

CHARLEMAGNE

WELKOM



GESCHIEDENIS

Café Charlemagne bestaat al meer dan 100 jaar en is gevestigd in een monumentaal pand aan het Onze Lieve Vrouweplein. De naam is, hoe kan het ook anders, afgeleid van Karel de Grote. Als koning van het Karolische rijk bezocht hij regelmatig zijn 'hof' in Maastricht, gelegen achter het Vrijthof. Het gerucht gaat dat hij samen met de lokale edelen de politieke situatie van de stad besprak op de plek waar nu het cafe is gevestigd. Slechts weinigen wisten dat er ook toen al een geheime 'Taveerne' was.

Grand Charlemagne ✓

21.5

Brood, ham en kaas, een gebakken eitje met spek en een croissant met jam en boter.
Yoghurt met granola, vers fruit en honing, geserveerd met een verse jus d'orange en koffie of thee

Bread, ham and cheese, a fried egg with bacon and a croissant with jam and butter.
Yoghurt with granola, fresh fruit and honey with a fresh orange juice and coffee or tea

Petit Charlemagne ✓

13.5

Yoghurt met granola, vers fruit en honing en een croissant met jam en boter, met een verse jus d'orange en koffie of thee

Yoghurt with granola, fresh fruit and honey with a croissant with jam and butter, with a fresh orange juice and a coffee or tea

Wentelteefjes ✓

12.5

Klassieker gemaakt van briochebrood met ei, room en kaneelsuiker

Classic French toast made of brioche bread, with egg, cream and cinnamon sugar

Croissant Confiture ✓

4.5

Geserveerd met vruchten jam en boter
With fruit jam and butter

Croissant Ham/Kaas ✓

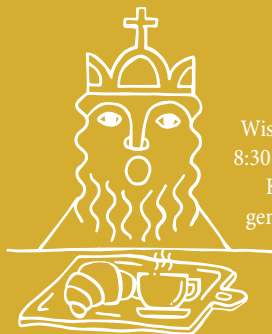
5.5

Geserveerd met ham en/of kaas en boter
With ham and/or cheese and butter

Biologische Yoghurt ✓

8.5

Geserveerd met vers fruit, granola en honing
Granola with fresh fruit and honey



Leuke tip!

Wisten jullie dat we al om 8:30 open zijn in de zomer?

Kom al lekker vroeg genieten van ons ontbijt!

Ziet u dit teken? ✓

- ✓ Dit gerecht is vegetarisch
- ✓ Dit gerecht kan vegetarisch
- ✓ This dish is vegetarian
- ✓ This dish can be vegetarian

Allergenen

Bent u allergisch of volgt u een dieet, laat het ons weten.

If you have any allergies or dietary restrictions, please let us know.

LUNCH

tot 17 uur - until 5 pm

lunch

BOURGONDISCHE BOTERHAMMEN

Keuze uit: wit of bruin brood *Choice between white or dark bread*

Carpaccio 15.5

Dungesneden rundvlees met rucola, truffelmayonaise, tomaat, parmezaanse kaas en kappertjes

Sandwich with thinly sliced beef, rocket, truffle mayonnaise, tomatoes, Parmesan cheese and capers

Geitenkaas 15.5

Zachte geitenkaas geserveerd met tomaat, komkommer, dadel, walnoot, pittenmix en bietenrelish

Soft goat cheese served with tomato, cucumber, date, walnut, seed mix and beetroot relish

Gekruide Kip 15.5

Gemarineerde kippendij geserveerd met little gem, tomaat, komkommer, koolsalade, parmezaanse kaas en sriracha mayonaise

Sandwich with marinated chicken thigh, little gem, cherry tomato, cucumber, coleslaw, Parmesan cheese and sriracha mayonnaise

Tonijnsalade 15.5

Huisgemaakte tonijnsalade geserveerd met tomaat, komkommer, radijs, gekookt ei, kappertjes en basilicum mayonaise

Sandwich with home made tuna salad, cherry tomato, cucumber, radish, a boiled egg, capers and a basil mayonnaise

Zalm 15.5

Gerookte zalmzijde geserveerd met tomaat, komkommer, bietenrelish, kappertjes en basilicum mayonaise

Sandwich with smoked salmon, cherry tomato, cucumber, red beetroot relish, capers and a basil mayonnaise

SOEPEN

de hele dag - all day

soups

Te bestellen als voorgerecht of als maaltijdsoep *You can order our soups as a starter or a main dish*

Uiensoep 8.5/11.5 Tomatensoep 8/10.5

Franse uiensoep gratineerd met jonge kaas en gruyère

French onion soup gratinated with young Gouda and Gruyère cheese

Kruidige tomatensoep met mediterrane groenten

Herbaceous tomato soup with mediterranean vegetables

LUNCH

tot 17 uur - until 5 pm

lunch

WARMER LUNCH

- Uitsmijter** ✓ 13.5
Bruin of wit brood met drie gebakken eieren, ham en/of kaas (spek +2)
Dark or white bread with three eggs sunny side up, ham and/or cheese (bacon +2)
- Croque Monsieur** ✓ 13
Dubbele tosti met ham en kaas, gratineerd met béchamel en gruyère, geserveerd met salade en ketchup
Double grilled cheese and ham toastie, gratinated with béchamel sauce and Gruyère, cheese, salad and ketchup
- Croque Madame** ✓ 14
De croque monsieur met een gebakken eitje erop
The croque monsieur with a fried egg on top
- Oma Bobs Kroketter** 15.5
Twee draadjesvlees kroketter geserveerd met salade en limburgse mosterd.
Keuze uit brood of friet
Two pulled beef croquettes with salad and local mustard. Choice between bread or chips
- Oma Bobs Vega Kroketter** ✓ 16
Twee vegetarische kroketter geserveerd met salade en limburgse mosterd.
Keuze uit brood of friet
Two vegetarian croquettes with salad and local mustard. Choice between bread or chips

SALADES

de hele dag - all day

salads

Alle salades worden geserveerd met gemengde sla, dressing, tomaat, komkommer en brood
All salads are served with mixed greens, dressing, tomato, cucumber and bread

- Salade Kip** 21
Gemarineerde kippendij geserveerd met koolsalade, parmezaanse kaas en sriracha mayonaise
Marinated chicken thigh with coleslaw, Parmesan cheese and sriracha mayonnaise
- Salade Geitenkaas** ✓ 21
Zachte geitenkaas geserveerd met dadel, walnoot en pittenmix en bietenrelish
Soft goat cheese served with date, walnut and seed mix and beetroot relish
- Salade Vis** 22.5
Gerookte zalm en huisgemaakte tonijnslade geserveerd met gekookt ei, radijs, kappertjes en basilicum mayonaise
Smoked salmon and home made tuna salad, with a boiled egg, radish, capers and a basil mayonnaise

VOORGERECHTEN

de hele dag - all day

starters

Broodmandje ✓

9.5

Brood geserveerd met huisgemaakte kruidenboter en tomatentapenade en citroen aioli
Bread with home made herb butter and tomato tapenade and lemon aioli

Rundercarpaccio

15.5

Dungesneden rundvlees met rucola, truffelmayonaise, tomaat, parmezaanse kaas en kappertjes

Thinly sliced beef with rocket, truffle mayonnaise, tomato, Parmesan cheese and capers

Chorizokroketjes

12.5

Drie stuks chorizokroketjes met rucola, truffelmayonaise, tomaat en olijf
Geserveerd met brood

Three chorizo croquettes with rocket, truffle mayonnaise, tomato and olives
Served with bread

Groentekroketjes ✓

12.5

Drie stuks groentekroketjes met rucola, basilicummayonaise, tomaat en olijf
Geserveerd met brood

Three vegetable croquettes with rocket, basil mayonnaise, tomato and olive
Served with bread

SOEPEN

de hele dag - all day

soups

Te bestellen als voorgerecht of als maaltijdsoep
You can order our soups as a starter or a main dish

Uiensoep ✓

8.5/11.5

Franse uiensoep gratineerd met jonge kaas en Gruyère
French onion soup gratinated with young Gouda and Gruyère cheese

Tomatensoep ✓

8/10.5

Kruidige tomatensoep met mediterrane groenten
Herbaceous tomato soup with mediterranean vegetables

Ziet u dit teken? ✓

- ✓ Dit gerecht is vegetarisch
- ✓ Dit gerecht kan vegetarisch
- ✓ This dish is vegetarian
- ✓ This dish can be vegetarian

Allergenen

Bent u allergisch of volgt u een dieet, laat het ons weten.

If you have any allergies or dietary restrictions, please let us know.



BURGERS

de hele dag - all day

burgers

Een brioche bun met daarop little gem, tomaat, augurk, geserveerd met friet. Uienringen in bierbeslag +1,50
Brioche bun with little gem, tomato and pickle with chips. Beer battered onion rings +1,50

Runderburger

20.5

Gebakken ui, kaas en barbecuesaus

Beef burger with fried onion, cheese and barbecue sauce

Kipburger

20.5

Koolsalade en sriracha mayonaise

Chicken burger with coleslaw and sriracha mayonnaise

Gambaburger

21.5

Koolsalade en basilicum mayonaise

Gamba burger with coleslaw and basil mayonnaise

Avocadoburger ✓

20.5

Koolsalade en sriracha mayonaise

Avocado burger with coleslaw and sriracha mayonnaise

SALADES

de hele dag - all day

salads

Alle salades worden geserveerd met gemengde sla, dressing, tomaat, komkommer en brood
All salads are served with mixed greens, dressing, tomato, cucumber and bread

Salade Kip

21

Gemarineerde kippendij geserveerd met koolsalade, parmezaanse kaas en sriracha mayonaise

Marinated chicken thigh with coleslaw, Parmesan cheese and sriracha mayonnaise

Salade Geitenkaas ✓

21

Zachte geitenkaas geserveerd met dadel, walnoot en pittenmix en bietenrelish

Soft goat cheese served with date, walnut and seed mix and beetroot relish

Salade Vis

22.5

Gerookte zalm en huisgemaakte tonijnsalade geserveerd met gekookt ei, radijs, kappertjes en basilicum mayonaise

Smoked salmon and home made tuna salad, with a boiled egg, radish, capers and a basil mayonnaise



HOOFDGERECHTEN

de hele dag - all day

main dishes

U krijgt de keuze tussen frieten of krieltjes uit de oven, geserveerd met mayonaise.
You have the choice between fries or baby potatoes from the oven, served with mayonnaise.

Mestreechs Zoervleis

20.5

Authentieke lokale runderstoof naar eigen recept. Geserveerd met een gemengde groene salade

Authentic local beef stew from our own recipe. Served with a mixed greens salad

Vegetarisch Zoer'vleis' ✓

19.5

De plantaardige variant van de klassieke stoof, gemaakt van jackfruit. Geserveerd met een gemengde groene salade

The vegetarian version of our classic stew, made from jackfruit. Served with a mixed greens salad

Saté Marcus

22

Varkenshaasspiesjes met huisgemaakte pindasaus, cassave kroepoek en atjar

Pork tenderloin skewers with a home made peanut sauce, cassava crackers and atjar

Biefstuk

27

Keuze uit: pepersaus, paprikasaus of kruidenboter. Geserveerd met warme groenten
Steak. Choice of: peppercorn sauce, paprika sauce, or herb butter. Served with warm vegetables

Schnitzel

19.5

Varkensschnitzel. Keuze uit: pepersaus, paprikasaus of naturel met preiselbeeren en citroen. Geserveerd met een gemengde groene salade

Pork schnitzel. Choice of: peppercorn sauce, paprika sauce, or plain with lingonberries and lemon. Served with a mixed green salad

Vis & Friet

20.5

Traditioneel gepaneerd lekkerbekje met citroen aioli. Geserveerd met een gemengde groene salade

Traditionally battered cod fillet "Lekkerbekje", with a lemon aioli. Served with a mixed greens salad

Pansotti ✓

19.5

Pasta gevuld met ricotta en spinazie, geserveerd met kruidenolie, rucola en parmezaanse kaas

Pasta filled with ricotta and spinach, served with herb oil, rocket and Parmesan cheese

Meer keuze?

Bekijk ook onze specials kaart!

VOOR DE KLEINTJES

de hele dag - all day

kids

Kindertosti ✓	6.5	Kleintje Vis	10
Ham en/of kaas tosti met ketchup Ham and/or cheese toastie with ketchup		Kibbeling met friet, geserveerd met appelmoes en mayonaise Small battered cod bites with chips, apple sauce and mayonnaise	
Pannenkoekjes ✓	6.5	Kleintje Kip	10
Drie zoete pannenkoekjes geserveerd met poedersuiker en nutella Three sweet pancakes with powdered sugar and nutella		Krokante kip met friet, geserveerd met appelmoes en mayonaise Crispy chicken with chips, apple sauce and mayonnaise	
Kinderijsje	4.5		
Twee bolletjes vanille ijs met slagroom Two scoops of vanilla ice cream with whipped cream			

ZOETIGHEDEN

de hele dag - all day

sweets

Chocolate Chip Cookie	9.5	Dame Blanche	9
Warm koekje uit de oven, geserveerd met warme chocoladesaus en een bolletje vanille ijs Warm cookie from the oven with warm chocolate sauce and a scoop of vanilla ice cream		Drie bollen vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom Three scoops of vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream	
Crème Brûlée	7.5	Chocolade Brownie ✓	9.5
Romige koude custard met een gekaramelliseerde suikerlaag Creamy cold custard with a caramelised layer of sugar		Met een vleugje sinaasappel, geserveerd met sorbetijs en slagroom Chocolate brownie with a hint of orange, served with sorbet and whipped cream	
Eén bolletje vanille ijs	2.5		



de galerie

THE GALERY

Onze bovenverdieping “De Galerie” fungeert als verlengde van ons café tijdens de wintermaanden en is daarnaast zeer geschikt voor grotere gezelschappen. Deze mooie open ruimte biedt een prachtig uitzicht op de terrassen van het Onze Lieve Vrouweplein. Op de Galerie kunt u terecht met uw borrel, lunch of diner. De etage biedt plaats voor diners tot 60 personen en borrels tot 100 personen!

Our upper floor, “De Galerie,” serves as an extension of our café during the winter months and is also very suitable for larger groups. This beautiful open space offers a stunning view of the terraces on the Onze Lieve Vrouweplein. You can visit De Galerie for drinks, lunch, or dinner. The floor accommodates dinners for up to 60 people and drinks for up to 100 people!

iets te vieren?

Een verjaardag, een jubileum of een promotie te vieren? Voor een gezellig feest heb je niet per se een reden nodig, bij ons is het altijd gezellig!

De Galerie beschikt over een fijne ruimte waar goed geborrelt kan worden. Informeer naar de mogelijkheden. Bij groepen van grotere aantallen bieden we twee verschillende menu's aan waaruit als groep gekozen kan worden.

Onze chef verzorgt dit alles voor u op aanvraag. U kunt per mail informeren naar de mogelijkheden.



info@cafecharlemagne.nl

something to celebrate?

Celebrating a birthday, an anniversary, or a promotion? You don't necessarily need a reason for a fun party; it's always a good time here!

De Galerie features a nice space perfect for drinks. Inquire about the possibilities. For larger groups, we offer two different menus to choose from as a group.

Our chef will provide all of the above at your request. Please feel free to send us an email and inquire after the possibilities.



info@cafecharlemagne.nl



BORREL

de hele dag - all day

snacks

Oma Bobs Bitterballen

6, 9 of 12 stuks

8.5 / 11.5 / 15

Oma Bobs Vegabitterballen ✓

6, 9 of 12 stuks

9.5 / 13.5 / 16

Broodmandje ✓

9.5

Brood geserveerd met huisgemaakt kruidenboter en tomaten tapenade en citroen aioli

bread with home made herb butter and tomato tapenade and lemon aioli

Nacho's Klassiek ✓

12.5

Gegratineerd met kaas, geserveerd met guacamole, crème fraîche en salsa

Gratinated with cheese with guacamole, crème fraîche and salsa

Nacho's Kip

14.5

Met gemarineerde kippendij en gegratineerd met kaas, geserveerd met guacamole, crème fraîche en salsa

With marinated chicken thigh and gratinated with cheese, with guacamole, crème fraîche and salsa

Camembert uit de oven ✓

9.5

Geserveerd met rozemarijn, honing, walnoten, pittenmix en brood

Served with rosemary, honey, walnuts, seed mix and bread

Olijven ✓

7.5

Olijven van à la Paco

Olives from à la Paco

Kibbeling

10.5

Gepaneerde witvis met citroen aioli

Battered cod bites with a lemon aioli

Crispy Chicken

10.5

Krokante kip met chilisaus

Crispy chicken tenders with a sweet chili sauce

Oude Kaasblokjes ✓

8

Old Rotterdammer kaas met mosterd, chilisaus en selderijzout

Aged Old Rotterdam cheese with mustard, sweet chili sauce and celery salt

BORRELPLANKEN

de hele dag - all day

share platters

Bierplank

24.5

Nacho's, bitterballen, krokante kip, oude kaas, droge worst, borrelnootjes, mosterd en chilisaus

Bierplank Deluxe

49.5

Nacho's, bitterballen, krokante kip, kaasstengels, uienringen, camembert uit de oven, oude kaas, droge worst, borrelnootjes, mosterd, chilisaus, citroen aioli, kruidenboter, tomaten tapenade en brood

Vegaplank ✓

24.5

Vegetarische bitterballen, oude kaasblokjes, camembert uit de oven olijven, brood, radijs, dadels, noten en zadenmix, tomaten tapenade en mosterd



BIEREN

beer

VAN HET VAT

Birra Moretti l'Autentica

3.9 / 7.5

Birra Moretti - Pilsener

4.6%

Brand Weizen

6.3 / 9.8

Brand Brouwerij - Weizen

5%

Kasteel Rouge

6.2

Kasteel Brouwerij Vanhonsebrouck - fruitbier

8%

La Chouffe

6.2

Brasserie d'Achouffe - Belgisch Sterk blond

8.5%

Affligem Blond

6.2

Affligem - Belgisch Abdij blond

6.7%

Affligem Blond 0.0

6

Affligem - Belgisch Abdij blond

0.0%

Affligem Tripel

6.8

Affligem - Belgisch Abdij tripel

9%

Westmalle Dubbel

6.2

Westmalle - Belgisch Trappist donker

7%

Gaia

6.5

Oedipus - IPA

7%

Mannenliefde

6.5

Oedipus - Saison

6%

BENIEUWD NAAR ONS SEIZOENSBIER?

Vraag onze bediening naar de wisseltap.



BIEREN

beer

VAN DE FLES

LOKALE HELDEN

Chateau Neubourg	5.5
Gulpener - Pilsener	5.5%
Mergel Wit	6.8
Stadsbrouwerij - Witbier	5%
Korenwolf	6.2
Gulpener - Witbier	6%
Dorstige Lambertus	6.8
Stadsbrouwerij - Blond	5.5%
Gulpener Bio IPA	6.2
Gulpener - Biologisch IPA	6%
Val-Dieu Grand Cru	6.6
Abbaye du Val-Dieu - Quadrupel	10.5%

ALCOHOLVRIJ

Birra Moretti	4.5
Birra Moretti - Pilsener	0.0%
Radler	4.5
Amstel - Fruitbier	0.0%
Epos	5.5
La Trappe - Witbier	0.0%
Brand Weizen	6
Brand Brouwerij - Weizen	0.0%
Brand IPA	6
Brand Brouwerij - IPA	0.0%
La Chouffe	6.2
Brasserie d'Achouffe - Blond	0.0%
Liefmans	5.5
Duvel-Moortgat - Fruitbier	0.0%
Nilis	6
La Trappe - Donker	0.0%

KLASSIEKERS

Duvel	6.2
Duvel-Moortgat - Sterk Blond	8.5%
Kasteel Tripel	6.5
Kasteel-Vanhonsebrouck	11%
Liefmans Fruitesse	6.2
Brouwerij Liefmans - Fruitbier	3.8%
Liefmans Kriek Brut	6.5
Brouwerij Liefmans - Fruitbier	6.8%

TRAPPISTEN

Witte Trappist	6.2
La Trappe - Witbier	5.5%
La Trappe Blond	6.2
La Trappe - Blond	6.5%
Isid'Or	6.4
La Trappe - Amber	7.5%
Westmalle Tripel	6.5
Westmalle - Belgisch Tripel	9.5%

Zin in iets anders?

Bekijk onze specialskaart!

WIJNEN

wine

WIT

Croix d'Or FR 5.8 / 29

Pays d'Oc | Chardonnay

Drostdy Hof ZA 5.8 / 29

Stellenbosch | Sauvignon Blanc

Vistas SP 6.2 / 31

Castilla-La Mancha | Verdejo

Campo Di Cristobal IT 6.6 / 33

Veneto | Pinot Grigio



ROOD

Croix d'Or FR 5.8 / 29

Pays d'Oc | Merlot

Campo di Cristobal IT 6.6 / 33

Puglia | Primitivo

Croix d'Or FR 5.8 / 29

Pays d'Oc | Pinot noir | gekoeld geserveerd

ROSÉ

Croix d'Or FR 5.8 / 29

Pays d'Oc | Syrah

Monteclain FR 6.2 / 31

Pays d'Oc | Grenache

MOUSSEREND

Brioso, Prosecco Brut Spumante IT 8.2 / 41

Veneto | Glera

Borrelplank erbij?

Bekijk ook onze borrelkaart!

APERITIEF

aperitif

Aperol Spritz	9.5
Aperol, prosecco, Sourcy rood en sinaasappel	
Campari Spritz	9.5
Campari, prosecco, Sourcy rood en sinaasappel	
Limoncello Spritz	9.5
Limoncello, prosecco, Sourcy rood en citroen	
Hugo Spritz	9.5
Vlierbloesemsiroop, prosecco, Sourcy rood en munt	
Negroni	12.5
Gordon's gin, Martini rosso en Campari	
Moscow Mule	10.5
Wodka, gemberbier, limoensap, limoen en angostura bitters	
Gordon's Gin & Tonic	10.5
Double Dutch Indian Tonic en limoen	
Hendrick's Gin & Tonic	13
Double Dutch Indian Tonic en komkommer	

LIEVER IETS ANDERS?

Crodino	6
Italiaans alcoholvrij aperitief	
Hugo Spritz 0.0	6.5
Vlierbloesemsiroop, ginger ale en munt	
Charlemagne Gin 0.0	9.5
Lyre's alcoholvrije gin, Double Dutch Indian tonic en limoen	
Ginger Mule	6.5
Alcoholvrije Moscow Mule variant	



WARME DRANKEN

hot drinks

Koffie	3.5
Espresso	3.2
Cappuccino	3.8
Koffie verkeerd	4.4
Latte macchiato*	4.4
*Maple Spice, Vanille of Caramel + 0.8 havermelk + 0.5	
Thee	3.2
Verse munt thee	4.2
Verse gember thee	4.2
Warme chocomel	4
Koffie met likeur	8.5



Stuk limburgse vlaai

van patisserie Peter Lemmens

*Piece of local pie from
Patisserie Lemmens*

6



FRISDRANKEN

soft drinks

Pepsi	3.5	Rivella	3.6
Pepsi Max	3.5	Royal Club Cassis	3.6
Sourcy Blauw	3.5	Royal Club Tonic	3.6
Sourcy Rood	3.5	Royal Club Bitter Lemon	3.6
Sourcy Blauw 75cl	8	Royal Club Ginger Ale	3.6
Sourcy Rood 75cl	8	Royal Club Ginger Beer	3.6
7-up zero sugar	3.5	Royal Club Appelsap	3.6
Sisi zero sugar	3.5	Apfelschorle	4
Lipton Ice Tea	3.6	Zitronenschorle	4
Lipton Ice Tea Green	3.6	Double Dutch Indian Tonic	5
Chocomel	3.5	Verse jus d'orange	4.5
Melk	3.5	Home made iced tea	4.5



Alcoholvrije aperitief?

Bekijk ook onze mocktails!