

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.



Sur Meuse

 @instagram surmeuse

 @facebook.com-surmeuse

Dranken (bierkaart: een na laatste pagina)

Nieuw

Koffie - Smit & Dorlas 2.7

Legends Tea, Thee 2.9

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) 3.2

Cappuccino 2.8

Soy cappuccino 3.2

Latte Machiato 3.7

Latte Machiato met smaakje
zoals caramel of hazelnoot 4.2

Espresso 2.7

Dubbele espresso 3.5

Koffie verkeerd 3.5

Koffie uitgebreid 6.5

klein likeur, slagroom en bonbons

Koffie uitgebreid Blerickse editie 7

klein 'Blericks' rum likeur, slagroom en bonbons

Koffie speciaal 7

Irish- Spanish-Italian coffee

Vlaai Limburge 3.8

Vlaai Luxe 4.3

Warme Chocolade melk 3

+slagroom 0.8

Nieuw

Verse jus'd orange 3.95

Sourcy water rood 2.7

Sourcy water blauw 2.7

Royal club Bitter lemon 2.8

Royal club Cassis 2.8

Royal club Tonic 2.8

Royal club Appelsap 2.8

Royal club Jus d orange 2.8

Rivella 2.8

Fristi 2.8

Chocomel 2.8

Lipton ice tea 2.9

Lipton ice tea green 2.9

Pepsi Cola 2.7

Sisi 2.7

7up 2.7



Thee specials



Thee	2.9
Winter thee	3.5
kaneel- verse munt- sinaasappel	
Munt thee	3.2
Verse munt thee met honing	
Gember thee	3.2
Verse gember thee met honing en citroen	



Tip Gluhwein	4.5
Kruidige gluhwein, warm geserveerd	

Chocomel specials



Chocomel	3
Chocomel met slagroom	3.8
Chocomel met rum	6.5
Chocomel-slagroom-scheut bacardi	
Choco Monkey	4
Chocomel- slagroom- banaansiroop- choco strooisel	

Koffiespecials (Smit & Dorlas koffie)



Irish coffee	(whiskey)	7
Spanish Coffee	(Tia Maria)	7
French Coffee	(Grand marnier)	7
Coffee 43	(likor 43)	7
Dutch coffee	(kaneellikeur)	7
Koffie uitgebreid	(Blerickse editie)	7
klein 'Blericks' rum likeur, slagroom en bonbons		

Smoothie's

100% natuurlijk, op basis van biologisch fruitsap	
Xtra energy - Aardbei en banaan	5.5
Mad berries - Framboos, aardbei en braam	5.5
Tropical twist - Ananas, mango, papaya	5.5

● 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

13.5



✓ Soepen

- ✓ Tomaten groenten - soepballetjes 6
 - Vissoep room - garnituur van vis 7
 - ✓ Seizoenssoep vraag gerust onze medewerkers 6.5
- Bovenstaande soepen worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter (m.u.v. lunchspecial)*



Plate Service gerechten

- Spare Ribs 19.5
- Huis marinade - malse Ribs - chili saus
- Kip saté 18
- Kipdij - satésaus - kroepoek - atjar
- Kip saté met brood ipv friet 18
- Kipdij - satésaus - kroepoek - atjar
- Schnitzel 17.5
- Champignon roomsaus of zigeunersaus
- ✓ Tempeh saté 18
- Tempeh - satésaus - kroepoek - atjar



● Plate service gerechten worden geserveerd met frites en mayonaise



Biertip Sur Meuse Speciaalbier

6

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



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!



Tip 12 uurtje

12

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



✓ Tosti Hawaii

Ham - kaas - ananas - salade

6.5

✓ Tosti

Ham - kaas - salade

5.5

Desem brood

Zalm

Gerookte zalm - avocado - komkommer - mosterd-dille dressing

10.5

Pikante Kip

Kipdij - champignons - parmesan - cashewnoten - ketjap-chili saus

10.5

Seizoensbrood

Vraag gerust onze medewerkers

9.5

Spicy Tonijn

Spicy tonijnsalade - kapper appeltjes - peppadew mayonaise

10

✓ Warme Brie

Brie - walnoten - Aceto balsamico

8.5

✓ Sandwich Gezond

Ham - kaas - sla - ei - remouladesaus

8



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

5

5

25



Lunch

- ✓ 2 vleeskroketten met friet 10
Met mosterd en mayonaise - salade
- ✓ 2 vleeskroketten met brood 10
Met mosterd - salade
- Uitsmijter spek 10
Spek - ham - kaas - 3 eieren - salade
- ✓ Uitsmijter ham - kaas 9
Ham - kaas - 3 eieren - salade

Maaltijdsalades

- Carpaccio 15
Rund - parmesan - truffelmayonaise - pittenmix
- Vis 16.5
Gerookte zalm - gerookte makreel - butterfly gamba -
kruiden mayonaise
- ✓ Val-dieu (Ook in vegan variant* beschikbaar!) 15.5
Lauwwarm abdijskaasje - gebakken champignon
gemengde noten Ook in vegan variant beschikbaar!
**De vegan variant wordt met een vegan Feta kaasje geserveerd.*
- Pikante kip 15.5
Kip - gebakken champignon - parmesan - cashew
- Salade spek 15
spek en gebakken spek - champignons - geroosterde paprika

- Portie salade liever een maatje kleiner? - 3
- Portie frites met mayonaise i.p.v. brood? + 2.5

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



Brunch vanaf
vraag naar de mogelijkheden

21 p.p.

Lekker borrelen?

Borrel Sur Meuse (vanaf 2 personen) 6.5 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 5



✓ Nacho's 6

Kaas - jalapeño - tomaat - salsa

Bittergarnituur (10) 5.5

Bitterbal (8) 5.5





Diner



Zelf een menu samenstellen?

3 gangen soep - hoofdgerecht - dessert	29
3 gangen voorgerecht - hoofdgerecht - dessert	32.5
4 gangen voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert	36

Soepen

✓ Tomaten groenten - soepballetjes	6
Vissoep room - garnituur van vis	7
Seizoenssoep	6.5
vraag gerust onze medewerkers	

Voorgerechten

Carpaccio rund (dun gesneden) - parmesan - truffelmayonaise - pittenmix	12
Viscarpaccio gemarineerde witvis - saffraan kroepoek - citrus vinaigrette	11
Seizoens voorgerecht (Vraag gerust onze medewerkers)	11



Hoofdgerechten

Kogelbiefstuk gecarameliseerde uiensaus (of champignon-roomsaus)	21.5
Seizoens hoofdgerecht (Vraag gerust onze medewerkers)	20



Tip Wildstoof - rode kool - pommes duchesse 20



Gebakken zalm	20
Hollandaisesaus	
Varkenshaas	19
Champignon-roomsaus (of zigeuner- of pepersaus)	



Tip Heerlijke frisse salade als bijgerecht 2.25

Hoofdgerechten

Klassiekers

Spare Ribs (huisgemarineerd)

Malse Ribs - chili saus

Kip saté

Extra stokje saté

Kipdij - satésaus - kroepoek - atjar

✓ Tempeh Saté

Tempeh - satésaus - kroepoek - atjar

✓ Tagliatelle pasta

rode pesto - champignons - groenten rucicola

Schnitzel

Zigeuner of champignon roomsaus



19.5

18

3.5

18

16

17.5



Wijntip

Frisse Sauvignon Blanc - Wit

Kruidige Vinha Fonte Touriga - rood

Fles

5

5

25

Maaltijdsalades

Carpaccio

Rund (dun gesneden) - parmesan - truffelmayo - pittenmix

Vis

Gerookte zalm - gerookte makreel - butterfly gamba

✓ Val-dieu (Ook in vegan variant* beschikbaar!)

Abdijkaasje - gebakken champignons - gemengde noten

**De vegan variant wordt met een vegan Feta kaasje geserveerd.*

Pikante kip

Kip - champignon - parmesan - cashew noten

Salade spek

spek en gebakken spek - champignons - geroosterde paprika

15

16.5

15.5

15.5

15



Biertip

Sur Meuse Speciaalbier

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

6

● 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	14.5
Kipsaté satésaus - kroepoek	12.5
Spare rib	13.5
Frietje met frikandel of nuggets	6.7
Ijsje kinderijs met lolly	4.5
Pannekoek naturel klein	7



Desserts & IJscoupes

Crème Brûlée met hint van vanille	8.5
Huisgemaakt met ambachtelijk vanille ijs	



Tip Dessert van het seizoen Vraag gerust onze medewerkers... 8



Fruit 6 / 8

Citroensorbetijs - aardbeisorbetijs - vers fruit -
aardbeiensaus - slagroom

Cookies 6 / 8

Vanilleijs - cookiesijs - karamelsaus - koekjesstrooisel -
slagroom

Noten 6 / 8

Vanilleijs - chocoladeijs - verse noten - slagroom

Aardbei 6 / 8

Aardbeisorbetijs - vanilleijs - aardbeiensaus - slagroom

Dame Blanche 5 / 7

Chocoladeijs - vanilleijs - choco saus - slagroom

Kaasplankje (+ 3 menuprijs) 11

Verschillende kazen - kletzenbrood - konfijt

Koffie uitgebreid 6.5

Smit & Dorlas koffie - slagroom - bonbons - likeur

Koffie uitgebreid (Blerickse editie) 7

klein 'Blericks' rum likeur, slagroom en bonbons





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 0,3)	4
Half um of Sjoes	4
Pilsener (Brand tap 0,5)	6.3



Affligem Blond - Dubbel - Tripel	4.7
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	3.5

Radler 0.0	3.5
Brand Weizen 0.0	3.5
Birra Moretti 0.0	3.5
Affligem blond 0.0	3.5

Sur Meuse bier	6
Bier vh moment seizoensbier (tap)	4.7
vraag onze medewerkers	



Speciaalbier tijdelijk (fles)	5
Sur Meuse Bier	7.5
speciale editie "barrel aged"	

Likeuren vanaf	4
----------------	---



Huiswijn Calusari Rood - wit - rosé	4.5
Huiswijn Sauv. Blanc en Malbec	5
Förster Spätlese (zoet)	4.5
Aperol Spritz	7.5
Port Tawny	4.7
Prosecco fles	20

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 Limburge vlaai 6.5
met Luxe vlaai 7



Een origineel cadeau

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



Eerste vrijdag van de maand



onbeperkt Spare ribs!