

# 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.

19.5

### Gerookte zalmbuik \*

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

18.5

### Boerenkool-couscous \*

parel couscous, mozzarella, tuinerwten, radijs, boerenkool, 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 cheesestreak

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.

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.

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.

19.5

### Gerookte zalmbuik \*

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

18.5

### Boerenkool-couscous \*

parel couscous, mozzarella, tuinerwten,  
radijs, boerenkool, 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 	21.5
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.	
Brasvar porksteak	25.5
aardappelsalade met rode ui en kappertjes, hartig mosterd-tijmlakje met honing.	
Roulade van polderhoen * 	20.5
polenta friet, geroosterde groenten en romige mais-cheddarsaus	

### 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 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.	
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.	
Special ijscoupe * 	vanaf 9
wisselende coupe.	

### 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