

[illegible]

Deel jouw smaak online



VOLG ONS ONLINE

W A R M E D R A N K E N

1712 TEA

Een melange met de gezonde smaken uit Stadsbos013.

R A L P H C O F F E E

Een mooie koffieblend van 100% Arabica koffie met bonen uit India en Guatemala. De smaak is mild bitter met tonen van chocolade, noten en bessen. Geniet van deze speciale "Ralph" blend in de vorm van een heerlijke espresso.

F R I S D R A N K E N

1712 IJSTHEE

Grove 1712 thee 24 uur laten trekken in koud water. Met als resultaat een mooie balans tussen een frisse, kruidige en smaakvolle ijsthee.



1712 tea	3.00
Thee	3.00
Verse muntthee	3.60
Verse gemberthee	3.60

Koffie	3.00
Cappuccino	3.40
Koffie verkeerd	3.40
Latte macchiato	3.40
Flat white	3.90

Espresso	3.00
Espresso doppio	4.40
Espresso macchiato	3.40
Cortado	3.00

Irish coffee	12.00
Italian coffee	12.00
Spanish coffee	12.00
French coffee	12.00

1712 ijsthee rozemarijn citroen	3.90
Cola	3.20
Cola zero	3.20
Chaudfontaine rood	3.20
Chaudfontaine blauw	3.20
Fanta	3.20
Cassis	3.20
Sprite	3.20

Fever-Tree Indian Tonic	3.90
Fever-Tree Gingerale	3.90
Fever-Tree Ginger beer	3.90

Crodino	3.20
Rivella	3.20
Bitter lemon	3.20

Tomatensap	3.20
Appelsap	3.20
Fristi	3.20
Chocomel	3.20

WIJN

WIJNEN

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

De naam Rothschild is al bijna anderhalve eeuw synoniem voor 's werelds meest uitgelezen wijnen. In 1853 kocht baron Nathaniel de Rothschild Château Brane-Mouton op een veiling, om zijn eigen wijn aan zijn gasten te kunnen serveren. Het landgoed ligt in Pauillac, in het hart van de Médoc, en werd omgedoopt tot Château Mouton Rothschild.

		GLAS	FLES
Rothschild, Bordeaux Wit	Frankrijk	6.20	34.50
Rothschild, Bordeaux Rouge	Frankrijk	6.20	34.50
Rothschild, Bordeaux Rosé	Frankrijk	6.20	34.50
AIX Rosé, Côte Provence	Frankrijk	8.50	44.50

MOUSSERENDE WIJNEN

	GLAS	FLES
DUE , Spumante	9.75	49.50
Louis Roederer, Champagne, Brut Premier	13.50	85.50
Louis Roederer, Champagne, Cristal		310.00
Pol Roger, Champagne, Blanc de Blancs 2013		180.00
La Laia Nuria Cava Brut	7.50	42.50



DUE, SPUMANTE - LA NOUVELLE AUBERGE

Cuisinier Ralph Blaakenburg en Sommelier Ruben van Aert hebben hun liefde voor Italië en wijnen vormgegeven in een eigen mousserende wijn: DUE. De naam verwijst naar het Italiaanse telwoord "twee", want in deze fles worden twee werelden (Cuisinier & Sommelier én Italië & Frankrijk) samen één. Geniet exclusief bij La Nouvelle Auberge van de elegante bubbel met een fijne en fruitige smaak.



P S V

1712 VERMOED

1712 Vermoed is een versterkte, gearomatiseerde wijn die met kruiden uit de Oude Warande op smaak is gebracht. Vlierbloesem is een belangrijke smaakmaker. Deze witte Vermoed 1712 drink je als aperitief, maar kun je door z'n lage alcoholpercentage en fijn kruidige smaak op ieder moment van de dag drinken.

1712 Vermoed	7.50
Pinaeau du Charentes	8.20
Romaneira port Ruby	7.50
Romaneira port White	7.50
Romaneira port 10 yrs	10.50
Romaneira port 40 yrs	24.45
Lustau PX sherry	9.50
Lustau east Indian	8.65
Lustau fino	8.65
Lustau medium dry	8.65

BIEREN

1712 NEIPA

Geïnspireerd door de bosrijke omgeving van Auberge du Bonheur. Deze IPA die over zachte bitters beschikt krijgt een verrassende smaak door de toevoeging van rozebottels, hierdoor is het bier zacht en fruitig.



1712 NEIPA	6.20
1712 Witbier	6.20
1712 Tripel	6.20
Hertog Jan	3.70
Hertog Jan 0.5 ltr	7.00
Hertog Jan Weizen	5.50
Leffe Blond	5.50
Leffe Bruin	5.50
Leffe Tripel	5.50
Duvel	5.80

UIT DE BUURT

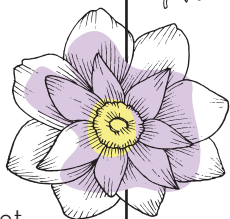
Norbertijen	Berne	Blond	6.20
Rooie Stien	Tilburg	I.P.A.	6.20
Tilburgse Heer	Tilburg	Tripel	6.20
Ons voorstel	Altijd lokaal		6.20



ALCOHOLVRIJ

1712 ALCOHOLARM

Een alcoholarme variant op het 1712 bier. Een NEIPA met zachte bitters met een verrassende smaak van de vlierbloesem.



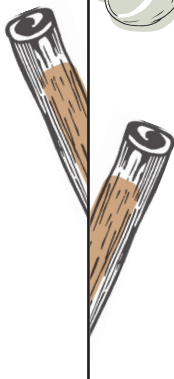
1712 Alcoholarm bier 0.4%	5.20
Leffe Blond 0.0%	5.20
Hertog Jan 0.0%	3.70



WHISKY

"Too much of anything is bad, but too much good whiskey is Barley enough"

Mark Twain



ISLAY		
Laphroaig	10 yrs	11.50
Talisker	10 yrs	12.50
Caol Ila	12 yrs	12.50
Cragganmore	12 yrs	11.50
Oban	14 yrs	12.50
Lagavulin	16 yrs	15.25
SPEYSIDE / HIGHLAND		
Millstone Rye NL	6 yrs	12.50
Monkey shoulder blend	12 yrs	11.50
Glenfiddich	12 yrs	11.50
Connemara Irish	12 yrs	11.50
Dalwhinnie	15 yrs	11.50
COGNAC		
Courvoisier	VSOP	12.50
Remy martin	VSOP	11.50
Hennessy	XO	24.50

BORREL

COCKTAILS

Ginger & Beer 1712 Witbier Ginger Beer gember	12.50
Espresso martini 42 Below vodka Frangelico	12.50
Roos granaatappel Fever-Tree Aromatic tonic water	12.50
Tropical Storm Spirited Union Queen Pineapple & Spice Rum Fever-Tree Ginger Beer limoen	12.50
Auberge mule 42 below vodka ginger beer	12.50
1712 Cocktail Fever-Tree Elderflower tonic rozemarijn kaneel citroen stikstof	12.50



Limoncello Spritz

Een verfrissende cocktail op basis van La Nouvelle Auberge's Spumante DUE en Ralph's Limoncello.

11.50



FAVORIET

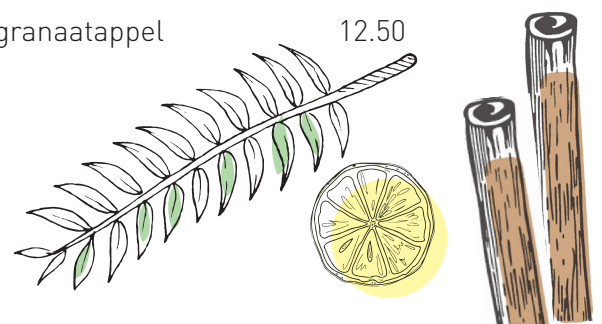
MOCKTAILS

Copperhead Elixir Fever-Tree Elderflower Tonic sinaasappelzest	9.50
Seedlip grove 42 Fever-Tree Indian tonic water sinaasappel	9.50
Ginger & Beer 1712 alcoholarm bier Ginger Beer gember	9.50

Vraag ons naar de maandelijks wisselende mocktails!

GIN & TONIC

Bombay Sapphire Fever-Tree Indian tonic water limoen	11.50
Monkey 47 Fever-Tree Indian tonic water roze peper sinaasappel	12.50
Hendriks Gin Fever-Tree Mediterranean tonic water komkommer	12.50
Bobby Gin Fever-Tree Mediterranean tonic water olijf	12.50
Hermit Fever-Tree Mediterranean tonic water zeewier	12.50
Sir Edmond Gin Fever-Tree Indian Tonic jeneverbes kaneel	12.50
Marula Pomgranate Gin Fever-Tree Aromatic tonic water granaatappel	12.50



LUNCH

Alle gerechten op de lunchkaart zijn te bestellen tot 17:00 uur. Wij houden graag rekening met je dieetwens/voedselallergie.

DESEMBROOD

Desembrood van Desemenzo

SALADES

Desembrood en boter

SOEP

Geroosterd desembrood en boter

LUNCHMENU

Desembrood en boter

CARPACCIO 15.75

Rund | truffelmayonaise | rucola | Parmezaanse kaas

GEROOKTE ZALM 16.75

Komkommer | dillemayonaise | radijs | kruidensla

LA NOUVELLE 12 UURTJE 18.50

Hollandse garnalencroquette | bisque | groene kruiden | salade gerookte zalm | aardappel | augurk | doperwt

GETOAST DESEMBROOD **V** 13.50

Avocado | 5 minuten ei | harissa | tomaat | kruiden

UITSMIJTER LA NOUVELLE 15.50

Drie eieren | Parmaham | girolles | truffel | groene asperge

CARPACCIO SALADE 18.50

Rund | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | rucola | groene asperge

CAESER SALADE 17.50

BBQ kippendij | croutons | Parmezaanse kaas | 5 minuten ei

GEROOKTE ZALM SALADE 18.50

Salade krielaardappel | augurk | doperwtjes | remoulade | 5 minuten ei

BUFFELMOZARELLA SALADE **V** 17.50

Gekleurde tomaten | basilicumolie | tomatenchutney | 15 jaar oude Balsamico

BISQUE 9.75

Hollandse garnalen | doperwt | lente ui | kruidenpluksel

TWEEGANGEN LUNCH 39.50

Inclusief koffie/thee met friandises

DINER

HOOFDGERECHTEN

BLACK ANGUS RUNDERBURGER 180 gram brioche broodje paddenstoelen truffelmayonaise Parmezaanse kaas verse friet	18.50
GEGRILDE BAVETTE Black Angus groene asperge 15 jaar oude Balsamico Parmezaanse kaas verse friet	25.75
CATCH OF THE DAY Vangst van de dag visfilet friet	Dagprijs
RAVIOLI  Spinazie ricotta doperwt munt venkelschuim Parmezaanse kaas	21.50

Z O E T

Ambachtelijke appeltaart warm geserveerd	5.25
Ambachtelijke appeltaart warm geserveerd slagroom vanille-ijs	8.50
Brabantse aardbeien pavlova crème fraîche aardbeiensorbet	8.75

B O R R E L

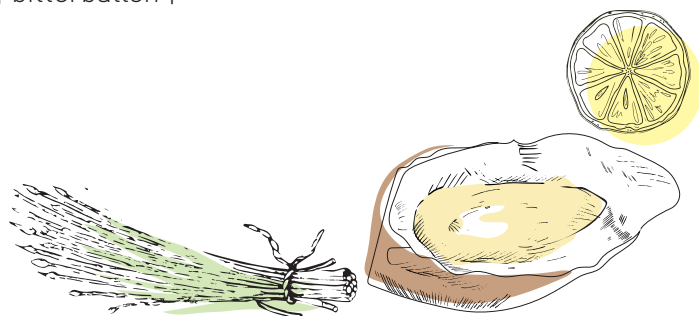


Vinapresso Isabella Ham

Het is een magische combinatie van het kostbaarste klassieke stuk varkensvlees (Culatello) met de beste wijnen van Valpolicella: Amarone en Recioto. Geniet van de meest exclusieve ham van Italië.

13.75

HK 46 oester citroen tabasco peper	p/st 4.00
Bourgondiër bitterballen rundvlees mosterd 8 st	8.75
Borrelmaatjes gemengde snacks 12 st	12.75
Gyoza gamba sesam-soja dip 4 st	9.50
Kaasplank selectie 5 Italiaanse kazen kaasmeester Van Tricht	13.50
LA NOUVELLE BORRELPLANK Vinapresso Isabella ham 1712 kaas HK 46 oester bitterballen gyoza gamba luxe noten olijven	p.p. 13.75



Menu La Nouvelle Auberge

Bij La Nouvelle Auberge, met mooie vermeldingen in de culinaire gidsen als Gault & Millau, Michelin gids & LEKKER500, geniet je van de verrassende gerechten van Cuisinier Ralph Blaakenburg en zijn keukenteam.

Wij houden graag rekening met je dieetwens/voedselallergie.



Jonge mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt leiden wij met trots binnen Auberge du Bonheur, onderdeel van Bonheur Horeca Groep, op tot vakbekwame horecamedewerkers met een erkend mbo-diploma. Dit doen wij in samenwerking met Stichting Buitengewoon Leren en Werken (in de regio ook bekend onder de naam Prins Heerlijk).



1712

Auberge du Bonheur is sinds 1986 gevestigd aan de rand van de Oude Warande, een uniek natuurgebied in het huidige Stadsbos013. In de afgelopen jaren ontwikkelde culinier Ralph Blaakenburg verschillende smaakvolle producten met ingrediënten uit het sterrenbos, dat in het jaar 1712 is aangelegd. Het zijn allemaal lokale producten met een prachtig verhaal. De 1712 producten zijn verkrijgbaar bij de hotelreceptie en terug te vinden op de kaart.



LA NOUVELLE **AUBERGE**