

Welkom bij

Thermen La·mer

DAYS PA
WELLNESS

Wij werken met biologische
groenten, streekproducten,
gecertificeerde vis en al ons vlees
heeft minimaal het Beter Leven-
keurmerk.

Vraag onze medewerkers naar de
specials van vandaag

-  Vegetarische optie
-  Vegan optie
-  Glutenvrije optie

DE HELE DAG

11.30 – 21.00

Starter

Zuurdesem bol • biologische olijfolie
• korianderdip  6.75

Kavel bolletjes • tomatenpesto • zwarte
olijventapenade • korianderdip  8.25

Soepen

geserveerd met brood

Tom kha kung • Thaise kokossoep • roze garnaal
• bosuitjes • koriander • rode peper 8.50



Spaanse tomaten-knoflooksoep • croutons •
bladpeterselie 7.00



Special soep • zie de specialkaart dagprijs

Salades

geserveerd met brood

Krokante geitenkaas • in filodeeg • komkommer
• selderij • rozijnen • rode ui • warme
notencrunch • kruidenvinaigrette 17.75



Cesar salade • kipfilet • little gem • tomaat •
gepocheerd ei • croutons • Parmezaanse kaas •
ansjovis dressing



18.50

Gerookte forel en zalm • rode ui • radijs •
gemarineerde venkel • augurk • dille dressing



18.75

Vegan salade nicoise • vegan tonijn • tomaat •
haricots verts • rode ui • kapperappeltjes •
aardappel • rode wijnvinaigrette 17.50



Classics

La Mer Duo • soep naar keuze • kleine salade
naar keuze • brood • dipper 15.00

Carpaccio • pitten & zadenmix • rucola •
Parmezaan • basilicum-Parmezaan mayonaise
 13.25
met brood 15.50

Pasta met ratatouille • geitenkaas • salade van
babyspinazie 19.50



Burgers

geserveerd met friet

Angus beefburger (200 gr.) • briochebol •
cheddar • tomaat • rode ui • sla • pittige
kruidenmayonaise 16.00

Saint Agur beefburger (200 gr.) • briochebol •
blauwe kaas • balsamico-uienmarmelade • sla
17.00

Jalapeno burger • brioche bol • spicy
mangosalsa • tomaat • cheddar • rode ui • sla
 *  17.00

Saté

geserveerd met friet, brood of rijst.

Zoete aardappelfriet 1,- supplement

Kipsaté • satésaus • komkommer-
edamamesalade • kroepoek & cassavechips •
citroengrassambal 18.50

Varkenshaassaté • satésaus • komkommer-
edamamesalade • kroepoek & cassavechips •
citroengrassambal 18.50

Balinese vissaté • satésaus • komkommer-
edamamesalade • kroepoek & cassavechips •
citroengrassambal 18.50

Extra stokje saté (100 gr.) 3.00

LUNCH

11.30 – 16.30

Sandwiches

Club sandwich gerookte zalm • roomkaas •
kokommersalade met avocado en dille • chips •
wit of bruin zuurdesembrood 12.50



Turks broodje Tavuk sote • pikante scharrelkip •
ingelegde sjalot met sumak • aioli 9.75

Vegetarische schnitzel • op gegrilde brioche
toast • tartaarsaus • tomaat • radijs • augurk 8.75

Smashed avocado kiemgroente • quinoa •
zuurdesemtoast • rode ui • zaden & pittenmix 8.25



Philly cheesesteak sandwich • baguette •
jalapeno • dingesneden gebakken
kalfsentrecote • gebakken uien • belegen kaas •
cheddar • bbq-saus 12.50

Uit de oven

Ei in 't pannetje • zongedroogde tomatenpesto •
cheddar • crème fraîche • polderbrood



9.75

Ei in 't pannetje • gerookte zalm •
crème fraîche • polderbrood 10.75



* Kan ook



Vegetarisch



Vegan



Gluten vrij

DE HELE DAG

11.30 – 21.00

Starter

Zuurdesem bol • biologische olijfolie
• korianderdip  6.75

Kavel bolletjes • tomatenpesto • zwarte
olijventapenade • korianderdip  8.25

Soepen

geserveerd met brood

Tom kha kung • Thaise kokossoep • roze garnaal
• bosuitjes • koriander • rode peper 8.50



Spaanse tomaten-knoflooksoep • croutons •
bladpeterselie



Special soep • zie de specialkaart dagprijs

Salades

geserveerd met brood

Krokante geitenkaas • in filodeeg • komkommer
• selderij • rozijnen • rode ui • warme
notencrunch • kruidenvinaigrette 17.75



Ceasar salade • kipfilet • little gem • tomaat •
gepocheerd ei • croutons • Parmezaanse kaas •
ansjovis dressing



18.50

Gerookte forel en zalm • rode ui • radijs •
gemarineerde venkel • augurk • dille dressing



18.75

Vegan salade nicoise • vegan tonijn • tomaat •
haricots verts • rode ui • kapperappeltjes •
aardappel • rode wijnvinaigrette 17.50



Classics

La Mer Duo • soep naar keuze • kleine salade
naar keuze • brood • dipper 15.00

Carpaccio • pitten & zadenmix • rucola •
Parmezaan • basilicum-Parmezaan mayonaise
 13.25
met brood 15.50

Pasta met ratatouille • geitenkaas • salade van
babyspinazie 19.50



Burgers

geserveerd met friet

Angus beefburger (200 gr.) • briochebol •
cheddar • tomaat • rode ui • sla • pittige
kruidenmayonaise 16.00

Saint Agur beefburger (200 gr.) • briochebol •
blauwe kaas • balsamico-uienmarmelade • sla
17.00

Jalapeno burger • brioche bol • spicey
mangosalsa • tomaat • cheddar • rode ui • sla
 *  17.00

Saté

geserveerd met friet, brood of rijst.

Zoete aardappelfriet 1,- supplement

Kipsaté • satésaus • komkommer-edamame
salade • kroepoek & cassavechips •
citroengrassambal 18.50

Varkenshaassaté • satésaus • komkommer-
edamame salade • kroepoek & cassavechips •
citroengrassambal 18.50

Balinese vissaté • satésaus • komkommer-
edamamesalade • kroepoek & cassavechips •
citroengrassambal 18.50

Extra stukje saté (100 gr.)

Diner

17:00 – 21:00

Voorgerechten

Gebakken coquilles • crispy bacon • zoete aardappel crème • groene asperges • vanillevinaigrette 12.50



Anijstorta • tuinboontjes • geitenkaas • appel • venkel 8.50

Tomatensalade met burrata • basilicumpesto • salade • zuurdesemtoast 10.75



Gerookte eendenborst • lakje van balsamico en rode peper • verse peer • basilicum 11.50



Sticky tempé • salade van verse kokos en ananas 8.75



Hoofdgerechten

Geserveerd met seizoensgroenten

Lasagne wilde zalm met bietensalade • romige bechamel van belegen kaas • geroosterde groenten 20.50

Bavette steak citroen-peper • frisse jus met dragon • gegrilde groene asperges 24.50



Zacht gegaarde maïskip • gebakken champignons • frietjes van kaaspolenta 21.75



Dorade filets krokant gebakken op de huid • roergebakken zomerse bonen • beurre blanc van sud 'n sol 23.50

Potstickers • gebakken wontons • paksoi • miso bouillon • paddestoelen 19.75



Nagerechten

Chocolate crumble • warme bosbessen • chocolade-vanillecrème • Belgisch chocolade-ijs 9.50

Mango cheese cake • tropisch fruit • wafelbiscuit 8.75

Sorbet vers fruit • mango • citroen • framboos • slagroom 8.50



Kaasplankje • vijgen-amandelbrood • crackers • balsamicostroopje • verse vijgen • noten 13.75



Ambachtelijke bonbons • koffie of thee naar keuze • koffiekaatje of likeurtje naar keuze 8.50



Extra bij te bestellen:

Friet of witte rijst 3.00

Zoete aardappelfriet 4.00

Patatas bravas 3.50
gebakken aardappel met sauce Andalouse

Aardappel gratin • creme fraiche • rode ui 4.00

Gemengde salade 3.50

Gemengde groenten of gegrilde groene asperges 4.50

* Kan ook



Vegetarisch



Vegan



Gluten vrij

ONZE WIJNEN

Wit

Valensac • FR 6.00
Sauvignon Blanc • Florensac 30.00
Fris, droog

Blanco Nieva • ES 6.50
Verdejo • Rueda 32.50
Droog, rijp fruit, kruidig

Almade Viognier • FR 32.50
Viognier • Pays d'Oc
Droog, vol, hint van abrikoos

Terres Amoureuses, Dom. Altugnac • FR 35.00
Chardonnay • Mauzac • Limoux
Rijp, rond, fijne frisheid

Salwey • DU 35.00
Grauburgunder • Baden
Kruidig, geel fruit, mineraliteit

Luc Pélaquié • FR 37.50
Clairette • Roussanne • Côtes du Rhône
Rijp wit fruit, geroosterde amandeltjes

Saint Véran, Dom. des Deux Roche • FR 39.00
Chardonnay • Macon
Vol, stevig, botertje

Rosé

Steff • FR 32.50
Grenache • Syrah • Provence
Rood fruit, licht kruidig

Rood

Jaros • ES 6.50
Tempranillo 32.50
Rijp, veel fruit

Domaine La Colombette • FR 6.50
Pinot Noir 32.50
Fris, fruitig, zomer fruit

Le Haut Midi • FR 36.50
Cabernet Franc, • Chinon
Krachtig, kruidig, zwart fruit

Campo Bastiglia Ripasso • IT 40.00
Corvina, Corvinone, Rondinella
Rond, kers, kruiden

Ch. la Croix Chantecaille • FR 42.50
Merlot • Cab. Franc • St. Emilion Gr.Cru
Vol, zwarte bes, cederhout

Mousserend

Treviso • IT 5.75
Prosecco 30.00

Pommery Champagne • FR 75.00
Pinot Meunier • Pinot Noir • Chardonnay