



# Menu

LA NOUVELLE **AUBERGE**

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	3.20
Thee	3.20
Verse muntthee	3.90
Verse gemberthee	3.90

Koffie	3.20
Cappuccino	3.70
Koffie verkeerd	3.70
Latte macchiato	3.70
Flat white	4.20

Espresso	3.20
Espresso doppio	4.70
Espresso macchiato	3.70
Cortado	3.20

Irish coffee	12.50
Italian coffee	12.50
Spanish coffee	12.50
French coffee	12.50

1712 ijsthee   rozemarijn   citroen	4.10
Cola	3.40
Cola zero	3.40
Chaudfontaine rood	3.40
Chaudfontaine blauw	3.40
Fanta	3.40
Cassis	3.40
Sprite	3.40

Fever-Tree Indian Tonic	4.30
Fever-Tree Gingerale	4.30
Fever-Tree Ginger beer	4.30

Crodino	3.50
Rivella	3.50
Bitter lemon	3.50

Tomatensap	3.50
Appelsap	3.50
Fristi	3.50
Chocomel	3.50

# 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	6.50	35.50
Rothschild, Bordeaux Rouge	Frankrijk	6.50	35.50
Rothschild, Bordeaux Rosé	Frankrijk	6.50	35.50
AIX Rosé, Côte Provence	Frankrijk	9.00	46.75

### MOUSSERENDE WIJNEN

	GLAS	FLES
<b>DUE</b> , Spumante	9.75	53.50
Louis Roederer, Champagne, Brut Premier	13.75	87.50
Louis Roederer, Champagne, Cristal		335.00
Pol Roger, Champagne, Blanc de Blancs 2013		192.00
Vardon Kennett, Cuvee, Esplendor		67.50



### 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.



## PSV

### 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	7.80
Pinaeau du Charentes	8.50
Romaneira port Ruby	7.80
Romaneira port White	7.80
Romaneira port 10 yrs	10.85
Romaneira port 40 yrs	24.95
Lustau PX sherry	9.85
Lustau east Indian	9.00
Lustau fino	9.00
Lustau medium dry	9.00

## 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 Tripel			6.45
1712 NEIPA			6.45
1712 Witbier			6.45
Hertog Jan			3.85
Hertog Jan 0.5 ltr			7.30
Hertog Jan Weizen			5.75
Leffe Blond			5.75
Leffe Bruin			5.75
Leffe Tripel			5.75
Duvel			6.00

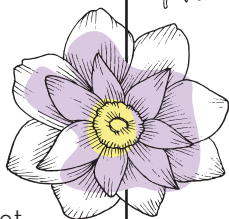
## UIT DE BUURT

Rooie Stien	Tilburg	I.P.A.	6.45
Tilburgse Heer	Tilburg	Tripel	6.45
Scream & Stout	Dongen	Stout	6.45
Ons voorstel	Altijd lokaal		6.45

## ALCOHOLVRIJ

### 1712 ALCOHOLARM

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

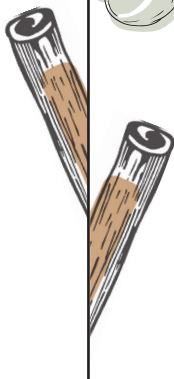


1712 Alcoholarm bier 0.4%			5.45
Leffe Blond 0.0%			5.45
Hertog Jan 0.0%			3.85

## WHISKY

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

—  
Mark Twain

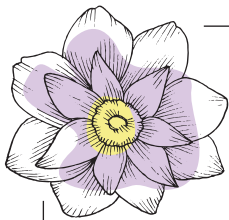


ISLAY			
Laphroaig	10 yrs		12.00
Talisker	10 yrs		13.00
Caol Ila	12 yrs		13.00
Cragganmore	12 yrs		12.00
Oban	14 yrs		13.00
Lagavulin	16 yrs		15.75
SPEYSIDE / HIGHLAND			
Millstone Rye NL	6 yrs		13.00
Monkey shoulder blend	12 yrs		12.00
Glenfiddich	12 yrs		12.00
Connemara Irish	12 yrs		12.00
Dalwhinnie	15 yrs		12.00
COGNAC			
Courvoisier	VSOP		13.00
Remy martin	VSOP		12.00
Hennessy	XO		25.50

# BORREL

## COCKTAILS

Espresso Martini   42 Below vodka   Frangelico	13.00
Auberge Mule   42 Below vodka   ginger beer	13.00
Bloody Mary Twist   vodka   tomaat	13.00
La Vie en Rose   St. Germain   Bobby gin   Fever-Tree Indian tonic water	13.00
Dirty Martini   Volcano Dirty gin   olijf	13.00



### 1712 Cocktail

FAVORIET

Een frisse, bloemige cocktail op basis van de 1712 Vermoed met kruiden uit De Oude Warande.

13.00

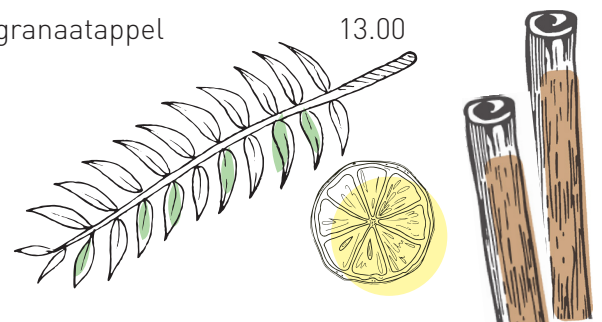
## MOCKTAILS

Copperhead Elixir   Fever-Tree Elderflower Tonic   sinaasappelzest	10.00
Seedlip grove 42   Fever-Tree Indian tonic water   sinaasappel	10.00
Ginger & Beer   1712 alcoholarm bier   Ginger Beer   gember	10.00

Vraag ons naar de maandelijks wisselende mocktails!

## GIN & TONIC

Bombay Sapphire   Fever-Tree Indian tonic water   limoen	12.00
Monkey 47   Fever-Tree Indian tonic water   roze peper   sinaasappel	13.00
Hendriks gin   Fever-Tree Mediterranean tonic water   komkommer	13.00
Bobby Gin   Fever-Tree Mediterranean tonic water   olijf	13.00
Hermit   Fever-Tree Mediterranean tonic water   zeewier	13.00
Sir Edmond Gin   Fever-Tree Indian tonic water   jeneverbess   kaneel	13.00
Marula Pomgranate Gin   Fever-Tree Aromatic tonic water   granaatappel	13.00



# LUNCH

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

## DESEMBROOD

Desembrood van Robért van Beckhoven

## SALADES

Desembrood en boter

## SOEP

Geroosterd desembrood en boter

## LUNCHMENU

Amuse, desembrood en boter



CARPACCIO 16.50  
Rund | truffelmayonaise | rucola | Parmezaanse kaas

GEROOKTE ZALM 17.50  
Mierikswortel | zoetzure rode ui | radijsoorten | kruidensla

LA NOUVELLE 12 UURTJE **V** 20.50  
Kroket ZuiderZwam | knolselderijsoep | paddenstoelen | toast | gebakken paddenstoelen | Parmezaanse kaas

UITSMIJTER LA NOUVELLE 17.25  
Drie eieren | Parmaham | koningszammen | Belper Knolle | kruiden

GEMARINEERDE PADDENSTOELEN **V** 16.00  
Getoast brood | rucola pesto | zachte geitenkaas | kruidensla

CARPACCIOSALADE 19.25  
Rund | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | rucola | paddenstoelen

CAESERSALADE 18.25  
BBQ kippendij | croutons | Parmezaanse kaas | 5 minuten ei

GEROOKTE ZALMSALADE 20.25  
Kruidensla | augurk | witlof | groene appel | 5 minuten ei

GEBAKKEN PADDENSTOELEN **V** 18.25  
Kruidensla | gerookte amandelen | Parmezaanse kaas | truffeldressing

KNOLSELDERIJSOEP **V** 9.25  
Paddenstoelen | truffelolie | bosui | kruidenpluksel

TWEEGANGEN LUNCH 39.50  
Inclusief koffie/thee | friandises

# DINER

## HOOFDGERECHTEN

BLACK ANGUS RUNDERBURGER 180 gram   briochebroodje   paddenstoelen   truffelmayonaise   Parmezaanse kaas   verse friet	21.50
GEGRILDE BAVETTE Black Angus   geroosterde groene asperge   15 jaar oude Balsamico   Parmezaanse kaas   verse friet	28.00
CATCH OF THE DAY Vangst van de dag   visfilet   groenten   friet	28.75
RAVIOLI <b>V</b> Paddenstoelen   truffelsaus   pompoen   Parmezaanse kaas	24.50

## Z O E T

Ambachtelijke appeltaart   warm geserveerd	5.50
Ambachtelijke appeltaart   warm geserveerd   slagroom   vanille-ijs	8.85
Dame Blanche   vanille-ijs   80 % pure chocoladesaus   krokante amandel	9.75

## B O R R E L

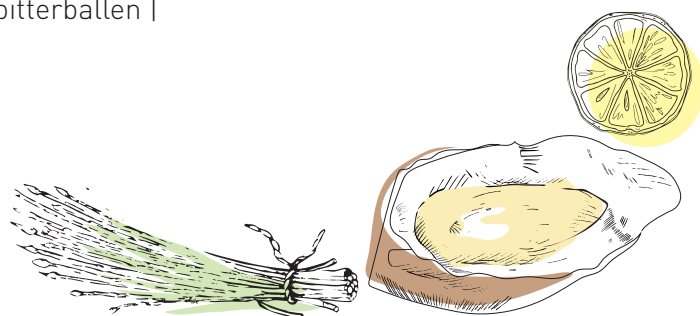


### Vinapesso Isabella Ham

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.

14.25

HK 46 oester   citroen   tabasco   peper	p/st 4.00
Bourgondiër   bitterballen   rundvlees   mosterd   8 st	9.75
Borrelmaatjes   gemengde snacks   12 st	14.00
Gyoza   gamba   sesam-soja dip   4 st	9.75
Kaasplank   selectie 5 kazen   kaasmeester Van Tricht <b>V</b>	15.75
LA NOUVELLE BORRELPLANK Vinapesso Isabella ham   1712 kaas   HK 46 oester   bitterballen   gyoza gamba   luxe noten   olijven	p.p. 15.75



# 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 Cuisinier 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**