WEES ALS EERSTE OP DE HOOGTE VAN HET LAATSTE NIEUWS

@brasseriedelamairieapeldoorn

BRASSERIE DE LA MAIRIE

RESERVEER VOOR DE VOLGENDE KEER

Scan de QR code!

www.delamairie.nl/reserveren

Jaargang 1 - uitgave 03 - **Oktober 2026** | Volg ons op de socials: **@brasseriedelamairieapeldoorn** | Bekijk onze website: **www.delamairie.nl**

MENU DE LA MAIRIE

BRASSERIE DE LA MAIRIE! WAAR HISTORIE EN GASTVRIJHEID SAMENKOMEN

Met Brasserie de la Mairie heeft het Raadhuisplein in Apeldoorn er een bijzondere aanwinst bij. Een plek waar gastvrijheid en beleving verenigen. Na een zorgvuldige verbouwing komen historie en toekomst hier samen sinds januari 2026.

De naam is niet toevallig gekozen, la Mairie is de Franse benaming voor het Raadhuis, een Franse knipoog naar waar de basis ligt: Hotel et le Café de Paris. Met respect voor het verleden en een blik op de toekomst, hebben wij deze bijzondere locatie nieuw leven ingeblazen.

WAT KUNT U BIJ ONS VERWACHTEN?

Een brasserie die een opening van zeven dagen per week kent. Maandag tot en met zaterdag kunt u terecht vanaf 11:30 uur. Op zondag bent u welkom vanaf 13:00 uur. De keuken is alle dagen van de week geopend tot 21:00 uur.

Brasserie de la Mairie biedt een unieke sfeer voor een drankje, lunch, borrel en/of diner. Geniet van smakelijke lunchgerechten, een verrassend aanbod voor de borrel die meer biedt dan de gebruikelijke gefrituurde snacks en een dinerkaart die compact is, maar groots in smaak. Daarnaast verrassen wij u met een zorgvuldig geselecteerde wijnkaart en verrassende dranken.



PLEIN COMPLEET

De brasserie maakt het plein compleet. Het plein waar ontmoeten centraal staat, genieten en interactie thuishoren. Waar je met gemak neerstrijkt, waar ontmoetingen vanzelf ontstaan en waar je geniet van het uitzicht én elkaar.

MONUMENT MET KARAKTER

Onze brasserie is gevestigd in een monumentaal pand dat in 1907 werd gebouwd voor Juwelier Van der Mey. Dit pand ademt historie en karakter. In samenwerking met architect Stephen Warren van Witteveen Architecten hebben we dit erfgoed met zorg gerestaureerd en nieuw leven ingeblazen. Dankzij zijn oog voor detail en onze gedeelde visie, is de combinatie van historie en modern comfort prachtig tot uiting gekomen.

VERBOUWING & INTERIEUR

Met Boris de Haas (mede-eigenaar) als projectleider was het bouwproces in goede handen. Het interieur valt direct op. Diepblauwe tinten, warme materialen en een imposante bar geven de ruimte een stijlvolle, maar toegankelijke uitstraling. Dit eindresultaat hebben wij o.a. te danken aan vaste partners Draisma Bouw, KAJA, Van Gestel en Heineken, evenals Stucadoorsbedrijf Huernink B.V., Installatiebedrijf H. Regeling, Buitenhuis afwerkingsbedrijf & Biezeman Metaalwerken.



MEET OUR TEAM!

Gastvrijheid staat centraal in onze organisatie. Met toegankelijke, attente en excellente service zetten we graag dat extra stapje om het verschil te maken voor onze gasten.

(v.l.n.r.) Daphne, Sanne, Lotte, Boris en Amanuel heten u van harte welkom.

Scan de QR voor allergenen-informatie bij de kaart **delamairie.nl/allergenen**

Check the QR code for a translation of our menu, or go to our website **delamairie.nl/menu**

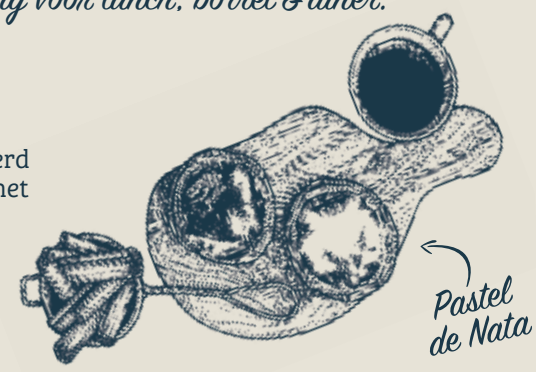
DRINKS FOOD SNACKS

Ga van start met een Portugese koffie & kijk snel verder voor onze invulling voor lunch, borrel & diner.

PORTUGESE KOFFIE

Een koffie naar keuze geserveerd met een mini-Pastel de Nata met een likeur Pastel de Nata.

vanaf 8,95



DRANKEN

WARME DRANKEN



Koffie • Espresso • Thee **3,00**
Verse Muntthee • Gemberthee **3,75**
Cappuccino **3,50**
Espresso Macchiato **3,30**
Flat White **3,30**
Koffie Verkeerd • Latte Macchiato **3,95**
Warme Chocomel **3,75**
met Rum/Baileys & slagroom **8,75**

SPECIALS

Portugese koffie ..... **v.a. 8,95**
Koffie & Friandises ..... **v.a. 8,95**
(Iced) Latte v.a. **3,95**
Affogato (vanille-ijs met espresso) ... **5,25**
Overige koffiespecials ..... **v.a. 7,95**

FRISDRANKEN

Pepsi Cola • Pepsi Zero **3,25**
Lipton Ice Tea Sparkling **3,50**
Lipton Peach • Lipton Green (zero) .. **3,50**
Sisi • 7UP Zero **3,25**
Royal Club Cassis • Appelsap **3,50**
Rivella Original **3,75**
Sourcy Plat & Bruisend ..... **v.a. 3,25**
Double Dutch **4,75**
Ginger Ale • Ginger Beer • Indian Tonic
Bitter Lemon • Pink Grapefruit
Verse Jus d'Orange **4,25**
Chocomel • Fristi **3,50**



BIEREN OP FLES/BLIK

LEFFE BLOND *6,6%* **ook in 0.0**
Zacht, fruitig blond bier met een vleugje vanille **5,95**

HOPWORKZ SIGNATURE IPA *6,2%* - **33cl**
Dit Apeldoornse bier is een hazy IPA, vol tropische aroma's & zachte bitterheid **7,95**

LA CHOUFFE *8%*
Traditioneel Belgisch (zwaar) blond, licht fris, fruitig & kruidig **5,95**

TRIPEL KARMELIET *8,4%*
Complex, fruitig met tonen van citrus & een subtiele kruidigheid **6,75**

TEXELS NOORDERWIEND *7,5%*
Robuust seizoensbier met een volle smaak & een zacht fruitig bittertje **8,50**

CORONA *4,5%*
Licht, verfrissend met een subtiele moutzoetheid & hint van citrus **5,75**

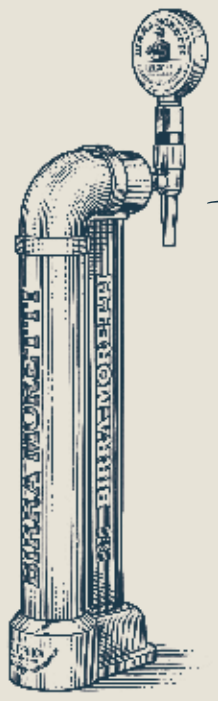
DESPERADOS *5,9%*
Fris met een lichte zoetheid van Tequila & een zachte, exotische afdronk **5,75**

AMSTEL RADLER *2,0%* **ook in 0.0**
Frisse mix van Amstel bier & sprankelend citroenwater **4,50**

LIEFMANS FRUITESSE *3,8%* **ook in 0.0**
Lichtzoete mix van bier & rood fruit; zacht & fruitig **5,25**



BIEREN OP DE TAP



Ontdek onze 7 bieren op de tap!

BIRRA MORETTI *4,6%* **ook in 0.0**
Authentiek Italiaans pilsner. Fris, licht bitter & soepel ..... **v.a. 3,75**

PAULANER *5,5%* **ook in 0.0**
Hefe-Weißbier herkenbaar romig, vol & frisfruitig ..... **v.a. 5,50**

TEXELS SKUUMKOPPE *6%* **ook in 0.0**
Dunkelweizen met tonen van karamel en abrikoos. Fruitig & licht kruidig ..... **v.a. 5,25**

AFFLIGEM BLOND *6,7%*
Zachte en rijke abdijblond. Milde bitterheid & zachte fruitigheid **5,25**

AFFLIGEM DUBBEL *6,7%* **ook in 0.0**
Zacht, lichtzoet met kruidige aroma's & een subtiel bittere afdronk **6,25**

AFFLIGEM TRIPEL *9%*
Rijke, complexe smaak met tonen van karamel, fruitig & licht kruidig **5,75**

BIER VAN HET MOMENT!

Wisselend seizoensbier. Vraag naar de invulling!

COCKTAILS & MOCKTAILS

Breng kleur in je dag met onze cocktails & mocktails!



BOMBAY GIN-TONIC
Klassiek en fris in combinatie met limoen & munt **8,95**

HENDRICKS GIN-TONIC
Stoer en fris in combinatie met rozemarijn & komkommer **10,50**

OLDSALT GIN-TONIC **ook in 0.0**
Lichtroze cranberry gin-tonic van Vlieland in combinatie met rode vruchten **11,50**

PINK HUGO
Rose spritz met een smakencombinatie van vlierbloesem en rozen, geserveerd met rode vruchten & munt **5,95**

APEROL SPRITZ **ook in 0.0**
Italiaanse bitterzoete cocktail met Aperol, prosecco en bruiswater, met sinaasappel **8,25**

AMICI SPRITZ **ook in 0.0**
Frisse spritzers van Amici, waarbij we je verrassen met smaken. Prosecco, bruiswater aangevuld met **Limoncello** of **Bloodycello** (bloedsinaasappel) **9,50**

PASSIMONCELLO SPRITZ
De passievruchtvariant van Limoncello met prosecco, bruiswater, passievrucht & munt **13,95**

SCROPPINO
Frisse ijscocktail met citroensorbetijs, prosecco, limoncello & vodka. Perfecte cocktail als dessert **9,95**

PORNSTAR MARTINI **ook in 0.0**
Zoete, fruitige cocktail met smaken van passievrucht & vanilletonen geserveerd met prosecco **12,50**

ESPRESSO MARTINI
Romige, zoete cocktail met koffie, vodka & koffielikeur **10,50**

CRÈME BRÛLÉE MARTINI
Romige vanille cocktail met Licor 43 Crème Brûlée **10,50**

MOSCOW MULE **ook in 0.0**
Op basis van vodka, Ginger Beer, limoen & munt. Te bestellen als classic, strawberry of passion ..... **v.a. 8,50**

ALL-DAY

Vanaf 12.00 uur

BITES TO SHARE

BROODPLANKJE (V) met een dip van burrata & rozemarijn-zeezout **8,95**
CHARCUTERIE vleesdelicatessen met gerookte amandelen & olijven **21,50**
KAASPLANKJE (V) wisselende kazen met bijpassende dip & een broodkrokantje **17,50**
BITTERBALLEN stel je eigen selectie samen, minimaal 6 per portie ..... **v.a. 9,00**
- Gevuld met rundvlees
- Gevuld met Old Amsterdam (V)
- Gevuld met tomaat & mozzarella risotto (V)

BORRELMAATJES 12 stuks gemengd bittergarnituur met Brandermayonaise **15,95**
CROSTINI'S gekruid en getoast rijk stokbrood, per soort per 2 stuks
- Tonijn Tataki **5,50**
- Geitenkaas met (op verzoek) uitgebakken spek (V) **4,50**
- Sardines **4,20**
- Steak Tartaar **4,50**
- Stracciatella di Burrata & tomaat (V) **4,25**

CHEESECAKE huisgemaakt in de smaak van het seizoen **5,50**
APPEL CRUMBLE huisgemaakt, geserveerd met gel van het seizoen **5,25**



SALADES

TONIJN TATAKI met zeewier, avocadocrème, radijs, ingelegde gember, wasabicrackers & wasabimayonaise **17,50**
GEITENKAAS (V) lauwwarm uit de oven met honing, rozemarijn & knoflook, pompoenchutney, gebruneerde hazelnoten & op verzoek met uitgebakken spek, geserveerd met gekruide crostini's **16,50**
SARDINES met rode ui, cherrytomaat, bieslook, gepofte tomatenmayonaise & gekruide crostini's **16,95**
CAESAR met parmezaanse kaas, crispy spek, croutons & ansjovismayonaise of kies voor de caesar met extra krokant gebakken kip (+3,75) **14,95**
BURRATA (V) burrata met gepofte cherrytomaat, kalamata olijven, gekruide croutons & gepofte tomatenmayonaise **14,95**

LUNCH

12.00 tot 15.00 uur

LUNCH OP BROOD

EGGS DE LA MAIRIE (V) omelet op romainesla, bieslook & Hollandaisesaus met extra gerookte zalm (+5,50) of uitgebakken spek (+3,50) ..... **v.a. 9,95**
CROQUE MONSIEUR (V) de Franse klassieker met ham, Gruyère, Emmentaler, bechamelsaus & parmezaanse kaas (9,95) óf kies de **CROQUE MADAME** (V) met extra gebakken ei **10,95**
STEAK TARTAAR met rode ui, augurk, mosterd, peterselie, worcestersaus, gerookte eidooier, radijs & mosterdmayonaise **13,95**
TONIJN TATAKI met romainesla, zeewier, avocadocrème, radijs, ingelegde gember, wasabicrackers & wasabimayonaise **15,95**
GEITENKAAS (V) lauwwarm uit de oven met honing, rozemarijn & knoflook op romainesla, pompoenchutney, gebruneerde hazelnoten & evt. uitgebakken spek **15,50**
STEAK BAGUETTE dungesneden ossenhaas, huisgemaakte kruidenboter, romainesla en bieslook, geserveerd met rustieke frites & Brandermayonaise **15,75**
SARDINES met romainesla, rode ui, bieslook, cherrytomaat & gepofte tomatenmayonaise **15,75**
RUNDERKROKETTEN van de Bourgondiër, met mosterdmayonaise **12,95**



Heerlijk vers brood van de lokale bakker!

DINER

1700 tot 21.00 uur



VOORGERECHTEN

STEAK TARTAAR met rode ui, augurk, mosterd, peterselie, worcestersaus, gerookte eidooier, radijs, mosterdmayonaise & gekruide crostini **15,95**
GEITENKAAS (V) lauwwarm uit de oven met honing, rozemarijn & knoflook, pompoenchutney, gebruneerde hazelnoten & op verzoek met uitgebakken spek, geserveerd met gekruide crostini's **15,50**
SARDINES met rode ui, cherrytomaat, bieslook, gepofte tomaten-mayonaise & gekruide crostini's **16,25**
TARTAAR VAN TONIJN met wasabicrackers, zeewier, avocadocrème, ingelegde gember, radijs & wasabimayonaise **15,95**
BUIKSPEK zacht gegaard met honing, tijm en rozemarijn, crème van biet, zoete aardappelcrémeux, kruidenolie, gepofte rijst & mosterdmayonaise **14,00**
Kies een **BITE TO SHARE** als voorgerecht ..... **v.a. 4,25**

HOOFDGERECHTEN

MAIRIE BURGER op een briochebol met parmezaanse kaas, rode ui, huisgemaakte burgersaus, geserveerd met rustieke frites & Brandermayonaise **18,50**
Ook verkrijgbaar als **VEGGIE BURGER** (V) met spinazie, kaas rode uienchutney & Parmezaanse kaas
VIS VAN HET SEIZOEN met mousseline van aardappel, seizoensgebonden groente, bietencrème & klassieke beurre blanc ..... **dagprijs**
DIAMANTHAAS (200 GRAM) met mousseline van aardappel, seizoensgroenten & saus naar keuze ..... **v.a. 28,75**
PARELHOEN met gebakken pastinaak, geblancheerde spruiten, bietencrème, mousseline van aardappel & saliejus **22,50**
KALFSRIBEYE met gestoofde Roseval-aardappel met rozemarijn en knoflook, seizoensgroenten & saus naar keuze **25,50**
RIBROAST van het Duroc-varken, met in roomboter gestoofde Roseval-aardappelen, seizoensgroenten & saus naar keuze **20,95**
TONIJN STEAK licht geschroeid aan beide zijden met saus van wasabi, zeewier, radijs, ingelegde gember, wasabicrackers & -flakes **22,75**
CHEF'S VEGGIE SPECIAL (V) gepofte pompoen uit de oven, met rode uienchutney, geitenkaas, aardappelmousseline, gebruneerde hazelnoot & saus van rode wijn **17,95**
CHATEAUBRIAND ons showstuk voor twee personen; malse steak afkomstig van het middelste deel van de ossenhaas, geserveerd met aardappelmousseline, seizoensgroenten & saus naar keuze ..... **38,50 p.p.**
Dit gerecht heeft een iets langere bereidingstijd!

Onze ambachtelijke sauzen:
Hollandaise · Zachte peper · Jus van sjalotten
Jus van salie · Huisgemaakte kruidenboter

BIJGERECHTEN

EENDENLEVER uw gerecht uitgebreid met gebakken eendenlever **9,50**
SIDE SALAD romainsla met flakes van parmezaan, balsamico & gepofte cherrytomaat, kort in de oven gegrild en afgetopt met grove zoutflakes **5,75**
WARME GROENTEN gebakken met rozemarijn & knoflook **4,50**
PORTUGESE BRAVAS krokant gebakken aardappelpartjes met chilimayonaise **4,75**
RUSTIEKE FRITES met Brandermayonaise **3,95**

DESSERTS

DAME DE LA MAIRIE moderne versie van de klassieke Dame Blanche **9,50**
WENTELTEEFJES DE LA MAIRIE van ons eigen briochebrood, afgemaakt met kaneelcrème, slagroom & vanille-ijs **10,25**
Dit gerecht heeft een iets langere bereidingstijd!
CHOCOLADE ganache van verschillende soorten chocolade, schotsen van chocolade, geserveerd met crispy rijst, gel van het seizoen & chocolade-ijs **11,95**
KAASPLANKJE wisselende kaasjes met bijpassende dip & een broodkrokant **14,95**
KOFFIE & FRIANDISES met drie bonbons van Atelier Bijzondere Bonen ..... **v.a. 8,95**
PORTUGESE KOFFIE met een mini-Pastel de Nata & Pastel de likeur ..... **v.a. 8,95**
AFFOGATO bol vanille-ijs met espresso & een wafelrolletje **5,25**
SCROPPINO frisse ijscocktail met citroensorbetijs, prosecco, limoncello & vodka **9,95**

WIJNEN







WIT

CIARI PINOT GRIGIO
Borgo Molino, Veneto, Italië
Geur van wilde bloemen met een harmonieuze smaak. Fris met een fijne fruitigheid..... **5,25 • 26,25**

VERDEJO
Septimo Sentido, Castilla-La Mancha, Spanje
Fris, licht, elegant en aangename afdronk met perzik-aroma's & lichte tonen van balsamico-noten .. **5,50 • 27,50**

SAUVIGNON BLANC
Nau Mai. Marlborough, Nieuw Zeeland
Stuivend fris met aroma's van citrus & vol tropisch fruit ..... **5,95 • 29,75**

DER FUCHS GRÜNER VELTLINER
Weingut Sighardt Donabaum, Wachau, Oostenrijk
Fruitig met tonen van rijpe peer, grapefruit & granaatappel. Mooie balans met het herkenbare pepertje ..... **5,95 • 29,75**

WEISSER BURGUNDER
Weingutt Stauffer, Rheinessen, Duitsland
Frisse, sappige smaak van rijpe rode appel, verse ananas & peer, met mooie mineraliteit ..... **7,95 • 39,75**

POUILLY-FUMÉ
Domaine Thibault, Loire, Frankrijk
Fonkelend lichte kleur en een stuivend bouquet met de kenmerkende geuren van citrusfruit en groene appel. Verrassend elegant en licht in zuren ..... **8,50 • 42,50**

CHARDONNAY - VIOGNIER
Las Domaines Paul Mas, Languedoc-Roussillon, Frankrijk
Tonen van tropisch fruit, perzik & witte bloemen. Fris met een lange afdronk ..... **6,50 • 32,50**

BERNARDUS CHARDONNAY
Bernardus Winery, Monterey County, California
Goudgeel, romig, wite bloemen & bombastische beleving van vanille door houtlagering ..... **9,50 • 47,50**

MOUSSEREND

PATRIARCHE BRUT ook in 0.0
Heritage, Bourgogne, Frankrijk
Mooie frisse bubbel, fruitige aroma's & met tonen van rijpe peer in de afdronk ..... **4,95 • 24,75**

CAFÉ DE PARIS ROSÉ BRUT
Frankrijk, Bordeaux, Café de Paris
Licht fris met tonen van aardbei, framboos en lychee. Zacht & prettig in de afdronk. ..... **5,75 • 29,50**

CHAMPAGNE BRUT
Frankrijk, Champagne, Delamotte
Delicate brut met een uitzonderlijk verfijnde bubbel. Geuren van appel, citrus & witte bloemen. Rond, zuiver & verfrissend..... **12,50 • 75,00**

ROSÉ

ROSÉ DE SYRAH
Mondevin, Languedoc, Frankrijk
Hlerder, krachtig rijk en elegante neus, fris gestructureerd en zacht in balans ..... **5,25 • 26,25**

MIP PROVENCE ROSÉ
Guillaume & Vriginie Philip, Provence, Frankrijk
Frisse, toegankelijk en expressief & toch stevig genoeg om uw lunch en/of diner te vergezellen ..... **7,25 • 36.25**

ZOET

SPÄTLESE RIESLING+
Mooie balans tussen zoet en zuren. Vlierbloesem, peer & perzik, sappig, maar fris & lichtvoetig ..... **4,95 • 24,75**

LATE HARVEST CHENIN BLANC
Astrolabe, Marlborough, Nieuw Zeeland
Een Chenin Blanc uit Nieuw Zeeland is zeldzaam en zorgt voor een dessertwijn die zelfs door kan als aperitief. Gedroogd tropisch fruit & abrikoos met nuances van toffee & appel **6,95**



UIT ONZE WIJNKELDER

In samenwerking met **Life's Delicious** bieden wij enkele wijnparels vanuit onze wijnkelder per fles aan.

Vraag naar het wijnboek om ze te ontdekken.



BRASSERIE DE LA MAIRIE

ROOD

HYRIA PRIMITIVO
PietraPutra, Italië, Puglia
Intens en aanhoudend aroma met hints van rood fruit. Volle en zacht, elegant met een uitgebalanceerde afdronk..... **6,50 • 32,50**

SCAIA PARADISO
Tenuta Sant 'Antonio, Veneto, Italië
Gemaakt van een blend van Amaronedruiven, biedt hij een smaak die vol, zacht & kruidig is ..... **7,95 • 39,75**

QUATRO CABERNET SAUVIGNON
Montgras,Colchagua Valley, Chili
Vol kersen, bessen en bramen in de afdronk tonen van chocolade, tabak & een vleugje vanille..... **7,25 • 36,25**

MONTES MALBEC
Viña Montes, Maipo Valley, Chili
Rood fruit, vanille en een vleug eikenhout, met pit van pepers. Robuust, krachtig, maar tegelijkertijd ook elegant ..... **5,95 • 29,75**

TEMPRANILLO ROBLE
Coto de Caleruega, Ribera del Duero, Spanje
Jonge tempranillo met rijp, rood en zwart fruit, tonen van zoete kruiden & een vleug van eikenhout; in de mond zacht en smaakvol..... **6,95 • 34,75**

TEMPRANILLO RESERVA
Finca Museum, Cigales, Spanje
Gerijpte tempranillo, diepe kersenkleur met aroma's van rood fruit, zoethout & toast. Mooi warm, vol met hint van geroosterde hazelnoot..... **7,75 • 38,75**

SAINT-ANDRÉ SYRAH
Domaine Saint-André, Languedoc, Frankrijk
Dieppaars met aroma's van rijpe zwarte fruit. Mooi in balans met een opvallende kruidigheid ..... **6,75 • 33,75**

BAROLO
Poderi Luigi Einaudi, Piemonte, Italië
Een echte Barolo om per glas van te genieten. Lichtrood met intens fruit met specerijen, leer en tabak. Vol & strak met een zeer lange afdronk ..... **11,95 • 59,75**

PORT / SHERRY



PEDRO XIMENEZ
D.O. Jerez-Xerès-Sherry, Marco de Jerez, Spanje
Complex en elegant, vol en stroperig met tonen van gedroogd fruit, chocolade & koffie **5,50**

RESERVE TAWNY
Portugal, Douro, Croft
Rond en zijdezacht met rijp rood fruit, karamel, rozijnen, specerijen, butterscotch & noten..... **4,95**

LATE BOTTLED VINTAGE
Portugal, Douro, Taylor's
Krachtige en intense aroma's van zwart fruit, kersen en aromatische noten. Rijk & elegant **6,95**

Brasserie de la Mairie © 2026 • Tekst-, prijs- en menuwijzigingen voorbehouden.