

Ter afsluiting

Koffie & Thee

Koffie	€3,00
Thee	€3,00
Cappuccino	€3,50
Espresso	€3,00
Dubbele espresso	€3,75
Latte macchiato	€3,75
Flat white	€4,00
Verse muntthee / gemberthee	€3,75
Chai Latte	€3,75
Espresso Martini	€9,50

Digestief

Cognac XO	€10,50
Armagnac	€8,50
Calvados XO	€9,50
Limoncello	€4,50

Zuidam Distillers

Honey Whisky liqueur	€6,50
Vanille liqueur	€4,50
Inspiration liqueur - <i>sinaasappel/vanille</i>	€4,50
Orange Cognac liqueur	€4,50
Café liqueur	€4,50
Velvet Dream liqueur - <i>caramel</i>	€4,50

Jonge Genever	€4,00
Oude Genever	€4,00
Old Tom's Gin	€4,50
Flying Dutchman Rum 1	€4,50
Flying Dutchman Rum 3	€5,00
Smuggler's Trail Whisky	€5,00
Millstone American Oak Whisky	€5,00
Ketel 1 Vodka	€4,50

Om te starten

Aperitief

Langlois-Château, Crémant de Loire	€6,50
Kir Royal	€7,50
Aperol / Limoncello Spritz	€7,50
BLÅ Sparkling tea 0.0%	€6,50
Crodino	€3,50

Bier

Brand Pilsener	€3,50
Wisseltap - <i>Stadsbrouwerij Maastricht</i>	€5,00

Stadsbrouwerij Maastricht

De muzikale Andreas - <i>IPA</i>	€5,00
De eigenzinnige Elizabeth - <i>tripel</i>	€5,00
De avontuurlijke Gérard - <i>IPA</i>	€5,00
De dorstige Lambertus - <i>blond</i>	€5,00
De royale Martinus - <i>hoppy blond</i>	€5,00
Mergel Wit	€5,00
Brand Weizen 0.0%	€4,00
Affligem Blond 0.0%	€4,00
Warsteiner Pilsener 0.0%	€3,50

Cocktails

Honey Bee - <i>met onze eigen honing</i>	€9,50
Pornstar Martini	€9,50
Espresso Martini	€9,50
Whisky Sour	€9,50
Old Tom's Gin & Fever Tree Tonic	€9,50

Mocktails

Virgin Honey Bee - <i>met onze eigen honing</i>	€7,50
Virgin Pornstar	€7,50
NONA Gin & Fever Tree Tonic	€7,50

L'Étoile

welkom, fijn dat u er bent

wat u proeft en ervaart

is ons praktijkonderwijs in actie

wij leren gastvrijheid door het te dóén

bedankt dat u ons daarbij helpt

uw aanwezigheid laat ons elke dag groeien



Benieuwd naar het verhaal achter het design van restaurant L'Étoile? Scan de QR-code!

Voorgerechten

Ceviche van forel €11,50

Zeekraal | rode peper | avocado | crème fraîche | sojaboon | zwarte olijf

✔ Maftoul salade €11,50

Tomaat | gerookte verse geitenkaas | daslook | Gulpener mosterd creme

Tussengerechten

✔ Goulash van witte asperges €11,50

Gefrituurde hoeve eidooier | hollandaisesaus | rode puntpaprika | groene kruiden | Rotterdamsche Oude

Rugfilet van Noordzee schelvis €11,50

Doperwtencreme | artisjokhart | tuinbonen | beurre blanc | vadouvan

Hoofdgerechten

✔ Terrine van koolraap €14,50

Lavas | rode ui | wafel van bladerdeeg | gerookte amandel | plantaardige jus | mizuna

Hollandse boerderij eendenborst €14,50

Paksoi | aardappel rösti | groene asperge | snijbonen | BBQ saus | jus nature

Dessert en friandises

Parfait van yoghurt €10,50

Aardbeien | rabarber compote en granite | rozen | witte chocolade

Citroentaartje €10,50

Gebrand eischuim | citroenzeste | kumquat | citrussirop

Huisgemaakte friandises en la Fève bonbon €5,50

Kaas assortiment €14,50

Canisius appelstroop | druiven | kletsenbrood