

APEROS

Portie gemarineerde olijven <i>Marinated olives</i>	4,50
Plank trio boerenbrood met huisgemaakte kruidenboter, olijfolie & zeezout, tapenade & aioli <i>Bread with homemade garlic butter, olive oil & seasalt, tapenade & aioli</i>	6,50
Plank Charcuterie Royal vers gesneden variërende vleeswaren <i>A variety of freshly sliced meats</i>	9,50
Plank Fromage verschillende harde en zachte kazen met vijgen, noten & huisgemaakte stroop <i>Cheese platter, chef's selection of soft and firm cheeses with (dried) fruits, nuts and homemade syrup</i>	10,50
Tarte Flambée traditionele ammkuchen uit de elzas Keuze uit; kaas, vlees, vis of vega <i>Traditional "flame cake" from the Alsace With cheese, meat, fish or vega</i>	8,00
Gefrituurde calamaris met remoulade <i>Deep fried calamari with remoulade</i>	9,50



BUVEZ & MANGEZ



BUVEZ & MANGEZ

LES DEJEUNER

Petit koffie of thee, croissant met jam 4,50
coffee or tea, croissant, jam

Moyen koffie of thee, verse jus d'orange, 12,50
jcroissant, brood, jam, ham, kaas, gerookte zalm,
yogurtinspiratie & een gekookt eitje
*coffee or tea, fresh orange juice, croissant, bread, jam, ham,
cheese, smoked salmon, yoghurt & a boiled egg*

PATISSERIE

Vlaai dagelijks verse vlaai van patisserie Peter Lemmens v.a. 3,90
Freshly baked pie from our local bakery Peter Lemmens

Tiroler Apfelstrudel met warme vanillesaus, 6,50
bolletje ijs & slagroom
*Traditional applecake with warm vanillasauce,
icecream & whipped cream*

Koffie compleet 5,50
verschillende kleine gebakjes voor bij de koffie
A variety of small pastries served with a cup of coffee



BUVEZ & MANGEZ

POTAGES

Tomatensoep met basilicum en crème fraîche 6,50
Tomato soup with basil and crème fraîche

Gegratineerde uiensoep 6,50
Classic French onion soup

Wisselende **dagsoep** 6,50
Soup of the day

PLATS AUX OEUFS

Omelet chèvre met geitenkaas & spinazie 9,50
Omelet with goatscheese en spinach

Omelet Petit Café Moriaan met spek,
grotchampignons & rode ui 9,50
Omelet with bacon, mushroom & red onion

Uitsmijter ham en/of kaas 8,50
Fried eggs "sunny side up" with ham and/or cheese

Uitsmijter Petit Café Moriaan met spek,
grotchampignons & rode ui 9,50
Fried eggs "sunny side up" with bacon, mushroom & red onion



BUVEZ & MANGEZ

TARTINES

(optioneel te verkrijgen op bagel/glutenvrij brood)

- Suédoise** gerookte zalm met kappertjes 9,50
& peterselie roomkaas
Smoked salmon with capers & parsley cream cheese
- Filet de boeuf** vers gesneden rundercarpaccio 10,50
met truffelolie, balsamico, parmezaan & pittenmelange
*Freshly sliced beef carpaccio with truffle oil, balsamic,
parmesan & nut melange*
- Chèvre** lauwwarme geitenkaas met rode biet, 9,50
walnoten, tijm & honing
Lukewarm goatcheese with beetroot, walnuts, thyme & figs
- Tonijn** salade van tonijn met kappertjes, olijven 9,50
ui & citroen mayonaise,
Tunasalad with capers, olives, onion & lemonmayonaise
- Champignons** geroosterde grotchampignons met spinazie, 9,50
sud 'n sol tomaten & sinaasappelgremolate
Roasted mushrooms with spinach, tomatoes & orangegremolate
- Grand plateau Tartines Moriaan** combinatie van 24,50
verschillende tartines
A variety of the tartines
- Clubsandwich Petit Café Moriaan** met kip, spek & fajita saus 11,50
Sandwich with chicken, bacon, lettuce & fajita sauce



BUVEZ & MANGEZ

GRAND CROQUES

Croque Monsieur Moriaan ham, kaas met fajita saus 8,50
Toast with ham, cheese & fajita sauce

Croque Madame Moriaan ham, kaas, spiegelei & tomatensalsa 8,50
Toast with ham, cheese, fried egg & tomato salsa

SALADES

Salade filet de boeuf geroosterde carpaccio, pijnboompitjes, 16,50
gefrituurde kappertjes & Parmezaan
*Roasted beef carpaccio with pine nut, deep fried capers
& parmesan*

Salade chèvre lauw warme geitenkaas met rode biet, 14,00
grotchampignons, pijnboompitten & aceto siroop
*Lukewarm goat cheese with beetroot, mushroom,
pine nut & aceto syrup*

PLATS CHAUDS

Gebakken bloedworst met gebakken appel, 10,50
spekjes & Maestrichter fruitstroop
Black Pudding with apple compote, bacon & Maestrichter syrup

Kaaskroketten met frisse mango mosterd chutney 9,50
Cheese croquettes with mango mustard chutney

Garnalenkroketten met huisgemaakte remoulade saus 14,50
& gefrituurde bladpeterselie
Shrimp croquettes with homemade remoulade & fried parsley



BUVEZ & MANGEZ

PETIT CAFE MORIAAN SPECIALS

Grand Plateau Petit Café Moriaan wisselende seizoensplank 24,50
met harde en zachte kazen, gevarieerde vlees & vis soorten,
warm & koud

*Changing seasonal platter with a variety of cheeses,
meat & fish, hot & cold dishes*

Grand plateau Tartines Moriaan combinatie van 24,50
verschillende tartines
A variety of the tartines

Burger Petit Café Moriaan 100% rundvlees met spek, 13,50
fajita saus & aardappelpartjes uit de oven
*Burger Petit Café Moriaan 100% beef with bacon,
fajita sauce & ovenbaked potatoes*

Pasta Scampi gebakken scampi's met 17,50
pappardelle & knoflook roomsaus
Pasta with fried scampi with papperdelle & garlic creamsauce

Vegetarisch gerecht vraag naar het wisselend vegetarisch 13,50
gerecht van de chef
Vegatarian dish of the day

Plat du jour vraag naar het wisselend gerecht van de chef 13,50
Dish of the day

Heeft u last van allergieën? Zeg het ons.
Do you have allergies? Please tell us



BUVEZ & MANGEZ