

ONTBIJT / BREAKFAST

(10.00 - 12.00 uur)

Full Breakfast

roerei - ham & kaas - yoghurt met granola - brood - huisgemaakte jam - croissant - koffie/thee - verse jus 14.5

Scrambled eggs - ham & cheese - yoghurt with granola- bread
homemade marmalade - croissant - coffee/tea - fresh orange juice

Yoghurt: Granola of rood fruit 5.5

Yoghurt with granola or red fruit

Little Paris: croissant met huisgemaakte jam, verse jus, koffie of tea 7.5

Little Paris: croissant with homemade marmelade, fresh orange jus, coffee or tea

⇒ An egg a day keeps the doctor away ⇐

Eggs Royale: Roerei met zalm en avocado 9.5

Scrambled eggs - salmon - avocado

Spek & Ei met koffie of thee 6.5

Bacon & Eggs with coffee or tea

Omelet Allure: groenten - bacon - kaas - zuurdesem 7.8

Omelette: vegetables - bacon - cheese - sourdough bread

BREAKFAST DEAL

U kunt u ontbijt uitbreiden met een glaasje bubbels voor slechts 3.50 euro!

Upgrade your breakfast with a glass of bubbels for just 3,50 euro!

KOFFIE & THEE - COFFEE & TEA

Koffie - Coffee

Caffé Lungo	-	Regular coffee	2.3
Caffé Latte	-	Coffee with milk	2.5
Cappuccino	-	Italian Classic!	2.5
Espresso	-	Single espresso	2.3
Espresso Doppio	-	Double espresso	3.6
Espresso Macchiato	-	Espresso with milk foam	2.4
Latte macchiato	-	Milk, espresso and milk foam	2.9
Soja Melk	-	Soja Milk	+ 0.5

→ **Siropen om toe te voegen** ←
Choices of syrup

vanille, amaretto, caramel, kaneel, hazelnoot
vanilla, amaretto, caramel, cinnamon, hazelnut

0.8

Thee - Tea

2.3

Ceylon	-	Black tea	
Dael's Droum	-	Fruity black tea	
Earl Grey	-	Regular tea	
Rooibos	-	Rose blossom	
Sencha Green Lemon	-	Green tea, citrus, lemongrass	
Dael's Delight	-	Cinnamon, green tea, orange blossom, almonds, lemongrass (allergies: nuts)	

Verse Thee - Fresh Tea

3

Verse Munt	-	Fresh Mint	
Verse Gember & citroen	-	Ginger adm Lemon	

Koffie met likeur - Coffee with liquor

Dutch Coffee

Ketel 1 Matuur - koffie - slagroom
Ketel 1 Matuur - coffee - whipped cream

Lure Coffee

Likeur 43 - koffie - slagroom
Licor 43 - coffee - whipped cream

Irish Coffee

Ierse whisky - koffie - slagroom
Irish Whisky - coffee - whipped cream

Italian Coffee

Amaretto - koffie - slagroom
Amaretto - coffee - whipped cream

French Coffee

Grand Marnier - koffie - slagroom
Grand Marnier - coffee - whipped cream

5.8

ZOETWAREN / SWEETS

Cheese cake by Timée 5
Croissant with homemade marmelade 3.5
Homemade apple pie 3.8

Limburgse Vlaai 3.5

(Naar gelang het aanbod)

LUNCH

(10.00 - 16.00 uur)

► Bruine of Witte sneden brood ◀

Brown or white bread

Milano (V): tomaat - pesto - mozzarella 4.9

Tomato - pesto - mozzarella

BLTC: spek - sla - tomaat - kip - cocktailsaus 5.9

Bacon - lettuce - tomato - chicken - cocktailsauce

Italiaans gehakt (huisgemaakt), pesto mayonaise,

Tomaat - Parmezaan 6.9

Homemade Italian meatloaf - pesto mayonnaise - tomato - Parmesan

Carpaccio - truffel mayonaise - pijnboompitten

zongedroogde tomaat - Parmezaan 7.5

Carpaccio of beef - truffle mayonnaise - pine nuts - sundried tomatoes

Parmesan - rocket

'New York': rosbief - mierikswortel mayonaise - uiencompote 6.5

roast beef - lettuce - horseradish mayonnaise - onion compote

Zalm - kappertjes - avocado - rode ui 6.9

Smoked salmon - capers - avocado - red onion

Tonijnsalade - kappertjes - rode ui - ei 6

Tuna salad with capers, red onion and egg

Pulled Pork langzaam gegaard varkensvlees - coleslaw - BBQ-saus 7.5

LURE - Brie - honing - walnoten (warm) 5.8

Brie cheese - honey - walnuts

➤➤ IN THE CLUB ◀◀

Kip - Cocktailsaus - spek - tomaat 9.5

Chicken - cocktail sauce - bacon - tomato - egg salad

Gerookte zalm - avocado - eiersalade - bieslook 9.5

Smoked Salmon - avocado - egg salad - chive

Veggie - avocado - eiersalade - tomaat - rode ui - walnoten - verse

spinazie 8.5

Avocado - egg salad - tomato - red onion - walnuts - spinach

➤➤ LURE SPECIALS ◀◀

Baguette Pierre: gehakt - ui - sambal - gesmolten kaas 4.9
Meatloaf - onion - sambal - melted cheese

Croque monsieur: 2 sneden large witbrood - ham - kaas -
overbakken met Gruyère en Emmentaler 6.5
2 slices of white bread - ham - cheese - Emmentaler and Gruyère

Ambachtelijke garnalen kroketten - remoulade 11.5
shrimp croquettes - remoulade

Belgische Kaaskroketten - truffel mayonnaise - zuurdesem 9
Belgium cheese croquettes - truffel mayonnaise - sour dough bread

Omelet Allure: groenten - bacon - cheese - zuurdesem brood 7.8
Omelette: vegetables - bacon - cheese - sourdough bread

Classic All American Burger - cheddar cheese - augurk - rode ui
tomaat - homemade ketchup 10.5
Beef burger - cheddar cheese - red onion - tomato - pickles - ketchup

Huisgemaakte kip burger - tomaat - avocado - guacamole mayonaise -
homestyle frites 10.5
Homemade Chickenburger - tomato - avocado - guacamole mayonnaise -
homestyle fries

Onze Specialiteiten!

Volgens recept van Lily, de moeder van de eigenaar!

“Boulets Liegeoise”

gebraden in een traditionele 'unnesajs' - sla - frites
11.5

Meatballs Liegeois served with a traditional onion sauce
salad - fries

“Mestreechs Zoervleis”

Runderstoof - huisgemaakte appelmoes uit St.Pieter - sla -
frites 14.5

Traditional beef stew in vinegar and apple syrup
homemade apple sauce from Sint Pieter - salad - fries

SOEPEN / SOUPS

All soups are homemade and served with bread

Dagverse soep volgens het aanbod van de markt dagprijs
Soup of the day

Franse uiensoep gegratineerd met kaas 5.5
French onion soup - cheese on top

Tomatensoep - room - basilicum 4.2
Tomato soup - cream - basil

Aspergesoep met ham of zalm snippers 6.5
Asparagus soup with ham or salmon

SALADES - SALADS

medium or large

Geitenkaas - walnoten - avocado - honing mosterd dressing (V)
9.5 / 13

Goat cheese - walnuts - avocado -honey mustard dressing (V)

Kip & bacon - pijnboompitten - zongedroogde tomaat ceasar
dressing 9.5 / 12.5

Warm chicken & Bacon - pine nuts - sundried tomatoes - caesar dressing

Scampi - zalm - avocado - kappertjes - ui 10.5 / 15.5
Scampi - salmon - avocado - capers - onion

Val-Dieu kaasje - spek - walnoten - dressing van balsamico -
appelmoes (V) 10.5 / 13.5

Val-dieu cheese - bacon - pine nuts - balsamico - apple sauce (V)

Carpaccio van rund - zongedroogde tomaat - Parmezaan
pijnboompitten - truffel mayonaise 13.5

Carpaccio of beef - Parmesan - pine nuts - sundried tomatoes -
truffle mayonnaise

KIDS MENU

Poffertjes met poedersuiker 3.5
Mini pancakes

4 knakworstjes met witbrood 3.5
4 sausages and bread

Kidstosti met ham en kaas 3
Grilled Ham and Cheese sandwich

NA 17.00 uur

Kipfingers met appelmoes 5
Fried chicken fingers with apple sauce and fries

“Mestreechs Zoervleis” met appelmoes 7
Traditional stew with apple sauce

Boulet à la Liégeoise 5.5
Luikse gehaktbal gebraden door moeder in een traditionele 'unnesajs'
Meatball Liegeois served with a traditional onion sauce

Allen geserveerd met verse frites ☺
All served with French fries

BORREL / TAPAS / BITES

(vanaf 14.00 uur)

⇒ VLEES / MEAT 17.5

Serrano ham - Chicken wings - Moeders gehaktbal - Nacho's -
Knabbel spek - Saucisson - Olijven - Kruidenboter - Brood

Serrano ham - Chicken wings - Meatball - Nacho's -
Bacon - Sausage - Olives - Herb butter - Bread

⇒ VIS / FISH 17.5

Calamaris - Scampi in filodeeg - Garnalen bitterballetjes -
Bruchetta met zalm - Bruchetta met tonijn - Nacho's - Olijven -
Kruidenboter

Calamari - Scampi - Shrimp croquettes - Bruchetta with salmon
Bruchetta with tuna - Olives - Herb butter

⇒ XXLURE PLATEAU 19.5

Nacho's - Calamaris - Chickenwings - Uienringen - Veggie
Loempia's - Bitterballen - Vlammetjes - Knabbelspek - Moeders
gehaktbal - Olijven - Brood - Kruidenboter

Nacho's - Calamari - Chickenwings - Onionrings - Veggie
Springrolls - Croquettes - Spicy springrolls - Bacon - Meatbal
- Olives - Bread - Herb butter

⇒ FLAMMKUCHEN 7.5

Traditional

Spek - Rode ui - Gruyère - Emmentaler
Bacon - Red Onion - Gruyère - Emmentaler

Spicy

Gekruid gehakt - Rode ui - Gruyère - Emmentaler
Spicy minced meat - Red Onion - Gruyère - Emmentaler

Borrelkaart tot sluitingstijd te bestellen!

Dikke Bitterballen (6 of 12 st) 5.5 / 10

Gegratineerde nacho's - tomaten-salsa - huisgemaakte dipsaus - zure room 7
nacho chips - tomato-sauce - homemade dip - sour cream

Spicy Nacho's - gekruid gehakt - cheddar - huisgemaakte dipsaus - zure room 8.8
spicy meat - cheddar - homemade dip - sour cream

Olijven van "Le Souk" en Kaas blokjes 7.5
Home made olives from "Le Souk" and Cheese

Huisgemaakte Calamaris met tartaarsaus 6
Home made Calamari with tartare sauce

Uienringen met tartaarsaus 5
Onionrings with tartare sauce

Veggie Loempia's 5
Vegetarian Springrolls

Vlammetjes met chilisaus 6
Spicy Springrolls with chili sauce

Kruidenboter met brood 4.5
Herb butter with bread

Chickenwings met BBQ saus 6.5
Chickenwings with BBQ sauce

Homestyle frites met truffelmayonaise 5.5
Homestyle fries with truffle mayonaise

AVONDKAART - DINER (vanaf 17.00 uur)

► **VOORGERECHTEN / STARTERS** ◀

Dagverse soep volgens het aanbod van de markt dagprijs
Soup of the day

Franse uiensoep gegratineerd met kaas 5.5
French onion soup - cheese on top

Tomatensoep - room - basilicum 4.2
Tomato soup - cream - basil

Aspergesoep met ham of zalm snippers 6.5
Asparagus soup with ham or salmon

Stokbrood kruidenboter 4.5
Bread - herb butter

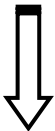
Carpaccio van rund 9.5
rucola - pijnboompitten - Parmezaan - truffel mayonaise
Carpaccio beef - pine nuts - Parmesan - rocket - truffle mayonnaise

Champignons a l'escargot 6.5
in knoflook gebakken champignons - krokant laagje Gruyère en
Emmentaler kaas - boerenbrood
Mushrooms marinated in garlic - topped with gruyère and Emmentaler
cheese - bread

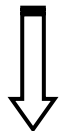
Belgische Kaaskroketten - truffel mayonaise - zuurdesem brood 9
Belgium cheese croquettes - truffle mayonnaise - sour dough bread

Ambachtelijke garnalen kroketten - tartaarsaus 11.5
shrimp croquettes - tartare sauce

Scampi: 6 stuks gebakken in knoflook met Parmezaan 8.5
Scampi (6 pcs) - garlic - Parmesan cheese



Plateau Allure to share 18



Een samenstelling van diverse voorgerechten
Carpaccio - gebakken scampi - soepje - champignon a l'escargot
To share: carpaccio - scampi - soup - mushrooms a l'escargot

► **HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES** ◀

“Mestreechs Zoervleis” 14.5

Specialiteit van het huis - huisgemaakte appelmoes uit Sint Pieter

Home specialty: Traditional beef stew in vinegar - apple syrup
homemade apple sauce from Sint Pieter

Boulets à la Liégeoise 11.5

Specialiteit van het huis - Luikse gehaktballen gebraden door moeder
in een traditionele 'unnesajs'

Home specialty: Meatballs Liegeois in a traditional onion sauce

Tortellini - spinazie - ricotta - kaassaus - pijnboompitten (V) 9.5

Tortellini - spinach - ricotta cheese - cheese sauce - pine nuts

**Confit de Canard - eendenbout - sinaasappel portsaus - warme
groenten 17.5**

Confit de Canard (duck) - orange and port sauce - warm vegetables

Saté van Varkenshaas - kroepoek - gebakken uitjes - atjar 12.5

Pork sate - peanut sauce - fried onions - atjar

**Penne Scampi - rode peper - knoflook - rucola- zongedroogde tomaat -
kreeftensaus 15.5**

Penne scampi - red pepper - garlic - rocket - sundried tomatoes -
creamy lobster sauce

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse frites
en bijpassend garnituur.

All main dishes are served with French fries and matching garnish.

► **BURGERTIME!** ◀

Classic All American Burger - cheddar cheese - augurk - rode ui
tomaat - homemade ketchup 10.5
Beef burger - cheddar cheese - red onion - tomato - pickles - ketchup

Huisgemaakte kip burger - avocado - tomaat - guacamole mayonaise -
homestyle frites 10.5

Homemade Chickenburger - avocado - tomato - guacamole mayonnaise -
homestyle fries

XXLURE Burger - 300 gram rundvlees - bacon - cheddar cheese -
truffelmayonaise 12.5

Beefburger (300 gram) - bacon - cheddar cheese - truffle mayonaise

SALADES - SALADS

medium or large

Geitenkaas - walnoten - avocado - honing mosterd dressing (V)
9.5 / 13

Goat cheese - walnuts - avocado -honey mustard dressing (V)

Kip & bacon - pijnboompitten - zongedroogde tomaat ceasar
dressing 9.5 / 12.5

Warm chicken & Bacon - pine nuts - sundried tomatoes - caesar dressing

Scampi - zalm - avocado - kappertjes - ui 10.5 / 15.5

Scampi - salmon - avocado - capers - onion

Val-Dieu kaasje - spek - walnoten - dressing van balsamico -
appelmoes (V) 10.5 / 13.5

Val-dieu cheese - bacon - pine nuts - balsamico - apple sauce (V)

Carpaccio van rund - zongedroogde tomaat - Parmezaan
pijnboompitten - truffel mayonaise 13.5

Carpaccio of beef - Parmesan - pine nuts - sundried tomatoes -
truffle mayonnaise

► NAGERECHTEN / DESSERT ◀

Wisselende Cheesecake by Aimée met twee Licor 43 Carajillo 11
Weekly changing cheesecake with two Licor 43 Carajillo

Traditionele Crème Brûlée 5.5
Traditional Crème Brûlée

Moelleux au chocolat - slagroom - mint 6.5
Chocolat pie - whipped cream - mint

Cafe à Lure - ijs - koffie likeur - espresso - slagroom -
crumble van Bastogne koek 6
Ice cream - coffee liquor - espresso - whipped cream - crumble of
Bastogne cookie

Huisgemaakte appeltaart uit St. Pieter - ijs - slagroom 5.8
Homemade Apple pie from St. Pieter - ice cream - slagroom

➤ Streek kazen plateau 11.5 ➤

Petit Lathuy Bioferme 

Zachte biologische rauwe boeren koemelk witschimmelkaas. Zijn bijzonder delicate smaak laat een toon van hazelnoten achter.

Herve Léxquise 

Extra gerijpte Rommedoe, hierdoor extra pikant, de L'exquise onder de rommdoex.

Pas de blue 

Een Belgische blauwe schimmelkaas van rauwe biologische koemelk. De smaak is vol, romig en zeer pittig.

Tomme de Stavelot 

Belgische biologische koemelkkaas, deze half-harde kaas wordt gemaakt bij de abdij van Stavelot waar hij wordt afgewassen met Jenever. Dit geeft de kaas een geheel eigen karakter en pittige smaak.

Caprin des Carmes 

Witschimmel geitenkaas van rauwe melk. Het scherpe, zurige van de geitenmelk is volledig verdwenen en krijgt een zachte, delicate smaak. In de korst vinden we de aardse toon van paddenstoelen.

