

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 hal-teplaats 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: Dennis Geurts.



 @instagram surmeuse
 @facebook.com-surmeuse

Dranken (bierkaart: een na laatste pagina)

Koffie - Smit & Dorlas	2.4
Lipton Thee	2.4
Groene thee - Earl grey -	
Groene thee mandarin -	
Englisch breakfast - Rooibos -	
Perzik/mango - Citroen -	
Bosvruchten	
Verse munt thee (met honing)	3
Cappuccino	2.5
Soy cappuccino	3.2
Latte Machiato	3.2
Latte Machiato met smaakje zoals caramel of hazelnoot	3.5
Espresso	2.4
Dubbele espresso	2.95
Koffie verkeerd	3
Koffie uitgebreid	6
klein likeur, slagroom en bonbons	
Nieuw Koffie uitgebreid Blerickse editie	6,5
klein 'Blericks' rum likeur, slagroom en bonbons	
Koffie speciaal	6.5
Irish- Spanish-Italian coffee	
Vlaai Limburge	3.25
Vlaai Luxe	3.7
Warme Chocolate melk	3
+slagroom	0.6
Sourcy water rood	2.4
Sourcy water blauw	2.4
Royal club Bitter lemon	2.5
Royal club Cassis	2.5
Royal club Tonic	2.5
Royal club Appelsap	2.5
Royal club Jus d orange	2.5
Rivella	2.5
Fristi	2.5
Chocomel	2.5
Lipton ice tea	2.6
Lipton ice tea green	2.6
Pepsi Cola	2.4
Sisi	2.4
7up	2.4



Thee specials



Thee	2.4
Winter thee	3.5
kaneel- verse munt- sinaasappel	
Munt thee	3
Verse munt thee met honing	
Gember thee	3
Verse gember thee met honing en citroen	

Tip Gluhwein
Kruidige gluhwein, warm geserveerd

4.5

Chocomel specials



Chocomel	3
Chocomel met slagroom	3.6
Chocomel met rum	6.5
Chocomel-slagroom-scheut bacardi	
Choco Monkey	4
Chocomel- slagroom- banaansiroop- choco strooisel	

Koffiespecials (Smit & Dorlas koffie)



Irish coffee	(whiskey)	6.5
Spanisch Coffee	(Tia Maria)	6.5
French Coffee	(Grand marnier)	6.5
Coffee 43	(likor 43)	6.5
Dutch coffee	(kaneellikeur)	6.5
Koffie uitgebreid	(Blerickse editie)	6.5
klein 'Blericks' rum likeur, slagroom en bonbons		

Smoothie's

100% natuurlijk, op basis van biologisch fruitsap	
Xtra energy - Aardbei en banaan	5
Mad berries - Framboos, aardbei en braam	5
Tropical twist - Ananas, mango, papaya	5
Morning smoothie - Spinazie, mango, ananas, banaan	5
Green machine - Broccoli, selderij, spinazie, banaan, ananas	5

● Allergieën? Laat het ons weten! Het logo  staat voor vega - vegan mogelijkheden. Vraag altijd naar de mogelijkheden, er is veel mogelijk.



Lunch special?

Een soep en desembrood naar keuze
Dit wordt tegelijk geserveerd 11



✓ Soepen

- ✓ Tomaten groenten - soepballetjes 5.5
 - Vissoep room - garnituur van vis 6.5
 - ✓ Seizoenssoep vraag gerust onze medewerkers 6
- Bovenstaande soepen worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter (m.u.v. lunchspecial)*



Plate Service gerechten

- Spare Ribs 18
- Huis marinade - malse Ribs - chili saus
- Kip saté 17
- Kipdij - satésaus - kroepoek - atjar
- Kip saté met brood ipv friet 16.5
- Kipdij - satésaus - kroepoek - atjar
- Schnitzel 16
- Champignon roomsaus of zigeunersaus
- Tempeh saté 16
- Tempeh - satésaus - kroepoek - atjar
- ✓ Paul's Pie (New Zealand pie, bereidingstijd +12 min.) 14.5
- Keuze uit 3 soorten: Beef Stew of Thai chicken of Vega beluga linzen



● Plate service gerechten worden geserveerd met frites en mayonaise



Biertip Sur Meuse Speciaalbier 5.5
Blericks recept - gebrouwen door Puuro - beperkte oplage - lokaal product



Tip 12 uurtje

9.5

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



- ✓ Tosti Hawaii 6
- Ham - kaas - ananas - salade
- ✓ Tosti 5
- Ham - kaas - salade

Desem brood



- Zalm 9
- Gerookte zalm - rode ui - kruidenmayonaise - kappertjes
- Pikante Kip 9.5
- Kipdij - champignons - parmesan - cashewnoten - ketjap-chili saus
- Seizoensbrood 8
- Vraag gerust onze medewerkers
- Carpaccio 7
- Rund (dun gesneden) - huisgemaakte pesto - parmesan - pijnboompitten
- ✓ Warme Brie 6.5
- Brie - walnoten - Langnese bloemenhoning
- ✓ Gezond 6.5
- Ham - kaas - rauwkost - ei - kruidenmayonaise



Wijntip Frisse Sauvignon Blanc - Wit 5
Kruidige Vinha Fonte Touriga – rood 5
Fles 25

1 tafel = 1 rekening

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



Lunch

✓ 2 vleeskroketten met friet	9
Met mosterd en mayonaise - salade	
✓ 2 vleeskroketten met brood	8
Met mosterd - salade	
Uitsmijter spek	9
Spek - ham - kaas - 3 eieren - salade	
✓ Uitsmijter ham - kaas	8
Ham - kaas - 3 eieren - salade	

Maaltijdsalades

Carpaccio	14
Rund - parmesan - pesto - pijnboompitten	
Vis	15
Gerookte zalm - gerookte makreel - garnalen - kruiden mayonaise	
✓ Val-dieu (Ook in vegan variant* beschikbaar!)	14
Lauwwarm abdijkaasje - gebakken champignon gemengde noten Ook in vegan variant beschikbaar!	
*De vegan variant wordt met een vegan Feta kaasje geserveerd.	
Pikante kip	14
Kip - gebakken champignon - parmesan - cashew	
Portie salade liever een maatje kleiner?	- 3
Portie frites met mayonaise i.p.v. brood?	+ 2.25

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

1 tafel = 1 rekening



Iedere zondag Brunch

Vanaf oktober t/m februari



Aanvang tussen 11:00 en 12:00

Info: Brunch vanaf 2 personen tot 6 personen, op reservering.

Voor groepen hanteren we andere tarieven.

(let op, reserveren graag 2 dagen vooraf, niet mogelijk op feestdagen of tijdens events zoals de pietenbrunch)

Brunch Gewoeën lekker

19.5 p.p.

Koffie/thee kannetje - Vers soepje vooraf

Diverse vleeswaren en zoetigheden - Warm vlees

Gekookt ei - Kleine salade

Verse broodjes/ brood/ zoet brood - Vers fruit

Brunch Luxe

25.5 p.p.

Als brunch Gewoeën lekker + Gerookte zalm

Jus d'orange - Roerei met spek

Fles Prosecco (1x piccolo per 2 pers.)

Los te bestellen (prijs p.p.):

Gerookte zalm 1.5

Jus d'orange 2.5

Roerei met spek 2.5

Piccolo prosecco 9.5

Lekker borrelen?

Borrel Sur Meuse (vanaf 2 personen) 6 p.p.

Kipspies met satésaus - gerookte ham

bitterbal - loempia - butterfly gamba

en oude kaas

Borrelplank (2-3 personen) 13.5

Chef's keuze, laat je verrassen!

✓ Broodplankje	7
2 dips en huisgemaakte kruidenboter	
Broodplankje 1/2	4.5



✓ Nacho's	6
Kaas - jalapeño - tomaat - salsa	
✓ Uienringen (12)	5
Gefrituurde uienringen met chili dip	
Bittergarnituur (10)	5
Bitterbal (8)	5





Diner



Zelf een menu samenstellen?

3 gangen soep - hoofdgerecht - dessert	27.5
3 gangen voorgerecht - hoofdgerecht - dessert	31
4 gangen voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert	34.5

Soepen

✓ Tomaten groenten - soepballetjes	5.5
Vissoep room - garnituur van vis	6.5
Seizoenssoep	6
vraag gerust onze medewerkers	

Voorgerechten

Carpaccio rund (dun gesneden) - parmesan - huisgemaakte pesto - pijnboompitten	11
Zalm gerookte zalm - mosterd dille dressing - komkommer	10
Seizoens voorgerecht	10
vraag gerust onze medewerkers	

Hoofdgerechten

Kogelbiefstuk pepersaus (of champignon-roomsaus)	20
Seizoens hoofdgerecht	19
Vraag gerust onze medewerkers	



Tip

Gebakken zalm
Klassieke witte wijn saus

19



Varkenshaas	18
Champignon-roomsaus (of zigeuner- of pepersaus)	

Tip

Heerlijke frisse salade als bijgerecht

2.25

- Alle hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten, frites en mayonaise. Salade +2,25. Diner vanaf 17.00 uur, keuken open tot 21.00 uur.

1 tafel = 1 rekening

Hoofdgerechten



Klassiekers	
Spare Ribs (huisgemarineerd)	18
Malse Ribs - chili saus	
Kip saté	17
Extra stokje saté	3.5
✓ Kipdij - satésaus - kroepoek - atjar	
Tempeh Saté	17
Tempeh - satésaus - kroepoek - atjar	
Schnitzel	16
Zigeuner of champignon roomsaus	



Wijntip

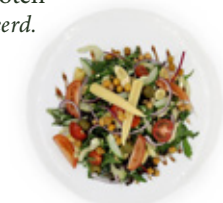
Frisse Sauvignon Blanc - Wit
Kruidige Vinha Fonte Touriga – rood
Fles

5
5
25



Maaltijdsalades

Carpaccio	14
Rund (dun gesneden) - parmesan - huisgemaakte pesto - pijnboompitten	
Vis	15
Gerookte zalm - gerookte makreel - roze garnalen	
✓ Val-dieu (Ook in vegan variant* beschikbaar!)	14
Abdijkaasje - gebakken champignons - gemengde noten	
*De vegan variant wordt met een vegan Feta kaasje geserveerd.	
Pikante kip	14
Kip - champignon - parmesan - cashew noten	
✓ Vegan salade	14



Biertip

Sur Meuse Speciaalbier
Blericks recept - gebrouwen door Puuro - beperkte oplage - lokaal product

5.5

- Allergieën? Laat het ons weten! Het logo ✓ staat voor vega - vegan mogelijkheden. Vraag altijd naar de mogelijkheden, er is veel mogelijk.

Kinderkaart

Zalm kleine versie van het hoofdgerecht	12
Kipsaté satésaus - kroepoek	11
Spare rib	13.5
Frietje met frikandel of nuggets	6.5
IJsje kinderijs met lolly	4.5



Desserts & IJscoupes

Crème Brûlée met hint van vanille	7
Huisgemaakt met ambachtelijk vanille ijs	



Tip

Dessert van het seizoen Vraag gerust onze medewerkers...	7
--	---

Fruit	5.5 / 7.5
Citroensorbetijs - aardbeiensorbetijs - vers fruit - aardbeiensaus - slagroom	
Cookies	5.5 / 7.5
Vanilleijs - cookiesijs - karamelsaus - koekjesstrooisel - slagroom	
Noten	5.5 / 7.5
Vanilleijs - chocoladeijs - verse noten - slagroom	
Aardbei	5.5 / 7.5
Aardbeisorbetijs - vanilleijs - aardbeiensaus - slagroom	
Dame Blanche	4.5 / 6.5
Chocoladeijs - vanilleijs - choco saus - slagroom	

Kaasplankje (+ 3 menuprijs)	10
Verschillende kazen - kletzenbrood - konfijt	
Koffie uitgebreid	6
Smit & Dorlas koffie - slagroom - bonbons - likeur	
Koffie uitgebreid (Blerickse editie)	6.5
klein 'Blericks' rum likeur, slagroom en bonbons	



1 tafel = 1 rekening



Waar verbondenheid, natuurlijke ingrediënten en kwaliteit samenkomen...

SMIT&DORLAS



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.



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!



De huiswijnen van Sur Meuse

Al onze heerlijke wijnen zijn afkomstig van Huub en Noud van Wijnhuis Blerick. Dit is een gespecialiseerde slijterij met een zeer ruim assortiment gedistilleerde dranken, wereldwijnen, bieren en frisdranken en Wijnhuis Blerick staat borg voor een vakkundige advies en hoge kwaliteit.

Bierkaart



Pilsener (Brand tap 0,2)	2.4
Half um of Sjoes	2.4
Pilsener (Brand tap 0,5)	5.5
Birra Moretti (Italiaanse pilsener)	3
Lagunitas IPA	4.5
Affligem Blond - Dubbel - Tripel	4.5
Liefmans	4
Desperados	4.5
Oud Bruin	3.5
Brand Weizen	4.5
Brand Weizen 0,5	6.5
Paulaner Weizen 0,5	6.7
Radler	3



Radler 0.0	3
Brand IPA 0.0	3.25
Brand Weizen 0.0	3.25
Birra Moretti 0.0	3
Affligem blond 0.0	3.25



Sur Meuse bier	5.5
Bier vh moment seizoensbier (tap)	4.5
Speciaalbier tijdelijk (fles)	4.95
Sur Meuse Bier	7.5
speciale editie "barrel aged"	



Likeuren vanaf	3.75
Huiswijn Calusari Rood - wit - rosé	4
Huiswijn Sauv. Blanc en Malbec	4.6
Förster Spätlese (zoet)	4
Aperol Spritz	7.5
Port Tawny	4.5
Prosecco fles	20

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

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 Limburge vlaai 5.5
met Luxe vlaai 6

Een origineel cadeau

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



Eerste vrijdag van de maand



onbeperkt Spare ribs!