

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 3.1
Legends Tea, Thee 3.1

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) 3.6

Verse gember thee (met honing) 3.6

Cappuccino 3.3

Latte Macchiato 4

Latte Macchiato met smaakje
 zoals karamel of hazelnoot 4.5

Espresso 3.1

Dubbele espresso 3.9

Koffie verkeerd 3.6

Nieuw Koffie uitgebreid effe 7.5

klein 'Reuvers' likeurtje, slagroom en bonbons

Koffie speciaal 8

Irish - Spanish - Italian coffee

Vlaai Limburgse 4.6

Vlaai Luxe 4.6

Warme Chocolade melk 3.25

+slagroom 0.9



Verse jus d'orange 4.25

Sourcy water rood 3.1

Sourcy water blauw 3.1

Royal club Bitter lemon 3.2

Royal club Cassis 3.2

Royal club Tonic 3.2

Royal club Ginger Ale 3.2

Royal club Appelsap 3.2

Rivella 3.2

Fristi 3.25

Chocomel 3.25

Lipton ice tea 3.3

Lipton ice tea green 3.3

Pepsi Cola 3.1

Sisi 3.1

7up 3.1





Cocktails

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

Winter thee - sinaasappel - munt - kaneel	3.75
IJskoffie - Original	6
IJskoffie met Baileys	10
Cheesecake met slagroom	5.5
Limburgse vlaai	4.6
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	6.5
Mad berries - Framboos, aardbei	6.5
Tropical twist - Ananas, mango	6.5

Lunch

✓ Soepen

- | | |
|---|------|
| ✓ Tomaten soep - groenten - soepballetjes | 6.75 |
| ✓ Bospaddenstoelensoep | 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 | 23 |
| Spies van Kophaas - satésaus - kroepoek | 21.5 |
| Schnitzel - champignonroomsaus | 20.5 |
| Pasteitje - ragout | 18 |
| Limburs zuurvlees - appelcompôte | 20 |



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



Biertip Puuro Speciaalbier

6

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

14.5

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



Tosti overbakken

Ham - kaas - sla - ketchup - witbrood - 2 snee

6.5

Ham - kaas - sla - ketchup - witbrood - 3 snee

7

Ambachtelijk brood

Zalm

14

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

Pikante kip

13

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

✓ Seizoensbrood

12.5

Vraag gerust onze medewerkers

Tonijnsalade - peppadewmayo

11.5

✓ Warme brie - brie - noten - honing

11

Cesar

11.5

Little gem, kipstukjes gekruid, ei, croutons

Nieuw

Carpaccio

13.5

Rund - parmesan - pittenmix - truffelmayo

Tip, combineren met een soepje?

3.75

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



Wijntip Frisse Sauvignon Blanc - Wit
Fles

5.5

27



Lunch

- ✓ 2 vleeskroketten met friet 11.5
Met mosterd en mayonaise - salade
- ✓ 2 vleeskroketten met brood 11.5
Met mosterd - salade
- Uitsmijter spek 11.5
Spek - ham - kaas - 3 eieren - salade
- ✓ Uitsmijter ham - kaas 11
Ham - kaas - 3 eieren - salade

Maaltijdsalades

- Carpaccio 16.5
Rund - parmesan - truffelmayo - pittenmix - cherrytomaat
- Gamba 17
Gebakken Gamba - guacamole - cherrytomaat - cashewnoten
kruidensaus

✓ Val-dieu 16.5

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

Pikante kip 17

Kip - gebakken champignon - parmesan - cashewnoten
ketjap - chilisaus

Nieuw

Ceasar

Little gem, kipstukjes gekruid, ei, croutons 16.5

Nieuw

Biefstukpuntjes

Bief - champignons, paprika 17

Portie salade liever een maatje kleiner? - 3

Portie frites met mayonaise i.p.v. brood? + 3.95



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)
Nuggets (10)

Nieuw



6.95
6.95
6.95

✓ **Broodplankje**
Huisgemaakte dips



8

✓ **Broodplankje 1/2**
Huisgemaakte dips

6

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

7.5
7.5
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	35
Voorgerecht - Hoofdgerecht - Dessert	39

Voorgerechten

✓ Tomaten soep - groenten - soepballetjes	6.95
✓ Limburgse mosterdsoep - spekjes	6.95
Seizoenssoep	6.95
Carpaccio rund (dun gesneden) - parmesan - truffelmayo	13.5
pittenmix - tomaat - rode ui	
Vitello Tonnato	13.5
Seizoens voorgerecht	13.5



Hoofdgerechten

Kogelbiefstuk pepersaus of champ. roomsaus	24.5
Seizoens hoofdgerecht	23.5
Gebakken zalm Kruidensaus	24
Saté van kophaas	21.5
Satesaus - kroepoek	
Burger (ook vega beschikbaar)	19
✓ Cheddar - spek - rode ui - uienring - augurk	
tomaat - huisgemaakte bbq saus	
Limburgs Zuurvlees - met frites en appelcompote	20
(bij de burger + zuurvlees worden geen seizoensgroenten geserveerd)	



Tip Heerlijke frisse salade als bijgerecht 3

Spare Ribs (huisgemarineerd)	23
Malse Ribs - chili saus	
Schnitzel - champignon roomsaus	20.5
✓ Rendang met frietjes - jackfruit	19
Varkenshaas - kophaas met champignonroomsaus	21.5
Vispannetje	23.5

Nieuw

1 tafel = 1 rekening

● Alle hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten, frites en mayonaise. Diner vanaf 17.00 uur, keuken open tot zie site.



Wijntip Frisse Sauvignon Blanc - Wit
Fles



5.5
27

Maaltijdsalades



Carpaccio 16.5

Rund - parmesan - truffelmayo - pittenmix - cherrytomaat

Gamba 17

Gebakken gamba - guacamole - cherrytomaat - cashewnoten
kruidensaus

✓ **Val-dieu** 16.5

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

Pikante kip 17

Kip - gebakken champignon - parmesan - cashewnoten
ketjap - chilisaus

✓ **Cesar**

Little gem, kipstukjes gekruid, ei, croutons 16.5

Portie salade liever een maatje kleiner? - 3

Portie frites met mayonaise i.p.v. brood? + 3.95



Biertip Puuro Speciaalbier

6

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

Kinderkaart

Kipssaté satésaus	13.5
Spare rib knofloosaus	14.5
Frietje met frikandel, nuggets of kroket	8
IJsje kinderijs in leuke beker	5.95
Pannenkoek	7.95
Kinder soepje	3.75



Desserts

Crème Brûlée met hint van vanille	9.5
Huisgemaakt met ambachtelijk vanille ijs	



Tip	Dessert van het seizoen Vraag gerust onze medewerkers...	9.5
------------	--	-----



Cookies	8.5
Vanilleijs - cookiesijs - karamelsaus - koekjesstrooisel - slagroom - brownie	
Cheescake	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'	7.5
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)	3
Half um of Sjoes	3
Pilsener (Lindeboom tap 0,5)	7
Gouverneur Pilsener	3.5
Lindeboom oud bruin	3.5
Gouverneur Blond of Dubbel	5
Gouverneur Tripel	5.25
Gouverneur Oaked Stout	5.25
Effe Weizen (tap) 0,3	5.25
Effe Weizen (tap) 05	7.25



Lindeboom 0,0%	3.5
Gouverneur Blond 0.0	3.95
Lindeboom Citroen Radler	3.95
Lindeboom Citroen Radler 0.0	3.95
Lindeboom Kersen Radler	3.95
Lindeboom Kersen Radler 0.0	3.95
Lindeboom Mango Radler	3.95



Liefmans	4
Puuro bier	6
Bier vh moment seizoensbier (tap)	5.25



Likeuren vanaf	4
Huiswijn Calusari Rood - wit - rosé	5
Wijn Sauv. Blanc - Vinha da Fonte	5.5
Förster Spätlese (zoet)	5
Aperol Spritz	8
Port Tawny	5
Prosecco (fles)	29

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.