

Thermen La Mer

LUNCH

TOT 16:30 UUR

Breekbrood

La Mer dip, tomaten bruschetta.

5

SOEPEN

geserveerd met brood.

Surinaamse pindasoep *

zacht gegaarde kip, rijst, gekookt ei en bosui.

9.5

Chinese tomatensoep

mihoen, taugé en bosui.

9

Special soep

zie de specialkaart.

Dagprijs

SALADES

geserveerd met brood en La Mer dip.

Krokante geitenkaas *

geitenkaas in filodeeg, komkommer, selderij, rozijnen, rode ui, warme notencrunch en kruidenvinaigrette.

18.5

Thaise soba noodles *

koude salade met verse munt en koriander, watermeloen, cantaloupe meloen, geruld rundergehakt, pinda, bosui, wortel en pinda-soyudressing.

18.5

Gerookte zalmbuik *

groene asperges, tomaat, rode ui, gekookt ei, mais en yoghurt dressing.

19.5

Couscous *

parel couscous, mozzarella, tuinerwten, radijs,, cherry tomaatjes en tahini dressing.

17.5

SANDWICHES

Pittige pinsa venkel *

tomaat-ansjovissaus, olijven, feta, citrus, landcress en munt-basilicum dressing.

11.5

Gerookte zalmbuik en makreel *

zoetzure komkommer, rode ui en kappertjes op dessem toast.

14.5

Desembrood Hollandse mozzarella *

paprika-kikkererwtspread, buffelmozzarella, rucola en kruidenolie met amandel en chili.

12.5

Philly cheesesteak

baguette, gebakken bison ribeye, gekarameliseerde uien, paprika, belegen kaas, cheddarkaas, en barbecuesaus.

15.5

Rundvlees of vegan croquetten *

mosterd mayonaise, roomboter met wit of bruin zuurdesembrood.

15.5

Glutenvrije bol 1,00 supplement.

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenvrij

* Kan ook


Thermen La Mer

LUNCH

TOT 16:30 UUR

CLASSICS

La Mer Duo 17.5
soep naar keuze met een kleine salade naar keuze.

Carpaccio  13.5
parmezaanse kaas, rucola, pittenmix *zonder brood*
en parmezaan-basilicummayonaise*. *met brood* 15.5
**truffelmayonaise 1,50 supplement*

Shakshouka gamba aglio e olio *  15.5
Tunesisch eiergerecht uit de oven, verse tuinkruiden,
tomaat, knoflook, yoghurt en flatbread.

Shakshouka gegrilde groenten   13.5
Tunesisch eiergerecht uit de oven, verse tuinkruiden,
tomaat, knoflook, yoghurt en flatbread.

BURGERS

*Geserveerd met friet.**

Angus beefburger (200 gr.) 19.5
op een briochebol met cheddar, tomaat, rode ui, sla
en pittige kruidenmayonaise.

Jalapeno burger   18.5
op een briochebol met cheddar, tomaat,
rode ui, sla en spicy mangosalsa.

SATÉ

Geserveerd met friet, brood of rijst.*
Extra stukje kip- of varkenshaassaté 3,00 supplement.
Extra stukje ossenhaassaté 4,00 supplement.

Kipsaté 21.5
met satésaus, komkommer, kroepoek, cassavechips,
edamame salade en citroengras sambal.

Varkenshaassaté 21.5
met satésaus, komkommer, kroepoek, cassavechips,
edamame salade en citroengras sambal.

Ossenhaas saté 23.5
met satésaus, komkommer, kroepoek, cassavechips,
edamame salade en citroengras sambal.

EXTRA BIJ TE BESTELLEN

Friet met mayonaise	4
Zoete aardappelfriet met mayonaise	5
Gestoomde witte rijst	4
Gemengde salade	4
Truffel-mayonaise	2

**Zoete aardappelfriet i.p.v. friet € 1,- supplement.*
Truffelmayonaise i.p.v. mayonaise € 1,- supplement.

 Vegetarisch
 Vegan
 Glutenvrij
* Kan ook

Thermen La Mer

DINER

VANAF 17:00 UUR

Breekbrood

La Mer dip, tomaten bruschetta.

5

SOEPEN

geserveerd met brood.

Surinaamse pindasoep *

zacht gegaarde kip, rijst, gekookt ei en bosui.

9.5

Chinese tomatensoep

mihoen, taugé en bosui.

9

Special soep

zie de specialkaart.

Dagprijs

VOORGERECHTEN

Carpaccio

parmezaanse kaas, rucola, pittenmix,
en een parmezaan-basilicummayonaise*.

zonder brood

13.5

met brood

15.5

* truffelmayonaise 1,50 supplement

Tempura zalmfilet en coquille

miso-salsa verde, groene asperge
en zoete aardappel crème.

15.5

Gamba's aglio e olio *

kruidige knoflookolie, zuurdesem en aioli.

14.5

Vegan "butter" board *

frisse kruidenboter, bonen, kikkererwten, mais,
radijs, desembrood en perkamentbrood
en citrus-kruidenvinaigrette.

11.5

SALADES

geserveerd met brood en La Mer dip.

Krokante geitenkaas *

geitenkaas in filodeeg, komkommer, selderij,
rozijnen, rode ui, warme notencrunch en
kruidenvinaigrette.

18.5

Thaise soba noodles *

koude salade met verse munt en koriander,
watermeloen, cantaloupe meloen, geruld
rundergehakt, pinda, bosui, wortel
en pinda-soyudressing.

18.5

Gerookte zalmbuik *

groene asperges, tomaat, rode ui,
gekookt ei, mais en yoghurt dressing.

19.5

Couscous *

parel couscous, mozzarella, tuinerwten,
radijs, cherry tomaatjes
en tahini dressing.

17.5

La Mer Duo

soep naar keuze met een kleine salade naar keuze.

17.5

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenvrij

* Kan ook

Thermen La Mer

DINER

VANAF 17:00 UUR

HOOFDGERECHTEN

- Bavette steak**  28.5
peperroomsaus, geroosterde groenten en friet.
- Tropical kabeljauw**  28.5
gebakken filet, mango-salsa met mais, gerookte spekjes en zwarte bonen rijst.
- Wilde zalm en papillotte**  24.5
verse kruiden, citroen, krielaardappel, diverse groenten, pickles en remoulade.
- Gegrilde lamskoteletten**  27.5
geroosterde roseval aardappel, seizoensgroenten en honingjus.
- Geroosterde puntpaprika**  24.5
couscous, gegrilde groenten, geitenkaas en granaatappel melasse.

BURGERS

*Geserveerd met friet.**

- Angus beefburger** 19.5
op een briochebol met cheddar, tomaat, rode ui, sla en pittige kruidenmayonaise.
- Jalapeño burger**  *  18.5
op een briochebol met cheddar, tomaat, rode ui, sla en spicy mangosalsa.

SATÉ

Geserveerd met friet, brood of rijst.*

Extra stokje kip- of varkenshaassaté 3,00 supplement.

Extra stokje ossenhaassaté 4,00 supplement.

- Kipsaté** 21.5
met satésaus, komkommer, kroepoek, cassavechips, edamame salade en citroengras sambal.
- Varkenshaassaté** 21.5
met satésaus, komkommer, kroepoek, cassavechips, edamame salade en citroengras sambal.
- Ossenhaassaté** 23.5
met satésaus, komkommer, kroepoek, cassavechips, edamame salade en citroengras sambal.

NAGERECHTEN

- Citroen cannoli** 11.5
pistache roomijs en roze peper.
- Bourbon-perzik tartelette** 10
mascarponecrème, gekarameliseerde perzik, bourbon whiskey en amandel.
- Kaasplankje** *  14
vijgen-amandelbrood, crackers, balsamicostroop, verse vijgen en noten.
- Affogato** 6
espresso, vanille ijs, caramel of pistache siroop.
- Ijsscoupe** *  9
Chocolade ijs, salted caramel, kletskep en slagroom.

EXTRA BIJ TE BESTELLEN

- Friet met mayonaise 4
Zoete aardappelfriet met mayonaise 5
Gestoomde witte rijst 4
Gemengde salade 4
Truffel-mayonaise 2

** Zoete aardappelfriet i.p.v. friet 1,00 supplement.*

Truffelmayonaise i.p.v. mayonaise € 1,- supplement.

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenvrij

* Kan ook

Thermen La Mer

WIJN

WIT

Domaine La Colombette • FR 32.5
Sauvignon Blanc • Languedoc 6.5
Bloemig, kruisbes, peer, citrus

Villa Blanche • FR 33.5
Viognier • Languedoc-Roussillon 6.7
Rond, fruitig, perzik, abrikoos, citrusvruchten

Dom Altagnac, Terres 36
Amoureuuses • FR
Chardonnay • Mauzac • Limoux
Rijp, rond, fijne frisheid

Bergerac Sec Cuvée des 37
Conti Blanc • FR
Chardonnay • Chenin Blanc
Rijp fruit, sinaasappelschil, botertje

Luberon Blanc de Fontenille • FR 39
Grenache Blanc • Provence
Fruitig, appel, peer, frisse bitterheid

Macon la Roche Vineuse • FR 42.5
Chardonnay • Bourgogne
Exotisch, ananas, perzik

ROSÉ

Steff • FR 32.5
Grenache • Syrah • Provence
Rood fruit, licht kruidig

ROOD

Carmel & Joseph 32.5
Villa Blanche Syrah • FR 6.5
Syrah • Pays d'Oc
Kruidig, stevig, zwart fruit

Finca Nueva Rioja • ES 35
Tempranillo Crianza • Rioja 7
Rijp, rood en zwart fruit

Negroamaro Marmorelle Salento • IT 37
Negroamaro • Marmorelle - Puglia
Fruit, kers, braam, bosbes, pruim

Primitivo di Manduria • IT 38
Primitivo • Puglia
Kruidig, pruim, bessen

Spätburgunder Gutswein Diefenhardt 40
Rheingau • DE
Spätburgunder • Rheingau
Rijp rood fruit, vanille, fijne kruiden

Seigneurs d' Aghuilhe Castillon Côtes 42.5
de Bordeaux • FR
Merlot • Bordeaux
Rijp donker fruit, tabak, hout

MOUSSEREND

Treviso • IT 34
Prosecco 6.8