



Vragen of suggesties? Wij horen ze graag!

info@grandcafemaastricht.nl Tel: +31 (0)43-325 14 96

Please check-in on facebook.com/grandcafemaastrichtsoiron.

Gratis WiFi "Grandcafemaastricht hotspot" wachtwoord: internet.

Wij zijn van dinsdag tot en met zondag van 10.00 tot 17.30 uur geopend.

Onze keuken is geopend van 10.00 tot 16.30 uur.

Alle prijzen in de menukaart zijn in euro's.

Koffie en Thee oet Mestreech

Onze koffie en thee wordt gemelangeerd door de bekende Maastrichtse koffiebrander Maison Blanche Dael. Al onze koffievaryaties kunt u ook cafeinevrij bestellen.



Blanche Dael
KOFFIEBRANDERIJ & THEEPARKERIJ

Koffie	2,40
Espresso	2,40
Espresso macchiato	2,70
Cappuccino	2,70
Soiron Cappuccino (extra sterke cappuccino)	3,10
Dubbele espresso	3,10
Koffie verkeerd	2,70
Koude of Warme chocolademelk (slagroom 0,50)	2,70
Latte Macchiato	3,10
Latte of cappuccino met een smaakje + 0,50 Vanille, choco, noisettes, caramel, kaneel of amaretto	
Irish coffee met Jameson Irish whiskey	6,20
French coffee met Grand Marnier	6,20
Italian coffee met Amaretto	6,20
Spanish coffee met Licor 43	6,20
Thee	2,40
Verse Muntthee	3,10
Blooming Thee of Verse Muntthee in een pot	6,90
Pot thee voor 2 personen ruim 4 koppen thee.	

WitwedrugeZeutewien

Claude Val Pays d'Oc	4,20
Fruitige witte wijn, droog en smaakvol. (Fles 22,50)	
Les Charmettes Pays d'Oc	4,60
Volle wijn van de Chardonnay, een uitstekende begeleider van onze gerechten. (Fles 23,50)	
Pierail Sauvignon Blanc & Sauvignon gris	4,60
Fraaie, zilveren kleur met een grijze schakering van grapefruit en witte perzik. (Fles 23,50)	
Villa dria	4,20
Zoete wijn van de Gros Maseng. (Fles 22,50)	

Roejewien

Claude Val Pays d'Oc	4,20
Zachte, fruitige wijn, door zijn milde karakter met veel gerechten te combineren. (Fles 22,50)	
Les Charmettes pay d'Oc	4,60
Cabernet sauvignon 2014, rijpe volle rode wijn met veel rood fruit, cassis, zwarte kersen. (Fles 23,50)	

RosétotSjoemwien

Côte Mas	4,20
Fruitige rosé, gemakkelijk drinkbaar en geweldig te combineren met veel gerechten. (Fles 21,50)	
Carmina Prosecco	7,60
Sprankelende topper uit Noord-Italië. (Fles 37,50)	

FrisenSap

Pepsi cola regular of light	2,40
Sourcy bronwater met of zonder bubbels	2,40
Ice tea regular of green	2,60
Royal Club cassis, tonic, ginger ale of bitter lemon	2,60
7Up	2,40
Orangina	2,60
Tomaten sap	2,60
Rivella	2,60
Vers geperste jus d'orange 25cl	3,20
Bemelerhof appelsap	2,60
Sourcy bronwater met of zonder bubbels 0,75L (fles)	6,00

BeerofPèlske

Brand Pils , 25cl	2,70
Brand Up	3,00
Duvel	4,40
Westmalle Dubbel / Trippel	4,60
Affligem Blond / Bruin	4,40
Affligem Tripel	4,60
Liefmans Kriek	4,60
Vedett Extra White	4,40
Amstel Radler Citroen /Wieckse witte 0.0	3,00
Heineken 0,0	3,00

PortsherryVermouth

Graham's ruby of white port	4,40
Graham's tawny port	4,50
Aperol Spritz	6,20

VaaneuzeBekker

Onze verse vlaaien worden iedere dag geleverd door Bakkerij Hermans.



Vlaoj	4,00
Dagelijkse vers assortiment vlaaien.	
Frangipane of Frangipane appel	4,40
Grenachetoert	4,90
Miserabletoert	4,90
Slagroom	0,50

VersenuiePanini

Warm Italiaans gegrild broodje geserveerd met een frisse salade.

Panini Mozzarella	7,50
Tomaat, mozzarella, basilicum en stukjes olijf.	
Panini Sjink en Kies	7,50
Tomaat, ui, oude kaas en ham.	
Panini Zalm	7,50
Zalm, ui, rucola sla en kruidenkaas.	
Panini Chorizo	7,50
Chorizo pepperoni, ui, tomaat en geraspte oude kaas.	
Panini Brie	7,50
Brie, honing, rucola sla en pijnboompitten.	
Panini Hin	7,50
Kip, ui, kaas, olijven en basilicumcrème.	

IndeMiddag

Alle bammekes en teleurkes worden geserveerd op vers volkorenbrood en geserveerd met een frisse salade.

Bammeke Kies	8,90
Oude- en jonge kaas.	
Bammeke Sjink	8,90
Twee soorten ham.	
Bammeke Hin	9,80
Gegrilde kip.	
Bammeke Gehak	9,80
Gehaktbrood van Saveurs.	
Bammeke Tonijnsalade	9,80
Huisbereide tonijnsalade.	
Bammeke Geruikde Zalm	11,20
Gerookte zalm.	
Bammeke Geitekies	11,20
Geitenkaas met balsamico crème.	
Bammeke Filet Americain	9,80
Filet Americain.	
Bammeke Brie	9,80
Brie, honing en pijnboompitten.	
Teleurke Vleis	12,50
Diverse vleessoorten geserveerd met een klein soepje.	
Teleurke Kies	12,50
Diverse kazen geserveerd met een klein soepje.	
Teleurke Vès	13,20
Verschillende soorten vis geserveerd met een klein soepje.	
Kindertosti	3,90
Wit casinobrood met kaas, ham en tomatenketchup.	

Zaolig met Slaoj

Slaoj Hin	13,20
Salade gegrilde kip, pijnboompitten en limoenmayonaise.	
Slaoj Vés	13,20
Salade van diverse visvariaties.	
Slaoj Valdieu	13,20
Salade met warm Valdieu kaasje, honing en pijnboompitten.	
Slaoj Geitekies	13,20
Salade met geitenkaas, spekjes, walnoten, pijnboompitten en honing.	

VeurdeLekker bereidingstijd +/- 15 min.

Videeke	13,20
Kippenpasteitje geserveerd met een salade.	
Boulettes de Liège a la Soiron	13,20
Luikse gehaktballetjes in een zoet bruinbier en uienaus.	
Saucijzebruudsje	5,10
Saucijenbroodje met vers gehakt volgens recept van slagerij Sint Fiet.	
Weurstebruudsje	5,10
Worstenbroodje met vers gehakt volgens recept van slagerij Sint Fiet.	
Gehaktbruudsje met broed	13,20
Gehaktbal (360 gram) van Saveurs geserveerd met mosterd en boerenbrood.	
Lekkernij plenkske	15,20
Manchego kaas, Serranoham, tapanade, zongedroogde tomaatjes, boerenbrood met kruidenboter, gehaktbrood van Saveurs en gerookte zalm.	
Soep van de dag met vers volkorenbrood.	5,90

Lunchen, Dineren, Borrelen of Feesten

Arrangement op maat

Privé of zakelijk, lunch, borrel, diner of feest? Reserveer ons mooie decor voor uw jubileum, receptie, zittend diner, walking dinner, verjaardag, presentatie of bedrijfsfeest. Wij verwelkomen uw gasten graag!

Bel of mail ons voor meer informatie:

Telefoon: +31 (0)43-325 14 96

E-mail: info@grandcafemaastricht.nl

Museum aan het Vrijthof

Museum aan het Vrijthof is een particulier museum gelegen in het voormalige Spaans Gouvernement, een gebouw dat al in de 16e eeuw dienst deed als buitenpaleis van Keizer Karel V. Het museum is ontstaan uit de kunstcollectie van het echtpaar Wagner-de Wit, dat in 1954 hun verzameling naliet om te beheren voor volgende generaties. Na de grote verbouwing van 2012 werd het museum omgedoopt tot Museum aan het Vrijthof. Ze ontvangt geen structurele financiering van de gemeente Maastricht, Provincie Limburg of de landelijke overheid.

Dankzij deze onafhankelijke positie is Museum aan het Vrijthof minder vatbaar voor schommelingen in het politieke klimaat. Wel staat de begroting van het museum continu onder druk en moet de organisatie derhalve een ondernemende en zakelijke koers voeren om de kosten te kunnen dekken.

In 2014 is het museum voorzichtig begonnen een andere koers te varen. De zekerheden van vaste collectiepresentaties werden losgelaten en ingeruild voor wisselende tentoonstellingen over hedendaagse toegankelijke kunst en diverse activiteiten. Momenteel worden er vooral fototentoonstellingen getoond van diversen bekende- en minder bekende fotografen.