

Voel je thuis bij

Brasserie

effe





Lekker genieten

Of je nu even gezellig iets wil eten met z'n tweeën, wil genieten van een uitgebreid diner met familie of vrienden, bij Brasserie Effe ben je aan het juiste adres.

Gelegen in het Reuverse centrum aan het Raadhuisplein kun je, zowel binnen als op het terras, genieten van al onze lekkernijen in een sfeervolle ambiance.

De uitgebreide dinerkaart sluit zeker aan bij een van jouw voorkeuren. Ook voor de kinderen is er volop keuze.

Kortom, voel je thuis bij Brasserie Effe.

Sinds april 2022 is de exploitatie van Brasserie Effe overgenomen door de broers: Kevin & Jeffrey Herpers.

Dranken *(bierkaart: een na laatste pagina)*



Nieuw	Koffie - Smit & Dorlas	2.8
	Legends Tea, Thee	3
	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 -	
	Verse munt thee (met honing)	3.5
	Verse gember thee (met honing)	3.5
	Cappuccino	3
	Latte Macchiato	3.8
	Latte Macchiato met smaakje zoals karamel of hazelnoot	4.3
	Espresso	2.8
	Dubbele espresso	3.8
	Koffie verkeerd	3.6
	Koffie uitgebreid	6.5
	kleine likeur, slagroom en bonbons	
Nieuw	Koffie uitgebreid Reuverse editie	7
	klein 'Reuvers' likeurtje, slagroom en bonbons	
	Koffie speciaal	7
	Irish- Spanish-Italian coffee	
	Vlaai Limburgse	3.9
	Vlaai Luxe	4.4
	Warme Chocolade melk	3
	+slagroom	0.9



Verse jus d'orange	4
Sourcy water rood	2.8
Sourcy water blauw	2.8
Royal club Bitter lemon	2.9
Royal club Cassis	2.9
Royal club Tonic	2.9
Royal club Appelsap	2.9
Royal club Jus d'orange	2.9
Rivella	2.9
Fristi	3
Chocomel	3
Lipton ice tea	3
Lipton ice tea green	3
Pepsi Cola	2.8
Sisi	2.8
7up	2.8





Cocktails

Pornstar martini - zomers, tropisch fruit en vanille	8.5
Espresso martini - koffiedrink met vodka en vanille	8.5
Bring me back to Bali - frisse sour cocktail met pandan en aloë vera	8.5
Lillet Cocktail - fruitige cocktail met tonen van sinaasappel en exotisch fruit	8.5



IJskoffie

IJskoffie - Original	6
-----------------------------	---

Smoothies

100% natuurlijk, op basis van biologisch fruitsap	
Xtra energy - Aardbei en banaan	5.5
Mad berries - Framboos, aardbei en braam	5.5
Tropical twist - Ananas, mango, papaya	5.5

Lunch

✓ Soepen

- ✓ **Tomaten soep** groenten - soepballetjes 6.5
 - ✓ **Courgette soep** bosui - parmesan 6.5
 - ✓ **Seizoenssoep** vraag gerust onze medewerkers dagprijs
- Bovenstaande soepen worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter*



Plate Service gerechten

- Spare Ribs** 21.5
Huis marinade - malse Ribs - chili saus
- Saté van de haas** 20
Saté van kophaas - satésaus - komkommersalade
- ✓ **Burger** (ook vega beschikbaar) 18.5
Cheddar - spek - zoetzuur rode ui - uienring - augurk
tomaat - huisgemaakte bbq saus
(bij de burger worden geen seizoensgroenten geserveerd, salade los bestellen? +3)



- Plate service gerechten worden geserveerd met frites, sla en mayonaise



Biertip Puuro Speciaalbier

5.7

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.



Tip 12 uurtje

✓ Soepje naar keuze - kroket - spiegelei - ham - kaas - salade

13



Tosti overbakken

Ham - kaas - sla - witbrood

6

Desem brood



Zalm

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

12.5

Pikante kip

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

11



✓ Seizoensbrood

Vraag gerust onze medewerkers

9.5

Spicy tonijn

Kapperappeltjes - peppadewmayo

10

✓ Brie

Brie - bramen confiture

9.5

Gezond

Ham - kaas - eiersalade - spek - sla - komkommer

9



Wijntip Frisse Sauvignon Blanc - Wit
Fles

5.5
26.5



Nieuw

Lunch

- | | |
|---------------------------------------|------|
| ✓ 2 vleeskroketten met friet | 10.5 |
| Met mosterd en mayonaise - salade | |
| ✓ 2 vleeskroketten met brood | 10 |
| Met mosterd - salade | |
| Uitsmijter spek | 10 |
| Spek - ham - kaas - 3 eieren - salade | |
| ✓ Uitsmijter ham - kaas | 9 |
| Ham - kaas - 3 eieren - salade | |

Maaltijdsalades

- | | |
|--|------|
| Carpaccio | 15 |
| Rund - parmesan - truffelmayo - pittenmix - cherrytomaat | |
| Gamba | 16.5 |
| Gebakken Gamba - avocado - cherrytomaat - cashewnoten | |
| limoen vissaus | |
| ✓ Val-dieu | 16.5 |
| Lauwwarm abdijkaasje - gebakken champignon | |
| gemengde noten - tomaat - rode ui | |
| Pikante kip | 16 |
| Kip - gebakken champignon - parmesan - cashewnoten | |
| ketjap - chilisaus | |
| ✓ Gado gado | 15 |
| Pinda dressing - ei - sperziebonen - kool - rijst - kroepoek | |
| Portie salade liever een maatje kleiner? | - 3 |
| Portie frites met mayonaise i.p.v. brood? | + 3 |



Brasserie Effe, ook voor een buffet of brunch.

Vraag gerust een gesprek aan, onder het genot van een kop koffie bespreken we vrijblijvend de mogelijkheden.

Voel je thuis bij Brasserie Effe

Word jij onze nieuwe collega deze zomer?

Wij hebben doorlopend vacatures in de afwas, keuken en de bediening.

Solliciteren kan eenvoudig door het sturen van een mailtje, een berichtje, of een belletje.



Lekker borrelen?

Effe Borrele (vanaf 2 personen)

Rauwe ham - empanadas rund - kipfingers
uienringen - oude kaas - mayo - chilisaus

7.5 p.p.

✓ **Broodplankje**

Huisgemaakte kruidenboter - tomatenboter
gezouten roomboter
Broodplankje 1/2

7.5

5.5



Bittergarnituur (10)

Bitterbal (8)

6

6



✓ **Loaded fries**

Kaassaus - jalapeño - peterselie - rode ui - tomaat

7.5

Nieuw

Borrelplank (koud)

Gerookte ham - venkelsalami - fuet
olijven - brood - oude kaas - mosterd
bramenconfiture - augurk

13.5

Diner

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



Vraag naar ons 3 gangen seizoensmenu*

3 gangen: soep - hoofdgerecht - dessert	31.5
3 gangen: voorgerecht - hoofdgerecht - dessert	35.5

Voorgerechten

✓ Tomaten soep - groenten - soepballetjes	6.5
✓ Courgette soep - parmesan - bosui	6.5
Seizoenssoep ^(*)	dagprijs
Carpaccio rund (dun gesneden) - parmesan - truffelmayo	12
pittenmix - tomaat - rode ui	
Viskroketjes - crostini - citroenmayo	12
Seizoens voorgerecht ^(*)	dagprijs



Hoofdgerechten

Kogelbiefstuk gekarameliseerde uiensaus	22.5
Seizoens hoofdgerecht ^(*)	dagprijs
Gebakken zalm	21
Limoen/miso saus	
Spies van kophaas	20
Satesaus - komkommersalade	
✓ Burger (ook vega beschikbaar)	18.5
Cheddar - spek -zoetzuur rode ui - uienring - augurk	
tomaat - huisgemaakte bbq saus	
(bij de burger worden geen seizoensgroenten geserveerd)	

Tip Heerlijke frisse salade als bijgerecht 3

Kipsupreme gemarineerde malse kipfilet met	18
krokante huid - pikante srirachasaus	
Spare Ribs (huisgemarineerd)	21.5
Malse Ribs - chili saus	
Entrecote	26
In roomboter gebakken - kruidenboter	





Wijntip Frisse Sauvignon Blanc - Wit
Fles



5.5
26.5

Maaltijdsalades



Carpaccio 15

Rund - parmesan - truffelmayo - pittenmix - cherrytomaat

Gamba 16.5

Gebakken Gamba - avocado - cherrytomaat - cashew
limoen vissaus

✓ Val-dieu 16.5

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

Pikante kip 16

Kip - gebakken champignon - parmesan - cashewnoten - ketjap - chilisaus

Nieuw

✓ **Gado gado** 15

Pinda dressing - kroepoek - ei - sperziebonen - kool - rijst

Portie salade liever een maatje kleiner? - 3

Portie frites met mayonaise i.p.v. brood? +3



Biertip Puuro Speciaalbier

5.7

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

Kinderkaart

Varkenssaté satésaus	12.5
Spare rib chilisaus	13.5
Frietje met frikandel of nuggets	6.7
Ijsje kinderijs met lolly	4.5
Pannenkoek	7



Desserts

Crème Brûlée met hint van vanille	9
Huisgemaakt met ambachtelijk vanille ijs	



Tip

Dessert van het seizoen Vraag gerust onze medewerkers... dagprijs



Cookies	8
---------	---

Vanilleijs - cookiesijs - karamelsaus - koekjesstrooisel - slagroom - brownie

Cheesecake	9
------------	---

van rood fruit - bosvruchten crème - sorbetijs - slagroom

Dame Blanche	7
--------------	---

Chocoladeijs - vanilleijs - choco saus - slagroom slagroomsoes

✓ Kaasplankje	10.5
---------------	------

Manchego (schaap) - oude kaas (koe) - morbier (koe rauwmelk) - Kletzenbrood - konfijt

Koffie uitgebreid	6.5
-------------------	-----

Smit & Dorlas koffie - slagroom - bonbons - likeur

Koffie uitgebreid 'Reuverse editie'	7
-------------------------------------	---

kleine 'Reuverse' likeur, slagroom en bonbons





Onze bieren worden ambachtelijk gebrouwen en dat proef je. Nu, 150 jaar later, is Lindeboom een van de weinige volledig onafhankelijke familiebrewerijen van Nederland. Lindeboom brouwt nog steeds vol trots het bier voor de mensen in de regio én daarbuiten.

SMIT&DORLAS

ANNO 1822



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 Brasserie Effe

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!

Bierkaart



Pilsener (Lindeboom tap 0,2) 2.8

Half um of Sjoes 2.8

Pilsener (Lindeboom tap 0,5) 6.5

Gouverneur Speciale 140 3.5

Lindeboom oud bruin 3.5

Gouverneur Blond of Dubbel 4.7

Gouverneur Tripel 5

Gouverneur Stout op Hout 5

Venloosch Wit 4.7

Effe Weizen (tap) 4.7



Lindeboom 0,0% 3.5

Lindeboom Citroen Radler 3.75

Lindeboom Citroen Radler 0.0 3.75

Lindeboom Kersen Radler 3.75

Lindeboom Kersen Radler 0.0 3.75

Venloosch Wit 0.0 3.75



Liefmans 4

Texel tap 5

Puuro bier 5.7

Bier vh moment seizoensbier (tap) 5

Speciaalbier tijdelijk (fles) 5.5

Likeuren vanaf 4



Huiswijn Calusari Rood - wit - rosé 4.7

Huiswijn Sauv. Blanc 5.5

Förster Spätlese (zoet) 4.7

Aperol Spritz 7.5

Port Tawny 4.7

Prosecco (fles) 25

Kraanwater (bijdrage goed doel) 0.5

Met de bijdrage aan het kraanwater steunen wij lokale goede doelen/verenigingen.

Lokale vlaai van lokale bakkers

Limburgse vlaai wordt traditioneel gegeten op feestdagen, bruiloften en verjaardagen. Tegenwoordig heeft de vlaai al erkenning verdiend voor alles wat er te vieren is. Het Limburgse bougondische omvat vooral;

genieten waar
mogelijk...



Koffie met Limburgse vlaai
of met Luxe vlaai



Een origineel cadeau

Verras je vrienden en familie met een Cadeau Bon van Brasserie Effe. Gezellig samen dineren, voel je thuis bij Brasserie Effe!



Wat nieuws proberen? Onze seizoensgerechten wisselen regelmatig door. Meer info?
Volg onze socials. Ook voor events en speciale avonden, zoals een bier- of whiskey proef avond.