met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en truffelmayo

### 4. STEAK TARTAAR € 7,00

fijngesneden beef met augurk, ui en mosterdmayo

### 5. PEKING DUCK ROLLS € 7,00

flensjes met Peking eend, lente-ui en hoisinsaus

### 6. HOLLANDSE GARNALEN COCKTAIL € 7,00

klassieke garnalensalade met cocktailsaus

### 7. ZALM TARTAAR € 8,00

fijngesneden zalm met augurk, ui en Japanse dressing

### 8. ESCARGOTS € 8,00

Franse delicatessen met kruidenboter geserveerd met toast

### 9. GEITENKAAS SALADE € 7,00

frisse salade met zachte geitenkaas, walnoten en honingdressing

### 10. BURRATA € 7,00

romige kaas met tomaat en pesto

### 11. AVOCADO CRUNCH € 8,00

halve avocado geserveerd met tomaten tapenade, kataifi en Japanse sesamdressing

### 12. SERRANO HAM MET MELOEN € 7,00

gedroogde ham met meloen

## SUSHI/SASHIMI

### 13. SAKE MANGO MAKI € 8,00

zalm | mango | komkommer | mangosaus | 4 stuks

### 14. FLAMBÉ SAKE MAKI € 8,00

geflambeerde zalm | avocado | komkommer | surimi | unagisaus | Japanse mayo | gebakken ui | 4 stuks

### 15. MAGURO MAKI € 8,50

tonijntartaar | avocado | komkommer | surimi | spicy mayo | kataifi | 4 stuks

### 16. CALIFORNIA MAKI € 7,50

surimi | avocado | komkommer | ebiko | Japanse mayo | 4 stuks

### 17. ROCK SHRIMP MAKI € 8,50

shrimp tempura | avocado | komkommer | surimi | spicy mayo | gebakken ui | 4 stuks

### 18. BEEF TRUFFLE MAKI € 9,50

beef | avocado | komkommer | unagisaus | truffelolie | truffle | lente-ui | 4 stuks

### 19. TORI MAKI € 8,00

Japanse kip | avocado | komkommer | unagisaus | Japanse dressing | uienscheut | sesam | 4 stuks

### 20. BUDDHA MAKI € 8,00

avocado | komkommer | wasabi mayo | wakame | sesam | 4 stuks

### 21. SASHIMI ZALM € 8,00

### 22. SASHIMI TONIJN € 9,00

### 23. TUNA TATAKI € 9,00

gemarineerde tonijn | sesam | sojasausvinaigrette

### 24. BEEF TATAKI € 9,00

gemarineerde beef | sesam | sojasausvinaigrette

## SOEPEN

### 25. TOMATENSOEP € 6,00

### 26. ROMIGE KREEFTENSOEP € 7,50

## VIS

### 27. ZEEBAARS € 10,00

op de huid gebakken met romige tagliatelle

### 28. ZALM € 11,00

op de huid gebakken met romige tagliatelle

### 29. SLIPTONG € 12,00

op de huid gebakken met een huisgemaakte saus

### 30. COQUILLE € 9,00

op oosterse wijze met vermicelli, knoflook en lente-ui

### 31. GARLIC PRAWNS € 9,50

op hete plaat gebakken garnalen met knoflook en rode peper in olijfolie

### 32. SPICY SHRIMPS € 9,50

garnalen in een krokant jasje met een spicy mayo saus en rode peper

### 33. CRISPY CALAMARI € 9,50

gefrituurde inktvisringen met yuzu saus

## VLEES

### 34. BLACK ANGUS BEEF € 11,00

malse beef van de plaat met huisgemaakte pepersaus en aardappelpuree

### 35. OSSENHAAS € 10,50

geroerbakte ossenhaas puntjes met paprika en ui in teriyaki saus

### 36. OOSTERSE STOOFFLEES € 10,50

gesmoord rundvlees in five-spice kruiden met rijst

### 37. FRENCH LAMB RACKS € 12,00

op hete plaat gebakken lambracks met verschillende kruiden en aardappelpuree

### 38. KOREAN CHICKEN € 9,50

gefrituurde kipstukjes met Koreaanse gochujangsaus

### 39. YAKITORI € 5,50

gegrilde kipspiesjes met teriyaki saus

### 40. KIP TERIYAKI € 10,00

gegrilde kippendij met sesam en teriyaki saus

### 41. GYOZA € 9,00

kippastei van de grill

## VEGETARISCH

### 42. GREEN CURRY € 8,00

seizoensgroenten gegaard in een groene curry saus

### 43. PADRON PEPPERS € 7,00

groene pepers geserveerd met Himalaya zout

### 44. KING MUSHROOM € 8,00

gebakken koningszwam op oosterse wijze met knoflook

### 45. RISOTTO € 8,00

rijstschotel met champignons en Parmezaanse kaas

### 46. PASTA TRUFFLE € 10,00

tagliatelle in een romige truffelsaus

## BIJGERECHTEN

### 47. EDAMAME € 4,50

### 48. FRISSE SALADE € 4,00

### 49. VERSE FRITES € 4,50

### 50. ZOETE AARDAPPEL FRIET € 6,00

## DESSERTS (GRENZELOOS GENIETEN + € 4,50)

### 51. CHEESECAKE € 7,95

### 52. TIRAMISU € 7,95

### 53. CHOCOLATE MOUSSE € 7,95

### 54. DAME BLANCHE € 7,95

### 55. RED VELVET CAKE € 7,95

### 56. KAASPLANKJE € 8,95

VEGETARISCH

BEVAT LACTOSE

BEVAT GLUTEN

BEVAT NOTEN