

Voel je thuis bij

Sur Meuse







Sinds 2016

Op de voorgevel van Sur Meuse staat het jaartal 1705 en is daarmee het oudste pand van Blerick. Sur Meuse werd gebouwd als een veerhuis en halteplaats voor trekschuiten. Later werd het een herberg. In de midden jaren 1800 was er zelfs een bierbrouwerij gevestigd. Vanaf 2012 heeft Sur Meuse een restaurant functie.

Sinds juli 2016 is de exploitatie van Sur Meuse overgenomen door de broers: Kevin & Jeffrey Herpers.

De keuken is in handen van: Niels van den Brand.

Sur Meuse

 @instagram surmeuse
 @facebook.com-surmeuse

Dranken (bierkaart: een na laatste pagina)

Nieuw	Koffie - Smit & Dorlas	3.1
	Legends Tea, Thee	3.1
	White Tea Jasmin - English Breakfast -	
	Black Tea Chai - Original Rooibos -	
	Black Tea Pomegranate - Earl Grey Cornflower	
	Peppermint Liquorice - Sencha Green Tea -	
	Green Tea Lemon & Ginger -	
	Verse munt thee (met honing)	3.6
	Verse gember thee (met honing)	3.6
	Cappuccino	3.3
	Latte Macchiato	4
	Latte Macchiato met smaakje zoals karamel of hazelnoot	4.5
	Espresso	3.1
	Dubbele espresso	3.9
	Koffie verkeerd	3.6
Nieuw	Koffie Sur Meuse	7.5
	klein 'Blericks' likeurtje, slagroom en bonbons	
	Koffie speciaal	8
	Irish- Spanish-Italian coffee	
	Warme Chocolade melk	3.25
	+slagroom	0.9
	Verse jus d'orange	4.25
	Sourcy water rood	3.1
	Sourcy water blauw	3.1
	Royal club Bitter lemon	3.2
	Royal club Cassis	3.2
	Royal club Tonic	3.2
	Royal club Ginger Ale	3.2
	Royal club Appelsap	3.2
	Rivella	3.2
	Fristi	3.25
	Chocomel	3.25
	Lipton ice tea	3.3
	Lipton ice tea green	3.3
	Pepsi Cola	3.1
	Sisi	3.1
	7up	3.1
	Red bull	3.5



Cocktails / Mixdranken



Espresso Martini	8.5
Bring me back to Bali - frisse sour cocktail met pandan en aloë vera	8.5
Pina Colada - zomerse cocktail met rum, room, ananas & kokos	7.5
Mojito - witte rum, suiker met bruisend water	7.5
Pornstar martini - zomers, tropisch fruit en vanille	8.5
Lillet Cocktail - fruitige cocktail met tonen van bosvruchten en rood fruit	8.5
Virgin Pornstar - zomers, tropisch fruit en vanille (alcohol vrij)	7.5
Bacardi Cola	7.5
Whiskey Cola of Ginger ale - Irish whiskey	7.5
Gin Tonic	7.5
Likeur 43 met b.v. Ginger ale	7.5
Aparol Spritz	7.5

Koffie Specials en Gebak

Winter Thee - munt - kaneel - citrus	3.75
Stroopwafel Latte	5.5
IJskoffie - Original	6.5
IJskoffie - met Baileys	10
Cheesecake - met slagroom	4.5
Luxe vlaai	4.6
Limburgse vlaai - met slagroom	4.6
Suikerwafel - met choco saus & slagroom	5.5
Suikerwafel - met warme kersen & slagroom	7.5
Suikerwafel - met bol ijs, warme kersen & slagroom	8.5
Suikerwafel - naturel	4

Smoothies

100% natuurlijk, op basis van biologisch fruitsap	
Xtra energy - Aardbei en banaan	6.5
Mad berries - Framboos, aardbei	6.5
Seizoenssmoothie - Laat je verrassen	6.5

● Allergieën? Laat het ons weten! Het logo  staat voor vega mogelijkheden!

Lunch

✓ Soepen

- ✓ Tomatensoep - groenten - soepballetjes 6.75
- ✓ Franse uiensoep - met kaas krokant 6.75
- ✓ Seizoenssoep vraag gerust onze medewerkers 6.75

Bovenstaande soepen worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter



Plate Service gerechten

- Spare Ribs - huis marinade - malse Ribs - chili saus 23
- Kophaas - satésaus - kroepoek 21.5
- Pasteitje - ragout - frites 18



- Plate service gerechten worden geserveerd met frites, sla en mayonaise

Biertip Puuro Speciaalbier

5.95

Blericks recept - gebrouwen door Puuro - beperkte oplage - lokaal product



- Lunch wordt geserveerd van 12:00 tot 16:00 uur. Allergieën? Laat het ons weten! Het ✓ logo staat voor vega mogelijkheden.

- Voor groepen en tijdens drukte vragen we uw rekening zelf te splitsen en te delen met een tikkie.

1 tafel = 1 rekening



Tip 12 uurtje

14.5

- ✓ Soepje naar keuze - kroket - spiegelei - ham - kaas - salade



Tosti overbakken

- Ham - kaas - sla - ketchup - witbrood - 2 snee 6.5
- Ham - kaas - sla - ketchup - witbrood - 3 snee 7

Ambachtelijk brood

- Zalm 14
- Gerookte zalm - rode ui - guacamole - komkommer - mosterd/dille dressing
- Pikante kip 13.5
- Kipdij - champignon - parmesan - cashewnoten - ketjap-chili saus tomat - sla
- ✓ Seizoensbrood 12.5
- Vraag gerust onze medewerkers
- Tonijnsalade 11.5
- peppadewmayo
- Warme brie 11.5
- honing - noten
- Brood Carpaccio 13.5
- Rund - parmesan - pitten - truffelmayo
- Pikant gehakt
- Pittig gehakt - champignons - ui - kaas 11.5



Tip, combineren met een soepje?

Bestel i.c.m. een lunchgerecht een klein soepje extra

3.75



- Wijntip Frisse Sauvignon Blanc - Wit Fles

5.5
27





Lunch

- ✓ 2 vleeskroketten met friet 11.5
Met mosterd en mayonaise - salade
- ✓ 2 vleeskroketten met brood 11.5
Met mosterd - salade
- Uitsmijter spek 11.5
Spek - ham - kaas - 3 eieren - salade
- ✓ Uitsmijter ham - kaas 11
Ham - kaas - 3 eieren - salade

Maaltijdsalades

- Carpaccio 16.5
Rund - parmesan - truffelmayo - pittenmix - cherrytomaat
- Gamba 17
Gebakken gamba - guacamole - cherrytomaat - cashewnoten
kruidensaus

✓ Val-dieu 16.5

- Lauwwarm abdijskaasje - gebakken champignons
gemengde noten - tomaat - rode ui
- Pikante kip** 17.5
Kip - gebakken champignon - parmesan - cashewnoten
ketjap - chilisaus
- Nieuw** Vis 17
Gerookte zalm - gerookte makreel - roze garnaltjes
croutons - kruidensaus
- Nieuw** ✓ Caesar 16.5
Little gem, kipstukjes gekruid, ei, croutons
- Portie salade liever een maatje kleiner? - 3
- Portie frites met mayonaise i.p.v. brood? + 3.75

● Lunch wordt geserveerd van 12:00 tot 16:00 uur. Allergieën? Laat het ons weten! Het ✓ logo staat voor vega mogelijkheden.

1 tafel = 1 rekening

Sur Meuse, ook voor een bruiloft, BBQ, buffet of brunch.
Vraag gerust een gesprek aan, onder het genot van een kop koffie bespreken we vrijblijvend de mogelijkheden.



**High Tea,
High Beer,
High Wine?**

**Wij serveren
op reservering*
vanaf 4 personen**

*met uitzondering van
feestdagen

Lekker borrelen?



Borrel Sur Meuse (vanaf 2 personen) 7.5 p.p.
Samengesteld door onze chef,
laat je verrassen!

Bittergarnituur (10)
Bitterbal (8)
Nuggets (10)



6.95
6.95
6.95

✓ **Broodplankje** 8
Huisgemaakte dips



✓ **Broodplankje 1/2** 6
Huisgemaakte dips

Nieuw **Vlammetjes (8)** 7.5
✓ **Kaastengels (8)** 7.5
Goulash Bitterbal (6) 7.5
✓ **Mini loempia (8)** 6.5

Net als de meeste gerechten op de kaart wordt ons seizoensmenu bereid met lokale en verse ingrediënten.



Diner

Stel zelf je menu samen:

Soep - Hoofdgerecht - Dessert	35
Voorgerecht - Hoofdgerecht - Dessert	39

Voorgerechten

✓ Tomatensoep - groenten - soepballetjes	6.95
✓ Franse uiensoep - met kaas krokant	6.95
Seizoenssoep	6.95
Carpaccio rund (dun gesneden) - parmesan - truffelmayo	13.5
pittenmix - tomaat - rode ui	
Gamba's in knoflook	13.5
Seizoens voorgerecht	13.5
Vitello tonnato	13.5

Hoofdgerechten

Kogelbiefstuk - pepersaus	24.5
Seizoens hoofdgerecht	23.5
Gebakken zalm - teriyaki noodles	24
Saté van kophaas - satesaus - kroepoek	21.5
✓ Burger (ook vega beschikbaar)	19
Cheddar - spek - rode ui - uienring - augurk	
tomaat - huisgemaakte bbq saus	
(bij de burger worden geen seizoensgroenten geserveerd)	

Tip Heerlijke frisse salade als bijgerecht 3

Spare Ribs (huisgemaarineerd)	23
Malse Ribs - chili saus	
Limburgs Zuurvlees - frites en appelcompote	20
Nieuw Vispannetje	23.5
Nieuw Varkenshaas - kophaas met champignonroomsaus	21.5



Wijntip Frisse Sauvignon Blanc - Wit Fles

5.5
27

Maaltijdsalades



Carpaccio	16.5
Rund - parmesan - truffelmayo - pittenmix - cherrytomaat	
Gamba	17
Gebakken gamba - avocado - cherrytomaat - cashewnoten	
kruidensaus	

✓ Val-dieu 16.5

Lauwwarm abdijkaasje - gebakken champignon	
gemengde noten - tomaat - rode ui	
Pikante kip	17.5
Kip - gebakken champignon - parmesan - cashewnoten	
ketjap - chilisaus	

Nieuw

Vis	17.5
Gerookte zalm - gerookte makreel - roze garnaltjes	
croutons - kruidensaus	

Nieuw

✓ Caesar	16.5
Little gem, kipstukjes gekruid, ei, croutons	

Portie salade liever een maatje kleiner?	- 3
Portie frites met mayonaise i.p.v. brood?	+ 3.95



Biertip Puuro Speciaalbier
Blericks recept - gebrouwen door Puuro - beperkte oplage - lokaal product

5.95

Kinderkaart

Spies van kophaas satésaus	13.5
Spare rib knoflooksaus	14.5
Frietje met frikandel of nuggets of kroket	8
Ijsje kinderijs in leuke beker	5.95
Pannenkoek	7.95
Kinder soepje	3.75



Desserts

Crème Brûlée met hint van vanille	9.5
Huisgemaakt met ambachtelijk vanille ijs	



Tip

Dessert van het seizoen	9.5
-------------------------	-----



Cookies	8.5
Vanilleijs - cookiesijs - karamelsaus - koekjesstrooisel - slagroom - brownie	
Cheesecake	9
sorbetijs - slagroom	
Dame Blanche	7.5
Chocoladeijs - vanilleijs - choco saus - slagroom slagroomsoes	
Suikerwafel	8.5
met bol ijs en warme kersen en slagroom	
Koffie uitgebreid Sur Meuse	7.5
klein 'Blericks' likeur, slagroom en bonbons	



1 tafel = 1 rekening



Waar verbondenheid, natuurlijke ingrediënten en kwaliteit samenkomen...

SMIT&DORLAS

1822 1922



We begonnen al in 1822 in Amsterdam met het zelf branden en blenden van onze koffiebonen. Toen al ontdekten we dat controle over de hele keten, van plantje tot gebrande koffie, bijdraagt aan de hoogste kwaliteit. Nu zijn we bijna 200 jaar verder en nog steeds branden we 'Slow Roast'. Alleen zo kan de ambachtelijke smaak zich in alle rust ontwikkelen.

Bij Sur Meuse is gekozen voor de Espresso Intenso en de Caffè Delicato. Een krachtige espresso met tonen van chocolade en specerijen en een fruitige lungo met tonen van bessen en hazelnoot.

SMIT&DORLAS. Gebrand op genieten.

Puuro De huisbrouwer van Sur Meuse

Na een groot aantal brouwsels en proefsessies in de jaren ervoor ziet Puuro in 2014 het levenslicht. Rolf Strijbos, geestelijk vader, staat aan de wieg van deze ambachtelijke bieren.

Om tot een kwaliteitsbier van hoge gisting te komen wordt er eerst op microniveau, in eigen keuken, gebrouwen. De receptuur wordt keer na keer verfijnd. Op deze wijze komt Puuro tot een hoogstaand eindresultaat, een bier dat voldoet aan de eigen opgelegde kwaliteitseisen. Deze eisen zijn: een breed en uitgebalanceerd smaakpalet, een fraaie kleur, voldoende nabitter en een volmondig bier. Proost, dat is nu Puuro!

Bierkaart

Pilsener (Brand tap 0,3)	4.7
Pilsener (Brand tap 0,2)	3.3
Half um of Sjoes (0,3)	4.7
Pilsener (Brand tap 0,5)	7
Texel Skuumkoppe	5.25
Affligem Blond - Dubbel - Tripel	5.25
Liefmans	4.5
Oud Bruin	3.75
Brand Weizen 0,3 (tap)	5
Brand Weizen 0,5	7
Paulaner Weizen 0,5	7
Radler	3.95
Radler 0.0	3.95
Skuumkoppe 0.0	4.5
La Trappe Epos 0.0	4.6
Nillis 0.0	4.6
Sur Meuse bier	5.7
Bier vh moment seizoensbier (tap)	5.25



Likeuren vanaf	4
Huiswijn Calusari Rood - wit - rosé	5
Huiswijn Sauv. Blanc / Merlot - Cabernet franc	5.5
Förster Spätlese (zoet)	4.95
Aperol Spritz	7.5
Port Tawny	4.95
Prosecco (fles)	35



Kraanwater (bijdrage goed doel)	0.5
Met de bijdrage aan het kraanwater steunen wij lokale goede doelen/verenigingen.	

Met Pijpers, voor elkaar!



In 2001 is het tijd voor de volgende, derde generatie, zoon Patrick & schoondochter Ireen Pijpers-van Eijk nemen de zaak over. Opa Jan Pijpers heeft de fundamenten gelegd. De bakkerij heeft een ruim assortiment in broodsoorten en broodjes en zorgt ook voor uitdagingen in het patisserie gedeelte. Een goede combinatie van brood en banket dus. En wat de voorgangers altijd voorop stelden, blijft in de huidige tijd zeker gelden: een prima kwaliteit is erg voornaam.



Koffie met Limburgse vlaai
of met Luxe vlaai



Een origineel cadeau

Verras je vrienden en familie met een Cadeau Bon van Sur Meuse. Gezellig samen dineren, voel je thuis bij Sur Meuse!



Wat nieuws proberen? Onze seizoensgerechten wisselen regelmatig door. Meer info?
Volg onze socials. Ook voor events en speciale avonden, zoals een bier- of whiskey proef avond.