

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	2.9
	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	3.1
	Latte Macchiato	3.9
	Latte Macchiato met smaakje	4.4
	zoals karamel of hazelnoot	
	Espresso	2.9
	Dubbele espresso	3.8
	Koffie verkeerd	3.6
Nieuw	Koffie uitgebreid effe	7
	klein 'Reuvers' likeurtje, slagroom en bonbons	
	Koffie speciaal	7.5
	Irish - Spanish - Italian coffee	
	Vlaai Limburgse	3.9
	Vlaai Luxe	4.5
	Warme Chocolade melk	3.1
	+slagroom	0.9
	Verse jus d'orange	4
	Sourcy water rood	2.9
	Sourcy water blauw	2.9
	Royal club Bitter lemon	3
	Royal club Cassis	3
	Royal club Tonic	3
	Royal club Ginger Ale	3
	Royal club Appelsap	3
	Rivella	3
	Fristi	3.1
	Chocomel	3.1
	Lipton ice tea	3.1
	Lipton ice tea green	3.1
	Pepsi Cola	2.9
	Sisi	2.9
	7up	2.9



Cocktails

Strawberry daiquiri	9.5
Pornstar martini - zomers, tropisch fruit en vanille	9.5
Bring me back to Bali - frisse sour cocktail met pandan en aloë vera	9.5
Lillet Cocktail - fruitige cocktail met tonen van bosvruchten en rood fruit	9.5
Bacardi - Cola	7.5
Whiskey - Cola	7.5
Gin - Tonic	7.5
Virgin Pornstar (alcoholvrij)	7.5



Koffie Specials & Gebak

Ijskoffie - Original	6
Ijskoffie met Baileys	10
Cheesecake met slagroom	5.5
Luxe vlaai	4.5
Limburgse vlaai	4
Suikerwafel - met slagroom	4.5
Suikerwafel - met choco saus & slagroom	5.5
Suikerwafel - met warme kersen & slagroom	7.5
Suikerwafel - met bol ijs, warme kersen & slagroom	8.5
Suikerwafel - naturel	4

Smoothies

100% natuurlijk, op basis van biologisch fruitsap	
Xtra energy - Aardbei en banaan	6
Mad berries - Framboos, aardbei	6
Tropical twist - Ananas, mango	6

Lunch

✓ Soepen

- ✓ **Tomaten soep** groenten - soepballetjes 6.75
- ✓ **Limburgse mosterdsoep** - spekjes 6.75
- ✓ **Seizoenssoep** vraag gerust onze medewerkers 6.75

Bovenstaande soepen worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter



Plate Service gerechten

- Spare Ribs** - Huis marinade - malse Ribs - chili saus 22
- Spies van Kophaas** - Satésaus - kroepoek 20
- Schnitzel** - Champignonroomsaus 19.5



- 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.

1 tafel = 1 rekening



Tip 12 uurtje

13.5

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



Tosti overbakken

- Ham - kaas - sla - ketchup - witbrood - 2 snee 5.5
- Ham - kaas - sla - ketchup - witbrood - 3 snee 6.5

Ambachtelijk brood

Zalm 12.5

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

Pikante kip 11.5

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

✓ Seizoensbrood 10

Vraag gerust onze medewerkers

Tonijnsalade - peppadewmayo 10

✓ Warme brie - brie - noten - honing 9.5

Pulled pork - BBQ-saus 10.5

Nieuw Caesar 11.5

Little gem, kipstukjes gekruid, ei, croutons

Tip, combineren met een soepje?

3.5

Bestel i.c.m. een lunchgericht een klein soepje



Wijntip Frisse Sauvignon Blanc - Wit

Fles

5.75

27.5



Lunch

- ✓ 2 vleeskroketten met friet 11
Met mosterd en mayonaise - salade
- ✓ 2 vleeskroketten met brood 10.5
Met mosterd - salade
- Uitsmijter spek 10.5
Spek - ham - kaas - 3 eieren - salade
- ✓ Uitsmijter ham - kaas 10
Ham - kaas - 3 eieren - salade

Maaltijdsalades



- Carpaccio 15.5
Rund - parmesan - truffelmayo - pittenmix - cherrytomaat
- Gamba 16.5
Gebakken Gamba - guacamole - cherrytomaat - cashewnoten
kruidensaus

✓ Val-dieu 16.5

- Lauwwarm abdijkaasje - gebakken champignon
gemengde noten - tomaat - rode ui
- Pikante kip 16.5
Kip - gebakken champignon - parmesan - cashewnoten
ketjap - chilisaus
- Nieuw ✓ Vis 17
Gerookte zalm - gerookte makreel - roze garnaltjes -
croutons - kruidensaus
- Nieuw Ceasar 16.5
Little gem, kipstukjes gekruid, ei, croutons
- Portie salade liever een maatje kleiner? - 3
- Portie frites met mayonaise i.p.v. brood? + 3.5

● Lunch wordt geserveerd van 12:00 tot 16:00 uur. Allergieën? Laat het ons weten! Het ✓ logo staat voor vega mogelijkheden!

1 tafel = 1 rekening



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?



Borrel effe (vanaf 2 personen)
Samengesteld door onze chef,
laat je verrassen!

7.5 p.p.

Bittergarnituur (10)
Bitterbal (8)



6.5
6.5

Broodplankje
Huisgemaakte dips

8



6

Nieuw

Vlammetjes (8)
✓ Kaastengels (8)
Goulash Bitterbal (6)
✓ Mini loempia (8)
Nootjes

7
7
7.5
6.5
2

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



Diner

Stel zelf je menu samen:

Soep - Hoofdgerecht - Dessert	33.5
Voorgerecht - Hoofdgerecht - Dessert	37.5

Voorgerechten

✓ Tomaten soep - groenten - soepballetjes	6.75
✓ Limburgse mosterdsoep - spekjes	6.75
Seizoenssoep	6.75
Carpaccio rund (dun gesneden) - parmesan - truffelmayo	12.5
pittenmix - tomaat - rode ui	
Garnalen cocktail - pittige cocktailsaus	12.5
Seizoens voorgerecht	12.5



Hoofdgerechten

Kogelbiefstuk pepersaus	23
Seizoens hoofdgerecht	21.5
Gebakken zalm Kruidensaus	22
Saté van kophaas	20.5
Satesaus - kroepoek	
Burger (ook vega beschikbaar)	18.5
✓ Cheddar - spek - rode ui - uienring - augurk	
tomaat - huisgemaakte bbq saus	
(bij de burger worden geen seizoensgroenten geserveerd)	

Tip Heerlijke frisse salade als bijgerecht 3

Spare Ribs (huisgemaarineerd)	22
Malse Ribs - chili saus	
Schnitzel - champignon roomsaus	19.5
Nieuw Limburgs Zuurvlees - met frites en appelcompote	19.5
✓ Wrap - "kip" stukjes - guacamole	18.5
Nieuw Varkenshaas - kophaas met champignonroomsaus	20.5

Nieuw

Nieuw

1 tafel = 1 rekening

● Alle hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten, frites en mayonaise. Salade +3. Diner vanaf 17.00 uur, keuken open tot 21.00 uur.



Wijntip Frisse Sauvignon Blanc - Wit Fles

5.75
27.5

Maaltijdsalades



Carpaccio	15
Rund - parmesan - truffelmayo - pittenmix - cherrytomaat	
Gamba	16.5
Gebakken gamba - guacamole - cherrytomaat - cashewnoten	
kruidensaus	

✓ Val-dieu 16.5

Lauwwarm abdijkaasje - gebakken champignons	
gemengde noten - tomaat - rode ui	
Pikante kip	16.5
Kip - gebakken champignon - parmesan - cashewnoten	
ketjap - chilisaus	

Nieuw ✓ Vis 17

Gerookte zalm - gerookte makreel - roze garnaltjes -	
croutons - kruidensaus	

Nieuw ✓ Ceasar 16.5

Little gem, kipstukjes gekruid, ei, croutons	16.5
--	------

Portie salade liever een maatje kleiner? - 3

Portie frites met mayonaise i.p.v. brood? + 3.5



Biertip Puuro Speciaalbier 5.7
Blericks recept - gebrouwen door Puuro - beperkte oplage - lokaal product

● Allergieën? Laat het ons weten! Het logo ✓ staat voor vega. Vraag naar de mogelijkheden.

Kinderkaart

Kipssaté satésaus	12.5
Spare rib chilisous	13.5
Frietje met frikandel, nuggets of kroket	7
Ijsje kinderijs met lolly	5
Pannenkoek	7
Kinder soepje	3.5

Desserts

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



Tip Dessert van het seizoen Vraag gerust onze medewerkers... 9

Cookies	8
Vanilleijs - cookiesijs - karamelsaus - koekjesstrooisel - slagroom - brownie	
Cheesecake	9
sorbetijs - slagroom	
Dame Blanche	7.5
Chocoladeijs - vanilleijs - choco saus - slagroom slagroomsoes	
Suikerwafel - met bol ijs, warme kersen en slagroom	8.5

Koffie uitgebreid 'Reuverse editie'	7
kleine 'Reuverse' likeur, slagroom en bonbons	
Koffie uitgebreid - met Likeur naar keuze 35 cl	9.5
Menuprijs	+1.5



1 tafel = 1 rekening



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)	2.9
Half um of Sjoes	2.9
Pilsener (Lindeboom tap 0,5)	7



Gouverneur Speciale 140	3.5
Lindeboom oud bruin	3.5
Gouverneur Blond of Dubbel	4.75
Gouverneur Tripel	5
Gouverneur Stout op Hout	5



Venloosch Wit	4.75
Effe Weizen (tap) 0,3	4.75
Effe Weizen (tap) 05	6.7



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
Puuro bier	5.7
Bier vh moment seizoensbier (tap)	5



Likeuren vanaf	4
Huiswijn Calusari Rood - wit - rosé	4.95
Huiswijn Sauv. Blanc - Vinha da Fonte	5.75
Förster Spätlese (zoet)	4.95
Aperol Spritz	7.5
Port Tawny	4.95
Prosecco (fles)	27.5

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!

Brasserie *effe* Cadeau Bon^{*}

ter waarde van: €

Deze bon is ook inwisselbaar bij restaurant Sur Meuse in Blerick.

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.