

Voel je thuis bij

Sur Meuse





Sur Meuse, *pareltje aan de Maas in Blerick!*

Kevin Herpers nam de leiding over op 1 juli 2016, samen met zijn broer tot 2025. Het restaurant heeft een rijke historie; het gebouw dateert uit 1705 en is het oudste pand van Blerick, ooit een veerhuis en later een herberg.

Over Sur Meuse

Locatie: Helling 5, Blerick, aan de Maas

Eigenaar: Kevin Herpers

Leiding: Kevin Herpers, Yvonne Niens, keukens in handen van Niels van den Brand en Femke Burhenne.

Aanbod: Lunch, diner, borrelplanken, terras aan de Maas, feesten, partijen, groepen, koffietafels.

Sfeer: Gezellig en sfeervol brasserie met mooi terras aan de Maas.

Wat u kan verwachten

Seizoensmenu's: 3-gangen diner afgestemd op het seizoen.

Terras: Genieten van een hapje en drankje aan de Maas.

Lokaal: Samenwerking met lokale bakkerij Pijpers (desembrood) en lokale bierbrouwer Rolf Strijbos (Puuro).

Evenementen: Barbecue, bruiloft, andere feesten en partijen mogelijk. Stuur een mail naar Evenement@SurMeuse.nl en maak samen met ons je event een succes.

Proeverijen: Speciaal voor groepen ook op reservering. Minimaal 20 personen.

Sur Meuse

Zou u meer willen weten over het menu, openingstijden of reserveren?

www.surmeuse.nl

 [@surmeuse](https://www.instagram.com/surmeuse)

 [@facebook.com-surmeuse](https://www.facebook.com/surmeuse)

Dranken *(bier- en wijnkaart: een na laatste pagina)*

Koffie - Smit & Dorlas 3.3

Legends Tea, Thee 3.5

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 -

Winter thee - munt - kaneel - citrus 3.95

Verse munt thee (met honing) 3.8

Verse gember thee (met honing) 3.8

Cappuccino 3.5

Latte Macchiato 4.25

Latte Macchiato met smaakje 4.75

zoals karamel of hazelnoot

Espresso 3.3

Dubbele espresso 4

Koffie verkeerd 3.9

Koffie Sur Meuse 7.5

klein 'Blericks' likeurtje, slagroom en bonbons

Koffie speciaal 8

Irish- Spanish-Italian coffee

Warme Chocolade melk 3.75

+slagroom 4.65

+Baileys 7.75

+choco monkey 4.95

Verse jus d'orange 4.25

Sourcy water rood 3.2

Sourcy water blauw 3.2

Royal club Bitter lemon 3.3

Royal club Cassis 3.3

Royal club Tonic 3.3

Royal club Ginger Ale 3.3

Royal club Appelsap 3.3

Rivella 3.3

Fristi 3.5

Chocomel 3.5

Lipton ice tea 3.5

Lipton ice tea green 3.5

Pepsi Cola 3.3

Sisi 3.3

7up 3.3

Red bull 3.95



Nieuw





Cocktails / Mixdranken

	Whiskey Cola of Ginger ale - Irish whiskey	7.5
	Bacardi Cola	7.5
	Likeur 43 met b.v. Ginger ale	7.5
	Gin Tonic - keuze uit regular, Pink, of Orange	7.5
	Aperol Spritz	7.5
Nieuw	Limoncello Spritz	7.5
	Pina Colada - zomerse cocktail met rum, room, ananas & kokos	7.5
	Mojito - witte rum, suiker met bruisend water	7.5
Nieuw	Strawberry Daiquiri - frisse, zoete cocktail met rum, aardbei en limoen	8.5
	Pornstar martini - zomers, tropisch fruit en vanille	8.5
	Lillet Cocktail - fruitige cocktail met tonen van bosvruchten en rood fruit	8.5

Mocktails

	Mojito	7.5
	Virgin Pornstar	7.5
Nieuw	Gin Tonic 0.0	7.5
	Aperol Spritz	7.5
	Ginger Mule - frisse mocktail met gember	7.5

Smoothies

	100% natuurlijk, op basis van biologisch fruitsap	
	Xtra energy - aardbei en banaan	6.5
	Seizoenssmoothie - laat je verrassen	6.5

Koffie Specials en Gebak

	Ijskoffie - original	6.5
	Ijskoffie - met Baileys, of Likeur 43	10
	Cheesecake - met slagroom	4.5
	Luxe vlaai	4.6
	Limburgse vlaai - met slagroom	4.6
	Suikerwafel - naturel	4
	Suikerwafel - met choco saus & slagroom	5.5
	Suikerwafel - met warme kersen & slagroom	7.5
	Suikerwafel - met bol ijs, warme kersen & slagroom	8.5

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

Lunch

Soepen

Vissoep - vis - bosui	7.5
✓ 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 - huisgemarineerd	23
Malse ribs - zoet of pittig	
Kophaas - satésaus - kroepoek	21.5
Pasteitje - ragout - frites	18
Nieuw Vispannetje - diverse dagvis - roomsaus - groenten	23.5

● 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

✓ 11 uurtje

Vegakroket - eiersalade - tomatensoepje

Nieuw

14.5

12 uurtje

Vleeskroket - uitsmijter ham/kaas - tomatensoepje met ballen

14.5

13 uurtje

Garnalenkroket - tonijnsalade - vissoepje

Nieuw

14.5



Tosti overbakken

Ham - kaas - sla - ketchup - witbrood - 2 snee

6.5

Ambachtelijk brood

Zalm

Gerookte zalm - rode ui - guacamole - komkommer - mosterd/dille dressing

14

Pikante kip

Kipdij - champignon - parmesan - cashewnoten - ketjap-chili saus
tomaat - sla

13.5

✓ Seizoensbrood

Vraag gerust onze medewerkers

12.5

Tonijnsalade

Peppadew mayo

11.5

✓ Warme brie

Honing - noten

11.5

Brood Carpaccio

Rund - parmesan - pitten - truffelmayo

13.5

Nieuw

Half/half

Keuze uit twee van u favoriete broodjes

13.5



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 | 17 |
| Rund - parmesan - truffelmayo - pittenmix - cherrytomaat | |
| Gamba | 18 |
| Gebakken gamba - guacamole - cherrytomaat - cashewnoten
kruidensaus | |

✓ Val-dieu 16.5

- | | |
|--|------|
| Lauwwarm abdijkaasje - gebakken champignons
gemengde noten - tomaat - rode ui | |
| Pikante kip | 17.5 |
| Kip - gebakken champignons - parmesan - cashewnoten
ketjap - chilisaus | |
| Vis | 19.5 |
| Gerookte zalm - gerookte makreel - roze garniaaltjes
croutons - kruidensaus | |

Nieuw

- | | |
|---|--------|
| ✓ Buratta | 19.5 |
| Burata -parmaham - tomaatjes -pesto - balsamico | |
| Portie salade liever een maatje kleiner? | - 3 |
| Portie frites met mayonaise i.p.v. brood? | + 3.95 |



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!

✓ Broodplankje
Huisgemaakte dips



✓ Broodplankje 1/2
Huisgemaakte dips

8

6

Nieuw

Nieuw

Nieuw

Nieuw

Bittergarnituur (8)
Bitterbal (6)



6.95

6.95

Vlammetjes (6)

6

✓ Kaastengels (6)

6

Goulash Bitterbal (6)

7.5

✓ Mini loempia (6)

6

✓ Pannetje Champignons

6.95

✓ Nacho's

8

Rendang kroketje (6)

8

✓ Loaded fries

Truffelmayo en parmesan
Speciaal

8.5

6

Diner

Stel zelf je menu samen:

Soep - Hoofdgerecht - Dessert 35

Voorgerecht - Hoofdgerecht - Dessert 39

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



Voorgerechten

Vissoep - vis - bosui 7.5

✓ 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

Nieuw

✓ Buratta - buratta - parmaham - tomaatjes - pesto - balsamico 13.5



Hoofdgerechten

Kogelbiefstuk - pepersaus 24.5

Seizoens hoofdgerecht 23.5

Gebakken zalm - gebakken zalm - hollandaise saus 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 (huisgemarineerd) 23

Malse Ribs - zoet of pittig

Limburgs Zuurvlees - frites en appelcompote 20

Vispannetje - diverse dagvis - roomsaus - groenten 23.5



1 tafel = 1 rekening

● Alle hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten, frites en mayonaise. Diner vanaf 17.00 uur, keuken open tot 21.00 uur.

Nieuw

Nieuw

Varkenshaas - kophaas met champignonroomsaus
 Surf & Turf - kogelbiefstuk - gamba spies - knoflook
 Chef's pasta - pasta - pestoroomsaus - tomaat
 ✓ champignon - pittenmix - parmazaan



21.5
 25.5
 19



Wijntip Frisse Sauvignon Blanc - Wit
 Fles

5.5
 27

Maaltijdsalades



Carpaccio 17
 Rund - parmesan - truffelmayo - pittenmix - cherrytomaat
 Gamba 18
 Gebakken gamba - guacamole - cherrytomaat - cashewnoten
 kruidensaus

✓ Val-dieu

16.5

Lauwwarm abdijkaasje - gebakken champignons
 gemengde noten - tomaat - rode ui

Pikante kip

17.5

Kip - gebakken champignons - parmesan - cashewnoten
 ketjap - chilisaus

Vis

19.5

Gerookte zalm - gerookte makreel - roze garnaltjes
 croutons - kruidensaus

Nieuw

✓ Buratta

19.5

Buratta - parmaham - tomaatjes - pesto - balsamico

Portie salade liever een maatje kleiner?

- 3

Portie frites met mayonaise i.p.v. brood?

+ 3.95



Biertip Puuro Speciaalbier

5.95

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

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

Kinderkaart

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



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

Mousse	7.5
--------	-----

Aardbei - witte chocolade

Panna cotta	8.5
-------------	-----

Roodfruit - basilicum - crumble - sorbetijs



Nieuw



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!



Bier- en Wijnkaart

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
Affligem Blond - Dubbel - Tripel	5.25
Liefmans	4.5
Oud Bruin	3.75
Brand Weizen 0,3	5
Paulaner Weizen 0,5	7
Radler 0.0	3.95
Birra Moretti 0.0	4.5
Brand Weizen 0.0	4.7
La Trappe Epos 0.0	4.9
La Trappe Nillis 0.0	4.9
Sur Meuse bier	5.95
Bier vh moment seizoensbier (tap)	5.25

Likeuren vanaf 4

Huiswijn Calusari Rood - wit - rosé	5
Huiswijn Sauv. Blanc / Cabernet franc	5.5
Förster Spätlese (zoet)	4.95
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 fundamenteën 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 wiskey proef avond.