



RILETTE

Menukaart

RILETTE

Sint Pieterstraat 54
6211 JP Maastricht

+31 (0)43 325 52 84
info@rilette.nl | www.rilette.nl

RILETTE

Rilette 2.0 heeft een totale restyling ondergaan. Resultaat is een frisse zaak die helemaal van nu is, met een kwaliteitskaart vol verrassingen en een jong team dat u welkom heet. Miel is de drijvende en ideeënrijke man en Isis de vrouw die u van de heerlijkste Italiaanse en Franse wijnen laat genieten.



MOSSELDAG

Iedere woensdag
TOUS LES MERCREDIS /
EVERY WEDNESDAY

Iedere woensdag* kunt u bij ons komen genieten van een heerlijke pan mosselen. Wij bereiden ze op verschillende manieren. De mosselen worden geserveerd met friet en brood.

Heerlijke mosselen voor
17.50

...

Tous les mercredis vous pourrez venir déguster une délicieuse poêle de moules. Nous les préparons de différentes manières. Les moules sont servis avec pommes frites et pain.*

Délicieuses moules pour **17.50**

...

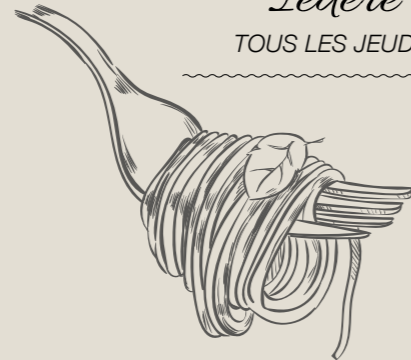
Every Wednesday* you can come and enjoy a delicious pan of mussels. We prepare them in different ways. The mussels are served with french fries and bread.

Delicious mussels for **17.50**

**(uitgezonderd feestdagen / sauf jours fériés / except on holidays)*

PASTADAG

Iedere donderdag
TOUS LES JEUDIS / EVERY THURSDAY



Iedere donderdag* kunt u bij ons komen genieten van heerlijke pastagerechten voor

12.50

**(uitgezonderd feestdagen / sauf jours fériés / except on holidays)*

Tous les jeudis vous pouvez venir déguster de délicieux plats de pâtes pour*

12.50

...

Every Thursday* you can come and enjoy delicious pasta dishes for

12.50

VOORGERECHT

ENTRÉES / STARTERS

Oesters

6 Huîtres
6 Oysters
6 stuks | 16.50



Baskische mosselen

Moules à la Basquaise
Mussels Basque style
V: 12.50 | H: 22.50

Goed gevulde vissoep

Soupe de poisson
Fish soup
V: 13.50 | H: 21.50

Tonijncarpaccio

Carpaccio de thon
Tuna carpaccio
14.00

Rundercarpaccio

Carpaccio de boeuf
Beef carpaccio
13.00

Steak tartaar

Steak tartare
Steak tartare
13.50

Salade Val-Dieu

met lauwwarme abdij kaas,
appel en prosciutto
Salade au fromage d'abbaye frit,
pomme et prosciutto
Salad with fried abbey cheese,
apple and prosciutto
14.50 | 13.50 ✓

HOOFDGERECHTEN

PLATS / MAIN COURSES

Tournedos 'Miel'

met spekjes, champignons en ui
Tournedos 'Miel' aux lardons,
champignons et oignons
Tenderloin fillet steak 'Miel' with
bacon, mushrooms and onion
33.50

Chateaubriand

Chateaubriand
Chateaubriand
2 personen | 67.50
3 personen | 99.50

Steak

met peper- of béarnaisesaus
Entrecôte sauce poivrade
ou sauce béarnaise
Steak with pepper sauce
or béarnaisesauce
22.00

Gemarineerde lamsrack

met rode wijnsaus
Carré d'agneau mariné et
sauce vin au rouge
Marinated rack of lamb
with red-wine sauce
27.50

Baskische mosselen

Moules à la Basquaise
Mussels Basque style
V: 12.50 | H: 22.50



Gamba's (5 stuks)

met pasta aglio e olio
Crevettes (5) avec pâtes aglio e olio
Prawns (5) with pasta aglio e olio
24.50

Goed gevulde vissoep

Soupe de poisson
Fish soup
V: 13.50 | H: 21.50

Parmigiana di melanzane

Aubergine met mozzarella, tomaten
en Parmezaanse kaas uit de oven
Aubergine avec mozzarella, tomates
et parmesan sortie du four
Eggplant with mozzarella, tomatoes
and parmesan from the oven
15.50 ✓

**(Hoofdgerechten worden geserveerd met
bijpassende garnituur / Les plats principaux
sont servis avec une garniture assortie / Main
dishes are served with matching garnish)*

NAGERECHT

DESSERT / DESSERT

Crème brûlée

Crème brûlée / Crème brûlée
7.00

Dame Blanche

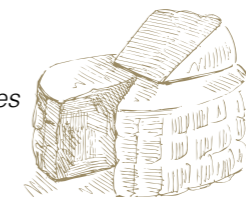
Dame Blanche / Dame Blanche
8.50

Tiramisu met peperkoek

Tiramisu au pain d'épices
Tiramisu with gingerbread
7.50

Kaasplank

Plateau de fromages
Cheese platter
13.00



PASTA

(LINGUINE)

Arrabiata met steak

Arrabiata et steak
Arrabiata with steak
22.00

Pasta Bolognese

Pasta Bolognese
Pasta Bolognese
12.50

Risotto

met scampi, prosecco en saffraan
Risotto aux scampi, prosecco
et safran
Risotto with scampi, prosecco
and saffron
22.00 | 17.50 ✓

Ravioli

gevuld met ricotta en spinazie
geserveerd met een boter-salie saus
Ravioli farcis de ricotta et
épinards servis avec une sauce
au beurre à la sauge
Ravioli stuffed with ricotta and
spinach in a butter sauce
with sage
17.50 ✓



Vegetarisch

Végétarien / Vegetarian

Met allergieën houden wij rekening,
laat het ons weten.

*Si vous êtes allergique à certains
produits, faite le savoir.*

If you have special needs according
to allergies, please let us know.