



RESTOBAR LURE, L'ADRESSE DE MAASTRICHT OÙ L'HISTOIRE RENCONTRE L'HOSPITALITÉ

Un air de Paris à Maastricht

Nichée entre des monuments séculaires, en bordure du Stadspark et juste derrière les remparts historiques de Maastricht, la Restobar LURE se trouve dans le Jekerkwartier. En ce lieu unique, à seulement 200 mètres du Vrijthof, vous découvrirez l'une des plus belles terrasses de la ville, où de nombreux habitants et touristes fuient l'agitation du centre. Ce n'est pas pour rien que les Maastrichtois sur-nomment affectueusement cet endroit « un petit bout de Paris à Maastricht ».

DANS CE NUMÉRO

1. Un air de Paris à Maastricht
2. Petit Paris : retour sur la fête
3. Le nom « Lure »
4. La carte
5. Boissons
6. « Levensvreugde », la statue de notre place
7. Une nouvelle distillerie dans les remparts
8. La carte des vins de LURE
9. LURE rejoint la « Mestreechter Brandslang »
10. Agenda automne & hiver
11. Le Jekerkwartier : un poème et une balade
12. Pour les petits Lures et Lurettes

Un air de Paris à Maastricht

Une restobar, c'est l'union d'un restaurant et d'un bar. Au bar, on vient boire, et la nourriture accompagne le plaisir de boire. Au restaurant, on vient manger, et les boissons accompagnent le repas. Dans une restobar, le bar occupe toujours une place centrale : les clients peuvent apprécier de près le savoir-faire de l'équipe et la qualité des boissons. Bref, la restobar a de la place pour lire le journal (comme la LURE Gezèt) devant un bon café, un délicieux déjeuner, un apéro copieux, un excellent dîner, un bon verre de vin, un spritz, un cocktail (sans alcool) ou une limonade maison.

Dans la vieille ville de Maastricht, il est des endroits où l'on se croirait un instant en France. Le Jekerkwartier en particulier dégage une atmosphère unique, que les habitants appellent affectueusement « le Quartier latin de Maastricht ». Terrasses, ruelles anciennes, boutiques, galeries et bistrot français y créent une ambiance parisienne. La place de la Restobar LURE est même considérée, au sens propre, comme un petit bout de Paris, où se rencontrent jeu de boules, histoire, créativité et convivialité.

Maastricht est réputée pour son art de vivre bourguignon, et cela se voit dans ses nombreuses influences françaises : ici, tout tourne autour des longs dîners tardifs, du bon vin et du plaisir de vivre !



Le nom « Lure »

Le nom Lure vient du nom en dialecte de Maastricht de la Grote Looiersstraat : Groete Lurestraot. Autrefois, la petite rivière Jeker traversait cette rue, où travaillaient les tanneurs (« lures »). Après plusieurs inondations, ce bras central de la Jeker fut comblé en 1897 et l'on aménagea l'actuelle « allée » bordée d'arbres et de bancs qui sépare les deux côtés de la rue. Ne soyez pas surpris d'y voir petits et grands disputer une partie de pétanque. Lure est aussi une commune française du département de la Haute-Saône, en Bourgogne-Franche-Comté, et en anglais « to lure » signifie ni plus ni moins « attirer ». Laissez-vous donc attirer vers ce lieu historique de Maastricht, avec son hospitalité française et son ambiance bourguignonne !

Le retour de Petit Paris



Le samedi 19 et le dimanche 20 septembre, le moment était enfin venu : « Petit Paris » revenait à Maastricht, cette fois dans le Jekerkwartier ! À l'initiative de Gino Frijns, président de la Stichting Ondernemers Jekerkwartier Maastricht (l'association des commerçants du Jekerkwartier) et compagnon de l'une des deux propriétaires de la Restobar LURE, la célèbre fête des années 1960 a ressuscité. Sur pas moins de trois scènes, des artistes (locaux) plus ou moins connus se sont produits, on a dansé le french cancan dans les rues, les visiteurs ont profité de spectacles burlesques, de mimes et de voitures anciennes françaises, on a joué à la pétanque, et chacun pouvait se faire tirer le portrait par Frank de Vreeze de « Mooie Streken ».

Chaque scène avait son propre thème. À « La Tour Eiffel », une tour Eiffel de 8 mètres de haut ornée de 2 400 ampoules LED attirait tous les regards sur la place devant la Minderbroederskerk. Sur la place en face de la Restobar LURE se dressait la scène « Le Moulin Rouge », avec une réplique de la façade du cabaret le plus célèbre du monde. Et il y avait « Le Bistrot Parisien », une petite scène intime à l'angle du Stenenbrug et de la Koestraat, baptisée d'après les sympathiques établissements de la Koestraat, qui semblent tout droit venus d'un quartier de Paris.



La Tour Eiffel

Après un petit-déjeuner français partagé par les habitants et les commerçants du Jekerkwartier dans la Grote Looiersstraat le samedi, Petit Paris a été inauguré par M. Hans Meijer, consul de France. Avec Tity Haaken et « De Piele » Hameleers, il a hissé le drapeau français pendant que toute l'assistance chantait La Marseillaise à pleine voix. Des artistes maastrichtois connus comme John Tana, Ziesjoem, Duo X-Elle et les héros locaux montants « Sjeng, Sjer en de Sjele » sont ensuite montés sur scène. Le public a aussi été surpris par de belles collaborations entre artistes maastrichtois, comme Roger Villevoye et Barbara Dijk et Jules et Vivienne, deux duos qui ont interprété la chanson française avec tant d'âme qu'ils sont vite devenus les chouchous du public. Les jeunes talents ont eux aussi eu leur chance : The Artful Dodger et le Trio Bel-Air (du Conservatoire de Maastricht) en sont la preuve vivante. Le samedi, Francine Recca a clôturé la soirée sur la scène « Le Bistrot Parisien » et conquis tous les cœurs avec sa voix magnifique et chaleureuse.

Comme nous l'avions largement évoqué dans le précédent numéro de la LURE Gezèt, « De Piele » Hameleers ne pouvait pas manquer à l'appel : sous les traits de « Le Pilain », il veillait au bon ordre de Petit Paris. Ce rôle a été magistralement interprété par Harry Coolen. Plus d'un Maastrichtois d'un certain âge s'est sérieusement demandé si De Piele n'était pas vraiment ressuscité... De Piele a été le fil rouge de Petit Paris, avec les dames de Wonderland Burlesque qui, pendant deux jours, ont fait trembler les rues et les scènes du Jekerkwartier avec leurs formidables numéros de danse (dont, bien sûr, le french cancan) et leur burlesque coquin.



Le Pilain

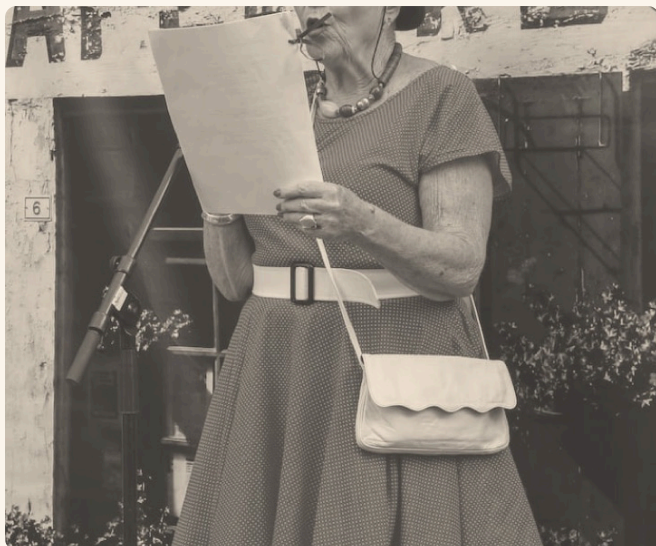
Annie van Loo



Petit Paris a été fondé par Annie van Loo et Harie Haaken. Annie était surtout connue pour son immense amour de Maastricht et de toutes ses traditions. Le Vastelaovend (carnaval) était chaque année un temps fort pour elle, avec les nombreux personnages qu'elle incarnait : Vrow Verzjevê (un personnage d'Alfons Olterdissen), Madame Germaine (pendant Petit Paris), « Sole Mio » (dans le défilé du carnaval et lors du Hermeniekeskonkoer, le concours de fanfares sur le Vrijthof) et De Aw en d'n Awwê, avec son mari Harie. En 1991, lorsque le carnaval risquait d'être annulé à cause de la guerre du Golfe, Annie, en Vrow Verzjevê, a prononcé sur le Markt devant des milliers de personnes un discours enflammé qui a permis au Vastelaovend de Maastricht d'avoir lieu malgré tout.

Annie a aussi imaginé et écrit le « roeije draod » (fil rouge) du duo « Berb en Gradus », très populaire dans les années 1980 et 1990, interprété par son fils Math Haaken et par la plus célèbre chanteuse populaire de Maastricht, Beppie Kraft. D'innombrables chansons et poèmes pour et sur sa chère Maastricht sont nés de sa plume et, en 2013, elle a été honorée à titre posthume par un spectacle réunissant toutes ses créations. Annie mérite pleinement le titre de reine sans couronne du Vastelaovend maastrichtois de son époque. Et même cela ne lui rend pas justice : sa contribution à la riche histoire culturelle de Maastricht dépasse le carnaval et restera à jamais une part de l'âme de notre belle ville !

Tity Haaken



Tity Haaken

L'invitée d'honneur de Petit Paris était Tity Haaken, fille des fondateurs de Petit Paris, Annie van Loo et Harie Haaken. Tity a ému petits et grands en déclamant un trésor de chansons, de textes et de poèmes écrits par sa mère dans les années 1960 pour et sur Maastricht, Petit Paris et De Piele. Beaucoup de Maastrichtois âgés, qui avaient connu Petit Paris enfants, étaient visiblement émus aux larmes par l'interprétation habitée de Tity, sachant que leurs propres parents avaient autrefois savouré cette poésie légendaire, déclamée alors par Annie, la mère de Tity.

Petit Paris 2026 peut à juste titre être qualifié de succès retentissant ! Les deux jours, des milliers de visiteurs ont assisté à la renaissance d'une vieille tradition, et le samedi la presse était venue en masse pour couvrir cette belle fête populaire. L'organisateur Gino Frijns, qui a conçu et organisé tout l'événement seul, repense avec fierté à son rêve devenu réalité : rendre aux Maastrichtois le Petit Paris des années 1960, dans le respect de la nostalgie de la fête, en lien avec le présent et avec un clin d'œil à l'avenir ! Petits et grands réunis dans une ambiance détendue et conviviale, où rien n'est obligatoire et tout est permis. Habitants, commerçants, visiteurs et médias lui posent sans cesse la même question : « Une tradition est-elle née à nouveau, et Petit Paris reviendra-t-il en 2027 ? » Si cela ne tient qu'à Gino, la réponse est un « OUI ! » sans hésitation.

Un merci tout particulier !

« Organiser seul un événement comme Petit Paris n'est pas simple. Je tiens donc à remercier du fond du cœur une personne. Quelqu'un qui a cru dès le premier jour en mon rêve et en mes idées, qui a senti ma passion et a apporté une énorme contribution financière en fournissant à un prix très avantageux toutes les scènes, le son, la lumière, les techniciens et les régisseurs ! Tout s'est déroulé à la perfection, avec des gens ultra-professionnels ! En plus de tout cela, il m'a enlevé tant de soucis et a été mon soutien indéfectible, celui à qui je pouvais me confier et surtout celui qui, quand j'étais sur le point d'abandonner, m'a redonné la force et le courage de continuer : Guido Wetzels, YOU ROCK ! KBBLY, Gino. » Guido est le propriétaire de la société G-Tech Audio & Light : www.gtech-av.nl

Petit Paris : l'histoire

« Petit Paris » est un morceau particulier de l'histoire culturelle de Maastricht, datant des années 1960. Ce n'était pas un festival officiel comme ceux que nous connaissons aujourd'hui, mais plutôt une fête populaire ou un théâtre de rue né spontanément dans le quartier. Petit Paris avait lieu chaque année à Maastricht, dans la Platielstraat et sur l'Amorsplein. Le quartier se transformait en quartier parisien : décorations de rue à la française, musique et chansons, danse (french cancan et burlesque), théâtre, improvisation et artistes, le tout avec un clin d'œil appuyé au Quartier latin, à Montmartre et au Moulin Rouge. Chanteurs et artistes de Maastricht et des environs participaient aussi à la fête. Le pittoresque Maastrichtois Giel « De Piele » Hamelers endossait le rôle du gendarme français « Le Pilain », qui veillait à ce que tout se passe dans le calme. L'ambiance laissait les visiteurs flotter entre fiction et réalité : « Est-ce que ça se passe vraiment, ou est-ce du théâtre ?! » La dernière édition de Petit Paris eut lieu en 1967, mettant fin, au grand regret de nombreux Maastrichtois, à cette belle et singulière tradition.

La carte

Déjeuner

12:00 – 17:00

Astuce LURE ! Ajoutez un mini-potage du Chef à votre sandwich **3**

Sandwich Japanese Chicken* **14.5**
Poulet – mayonnaise au wasabi – crunch au wasabi – sésame

Sandwich au chèvre chaud* (V) **13.5**
Roquette – noix – miel – pomme

Sandwich au thon* **12.5**
Salade de thon – sauce cocktail – oignon rouge

Sandwich carpaccio* **14.5**
Carpaccio de bœuf – truffe – parmesan – pignons de pin

Plateau midi **15**
Soupe du jour, croquette, « sneetje gezond » (tartine fromage, jambon et crudités)

Uitsmijter (œufs au plat sur pain) **11**
Jambon +1 · fromage +1 · bacon +1
** Servi sur un petit pain de campagne complet*

Apéro & petite faim

DÈS 12H00

Nachos (V) **12.5**
Crème aigre – sauce chili – guacamole · supplément pulled pork 5

Planche de pain **7.5**
Pain blanc rustique (200 grammes) et ses dips variés

Bitterballen artisanales au bœuf « Elite » **8.5 | 12.5 | 16.5**
6, 9 ou 12 pièces (avec moutarde)

Assortiment de fritures **10 | 19**
10 ou 20 pièces (avec 2 sauces)

Mini nems (V) **8**
10 pièces – sauce chili

Sandwich aux croquettes de fromage* (V) **12.5**
2 croquettes de fromage – vinaigre balsamique – roquette – pomme

Croque LURE (V) **12.5**
Brie – tapenade de truffe – noix

LURE Burger **20.5**
Brioche – bœuf – bacon – fromage – frites

Pulled Pork Burger **19.5**
Brioche – pulled pork maison – coleslaw – frites

Vol-au-vent au Poulet **18.5**
Bouchée à la reine au poulet – salade – frites

Soup du Jour (V) **8.5**
Recette du jour, servie avec du pain

Soupe à l'oignon **9.5**
Gratinée au fromage, servie avec du pain

Salade de chèvre (V) **18**
Chèvre – noix – miel – pain

Moules frites panées **8.5**
Panées – aioli

Camembert au four **15**
Pain – miel – noix

Plateau de fromages **12.5**
3 fromages – noix – sirop de pomme – pain

Planche apéritive **25**
Sélection du Chef parmi nos bouchées

Petit pain sans gluten **1.5**
** Servi sur un petit pain de campagne complet · V = végétarien*

Dîner

DÈS 17H00

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf **14.5**
Truffe – parmesan – pignons de pin – pain

Champignons à l'Escargots (V) **14**
Champignons poêlés – gratinés – pain

Scampis sauce bisque **15.5**
Scampis poêlés – sauce bisque crémeuse – pain

Escargots (6, 9 ou 12) **13 | 19 | 25**
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail – pain

Pâté de Canard **14.5**
Pâté de canard – brioche – chutney de myrtilles

Camembert croustillant (V) **13**
Aux pommes au calvados

Planche de pain **7.5**
Pain blanc rustique (200 grammes) et ses dips variés

PLATS

Steak de Paris* **26.5**
Pavé de bœuf (180 grammes) – sauce au poivre

Poisson du Jour* **prix du jour**
Poisson selon l'arrivage

Confit de Canard* **25.5**
Cuit sous vide – sauce aux fruits des bois

LURE Burger* **20.5**
Bœuf – bacon – fromage

Coq au Vin* **23.5**
Poulet – mijoté – sauce au vin rouge

Cannelloni (V) **20**
Farcis – chèvre – légumes – sauce pesto – parmesan

Pasta Pomodori Mascarpone (V) **18.5**
Linguine – sauce tomate crémeuse – roquette – chèvre

Le « Menu du Chef » de LURE* **44**
Menu trois plats au choix, qui change régulièrement. Demandez le menu du jour à notre équipe.

Accord mets et vins **17.5 p.p.**
Une sélection de nos vins maison pour chaque plat (pour 3 plats)

Suppléments

DÈS 12H00

Frites (avec mayonnaise)	5
Frites de patate douce (avec mayonnaise)	6
Croquettes de pommes de terre, 10 pièces (avec mayonnaise)	5.5

Pour les petits Lures et Lurettes

DÈS 12H00

« Sandwich Miffy »	8
Croque jambon-fromage - ketchup	
Tartine à la croquette	6
Tranche de pain blanc - croquette de bœuf	
Kidsbox	9.5
Au choix : frikandel, croquette ou nuggets de poulet - frites - compote de pommes - une surprise	
Poffertjes (mini-crêpes)	7.5
Sucre glace - sirop · avec glace vanille +1.5	
Fête d'enfants	5.5
2 boules de glace vanille - coulis de fraise - vermicelles - chantilly - sucette	

LURE accueille aussi les plus petits Lures et Lurettes. Une partie de pétanque ?
Demandez nos boules de pétanque spéciales enfants. Nous avons aussi d'autres

Prix en euros.

Desserts

DÈS 12H00

Le dessert « Snickers » de LURE (notre création divine)	12
Sandwich brioché - beurre de cacahuète - glace chocolat - sauce caramel (attention : temps de préparation un peu plus long)	
Gaufre de Bruxelles	8.5
Glace vanille - coulis de fraise - chantilly	
Apple Crumble	10.5
Maison - glace vanille	
L'extase au Chocolat	11.5
Glace chocolat - sauce chocolat - brownie - Baileys	
Coupe Noisette	10.5
Glace malaga - mélange de noix - sauce caramel - chantilly	
Crème Brûlée	8.5
Crème vanille - sucre caramélisé	
Affogato	8.5
Glace vanille - espresso - Frangelico (liqueur de noisette)	
Espresso Martini	11.5
Vodka - liqueur de café - espresso	
Plateau de fromages	12.5
3 fromages - noix - sirop de pomme - pain	

Vous avez une allergie ? Merci de le signaler à notre équipe. · Nous faisons une seule addition par table, merci de votre compréhension.

Bon appétit

Boissons

Cafés de LURE

LURE Latte	5.7
Latte macchiato au Monin pop-corn et chantilly	
Pistachio Latte	5.7
Latte macchiato au Monin pistache et chantilly	
Hazelnut Latte	5.7
Latte macchiato au Monin noisette et chantilly	
Milky Vanilla	5.7
Café latte au Monin vanille de Madagascar	

Cafés classiques

Café	3.4
Cappuccino	4
Espresso	3.4
Espresso Macchiato	3.6
Espresso Doppio	4.9
Espresso Doppio Macchiato	5.1
Latte Macchiato	4.5
Café latte	4.2
Flat White	5.2
Déca	3.6
Iced Coffee	5.7
Café, lait, Monin vanille, glaçons	
Lait d'avoine	+ 0.8

Thé & chocolat

Thé Richard (divers parfums)	3.2
Menthe fraîche (+ miel)	4.5
Gingembre frais (+ miel)	4.5
Chocomel (chaud ou froid)	4
Chocomel avec chantilly	4.6

Spécialités de LURE

Café LURE	9
Frangelico	
Café Français	9
Grand Marnier	
Caffè Italiano	9
Amaretto	
Café Español	9
Tia Maria	
Café Portuguais	9
Licor Beirão	
Café 43	9
Licor 43	

Irish Coffee	9
Jameson Whiskey	

Irish Cream Coffee	9
Baileys	

Pour accompagner votre café : gaufre de Bruxelles 8,5 (glace vanille – coulis de fraise – chantilly) · tarte aux pommes tiède 10.5 (maison – glace vanille)

Limonades & thés glacés maison

LURE's Lemonade (Lavande / Lavender)	4.9
Passion Sensation	4.9
Watermelon Royale	4.9
Hibiscus Heaven	4.9
Cherry Blossom	4.9
Sparkling Citrus IceT	4.9
Green Iced Tea	4.9

Au choix : plate ou pétillante

Eaux

Spa Reine	3.4
25 cl	
Spa Intense	3.4
25 cl	
Evian eau plate	4.3
33 cl	
Evian eau plate	7.9
75 cl	
Badoit eau gazeuse	4.3
33 cl	
Badoit eau gazeuse	7.9
75 cl	

Nous ne servons pas d'eau du robinet, sauf avec un espresso ou un café, ou en cas de nécessité médicale. Merci beaucoup de votre compréhension !

Sodas

Coca-Cola	3.5
20 cl	
Coca-Cola Zero	3.5
20 cl	
Orangina	3.9
25 cl	
Spa Citron	3.5
25 cl	
Lipton Ice Tea Sparkling	3.5
20 cl	
Lipton Ice Tea Green Zero	3.5
20 cl	
Lipton Ice Tea Peach	3.5
20 cl	

Rivella 20 cl	3.5	Blanche · Vedett Extra White 33 cl	5.8
Schweppes Bitter Lemon 25 cl	3.8	Triple · Lefort 33 cl	6.5
Schweppes Indian Tonic 25 cl	3.8	Triple · Van Veldeke (Servaas Legende) 33 cl	7.3
Schweppes Agrumes 25 cl	3.8	Triple · Paix Dieu 33 cl	9.5
Jus de pomme De Appelaere 20 cl	4.5	IPA · Vedett Extra Ordinary IPA 33 cl	5.8
Jus d'orange pressé 25 cl	4.7	Bière fruitée · Kasteel Rouge 33 cl	6.9
Almdudler 35 cl	5.5	Bière fruitée · Kasteel Rubus Framboise 33 cl	6.9
Schweppes Selection Premium Tonic 20 cl	4.5	Sans alcool · Birra Moretti 30 cl	4
Schweppes Selection Tonic & Hibiscus 20 cl	4.5	Sans alcool · La Chouffe 33 cl	5.2
Schweppes Selection Ginger Ale 20 cl	4.5	Sans alcool · Liefmans Fruitesse 25 cl	5
Schweppes Selection Ginger Beer & Chili 20 cl	4.5	Sans alcool · Amstel Radler 30 cl	4

Bières pression

Brand Pilsener 20 cl	3.5	Apéritifs de LURE Le Lillet est un apéritif créé en 1872 dans la région de Bordeaux. Il est élaboré à partir de différents vins de Bordeaux (85 %), de liqueurs d'agrumes (15 %) et d'écorces d'orange.	
Sjoes 20 cl	3.5		
Haafum 20 cl	3.5	Lillet Spritz (notre apéritif maison)	8
Brand Pilsener (rendsje / vaasje) 25 cl	4.2	Lillet Rosé – Schweppes Tonic – pamplemousse	
Brand Pilsener 50 cl	8.2	Lillet Fizz	8
Oedipus Thai Thai (triple) 25 cl	5.9	Lillet Blanc – fleur de sureau – eau gazeuse – citron vert	
LURE Blond 30 cl	5.9	Lillet Rougette	8
Pression Brand du moment demandez à notre équipe		Lillet Rouge – Schweppes Bitter Lemon – citron	
Wijlre's Specials (selon la saison) du maître brasseur de Wijlre		Spritzers	

Bières en bouteille

Ambrée · De Maltezer 33 cl	7.5	Aperol Spritz	8.5
Blonde · Duvel 33 cl	6	Aperol – Prosecco – eau gazeuse – orange	
Blonde · La Chouffe 33 cl	6	Sarti Spritz	8.5
Blonde · Klinker Mestreechs Bloond (édition limitée LURE) 33 cl	7	Sarti Rosa (liqueur d'orange sanguine, fruit de la passion et mangue) – Prosecco – eau gazeuse – citron vert	
Brune · Gouden Carolus 33 cl	6.2	Campari Spritz	8.9
Brune · Brand Oud Bruin 20 cl	3.5	Campari – Prosecco – eau gazeuse – orange	
		Limoncello Spritz	8.9
		Ramazzotti Limoncello – Prosecco – eau gazeuse – citron	
		Hugo	8.9
		Sirop de fleur de sureau – Prosecco – eau gazeuse – citron vert – menthe	
		Negroni	
		Classic Negroni	11
		Campari – Bobby's Gin – Del Professore Vermouth	
		Sbagliato	11
		Campari – Del Professore Vermouth – Prosecco	
		French Negroni	10.5
		Campari – Beefeater Gin – Lillet Rouge	

Boulevardier	11.5
Woodford Reserve Bourbon – Campari – Del Professore Vermouth	

Sans alcool

Crodino	6.5
L'apéritif italien doux-amer sans alcool par excellence	
GIGI's	5.5
Schweppes Selection Ginger Ale – menthe – citron vert	
PorNOstar Martini	9.5
Sicilian Twist	9
Lyre's Amaretti – Schweppes Bitter Lemon – citron	
Lyre's London Dry G&T	9
Lyre's Dry London Spirit – Schweppes Selection Tonic – orange – garniture	
Lyre's London Dry Pink G&T	9
Lyre's Pink London Spirit – Schweppes Selection Tonic – orange	

Gin & Tonic*

Bobby's – NL	10.5
Orange – clou de girofle	
7 Omens – NL (City Distillery Maastricht)	11
Orange – romarin	
Beefeater – UK	9.75
Citron – baies de genièvre	
Gin Mare – ES	12.5
Orange séchée – romarin	
Monkey 47 – GER	14.25
Pamplermousse – baies de genièvre	

* Tous nos gins sont servis, au choix, avec Schweppes Selection Premium Tonic ou Schweppes Selection Tonic & Hibiscus (pour un « Pink G&T »)

Cocktails

Lazy Red Cheeks	11.5
Vodka – jus de framboise – jus de citron vert – violette (infusion d'hibiscus). LA sensation chez nos chers voisins belges !	
Pornstar Martini	11.5
Vodka vanille – purée de fruit de la passion – jus de citron vert – shot de Prosecco	
Espresso Martini	11.5
Vodka – liqueur de café – espresso	
Cuba Libre	10.5
Havana Club Especial – jus de citron vert frais – Coca-Cola	
Dark 'n Stormy	10.5
Rhum The Kraken – jus de citron vert frais – Schweppes Selection Ginger Beer & Chili – Angostura bitters	
Moscow Mule	10.5
Vodka Absolut – jus de citron vert frais – Schweppes Selection Ginger Beer & Chili – Angostura bitters	

Liqueurs (50 ml)

Pernod	5.5
Ricard	5.5
Ramazotti Limoncello	5.5

Ramazotti Sambuca	5.5
Salmari (régliste salée)	5.5
Ouzo 12	5.5
Frangelico	5.5
Tia Maria	5.5
Amaretto	5.5
Licor 43	5.5
Licor Beirão	5.5
Campari	6
Cointreau	6
Grand Marnier	6.5

Spiritueux (40 ml)

Havana Club Especial Blanco Rum	6
The Kraken Black Spiced Rum	6.5
Courvoisier VSOP Cognac	8
Absolut Vodka	6
Ketel 1 Jenever	4
Julia Grappa	6
Zivio Rakija	5.5
Busnel Calvados	6.5

Porto, xérès & vermouth (80 ml)

Graham's Fine White Port	6.7
Graham's Fine Ruby Port	6.7
Graham's Six Grapes Reserve Port	8.7
Noilly Prat Dry Vermouth	5.7
Carpano Punt e Mes Vermouth Rosso	5.7
Del Professore Vermouth (The Legend)	6.5

Digestifs (40 ml)

Averna Amaro	4.2
Fernet Branca	4.2
Jägermeister	4.2

Whisk(e)y (40 ml)

Tamnavullin Spanish Grenache (Speyside)	8
Scotland single malt	
Jura 10 yo (Islay)	9.5
Scotland single malt	
BenRiach 12 yo Sherry Wood (Speyside)	11
Scotland single malt	
Drambuie Whisky Liqueur	4.5
Jameson	5
Irish whiskey	
Bushmills	5
Irish whiskey	
Baileys Cream Whiskey Liqueur	4.5
Woodford Reserve	8
Bourbon	

À votre santé !

La carte des vins de LURE

Effervescents

Cielo 9^o Frizzante 5.9 | 29.5

Veneto, Italie · Cépages: Garganega, Pinot Grigio

En 1908, Giovanni Cielo fonde le domaine qui porte son nom. Ses vignes, avec vue sur le légendaire château de Roméo et Juliette, s'étendent sur les collines de Vérone et de Padoue. Le 9 du nom n'est pas un hasard : il indique le degré d'alcool. Un riche bouquet de pomme, de poire, d'agrumes frais et de fruit de la passion met de bonne humeur. La mousse est veloutée : le Cielo 9^o Frizzante passe sur la langue comme un doux tsunami.

Roura Cava Brut 6.5 | 35.5

Penedès, Espagne · Cépages: Chardonnay, Xarel-lo

Bouche agréable, souple et coulante avec une faible acidité. Un cava magnifiquement équilibré : juteux, légèrement crémeux et d'une fraîcheur subtile.

Champagne

Baron Dauvergne Grand Cru Brut 'Tour Eiffel' 69.5

Champagne, France · Cépages: Pinot Noir (80%), Chardonnay (20%)

Superbe champagne de très grande qualité, à la mousse fine, crémeuse et élégante. Fruité au nez, avec en finale une délicieuse note pétillante de miel. Ce champagne a bénéficié de 4 ans de seconde fermentation naturelle en bouteille, deux fois plus que l'exige la loi ! Le fleuron de Baron Dauvergne, connu aussi pour sa bouteille iconique et son coffret de luxe, tous deux ornés d'un magnifique dessin de la tour Eiffel (que vous pouvez bien sûr emporter).

Vins blancs

Chardonnay 2025 · IGP Renaissance de Cicéron 5.8 | 31.9

Languedoc, France · Cépages: Chardonnay

Au nez, fruits exotiques et pain d'épices. Beaucoup de fruits blancs en bouche, une touche de boisé. Un Chardonnay typique.

Accord mets-vin: Idéal avec poissons et fruits de mer, mais aussi viandes blanches et pâtes.

Pinot Grigio 2025 del Veneto · IGT Monte Tondo 6.25 | 35

Veneto, Italie · Cépages: Pinot Grigio

Fruits tropicaux et poire. Un vin très élégant, bien équilibré, un Pinot Grigio typique. Il se boit tout seul par beau temps ! Comme les autres vins Monte Tondo de notre carte, un vrai grand vin.

Accord mets-vin: À l'apéro !

Grüner Veltliner 2025 · von Haus Pfaffl 6.9 | 37.9

Niederösterreich, Autriche · Cépages: Grüner Veltliner

Notes de pomme, d'agrumes et d'épices légères. Ce vin se distingue par sa pointe de poivre en finale.

Accord mets-vin: Délicieux avec nos escargots, le pâté de canard et le camembert croustillant.

Son d Sol 2024 · Marisol Rubio 7.9 | 42.5

Toledo, Espagne · Cépages: Pedro Ximénez

Un vin « hors des sentiers battus », une vraie surprise ! Basilic, bergamote et citron vert au nez. Saveur fruitée affirmée de pamplemousse, d'abricot et de mandarine. Pour les aventuriers ! Normalement pas servi au verre, mais nous tenons à vous le faire découvrir.

Accord mets-vin: Nos salades, le Poisson du Jour, le confit de canard, les Champignons à l'Escargots et surtout le carpaccio : ce vin s'accorde à merveille avec la truffe.

Vins blancs à la bouteille

Sylvaner 2023 · L'insoumis François Bléger 41.5

Alsace, France · Cépages: Sylvaner

Ce cépage allie la buvabilité du Pinot Blanc au caractère plus tendu du Riesling. Un vin bien sec et très élégant. Aucun sulfite n'est ajouté lors de la vinification. Élevé en fûts bourguignons et mis en bouteille sans filtration. À recommander aux amateurs de vins raffinés.

Accord mets-vin: Poisson du Jour, Pasta Pomodori Mascarpone.

Apostelhoeve 2025 · Cuvée XII Maastricht 47.5

Maastricht (Limbourg du Sud), Pays-Bas · Cépages: Auxerrois, Müller-Thurgau, Pinot Gris

Un blanc expressif de l'Apostelhoeve, l'un des plus anciens et des plus réputés domaines viticoles des Pays-Bas. Sur les coteaux ensoleillés du Louwberg près de Maastricht, le domaine bénéficie d'un microclimat unique et d'un sol calcaire, idéal pour un vin de qualité. En bouche, un bel équilibre entre maturité et fraîcheur : pomme et poire mûres, notes d'agrumes et minéralité séduisante. Finale longue et rafraîchissante, empreinte durable de fruit et de terroir.

Accord mets-vin: Superbe seul, et très bon avec les salades, le Poisson du Jour et le confit de canard.

Viognier · Castelberg Zähringer 56.5

Baden, Allemagne · Cépages: Viognier

Riche, aromatique et onctueux, avec des notes de miel et de fleurs blanches, mais aussi de vanille et de boisé. Ample et enveloppant, très finement élaboré.

Accord mets-vin: Salades, confit de canard, escargots, camembert croustillant et pâté de canard.

Rosé

Domaine Saint Auriol · Réserve Rosé 2025 IGP 5.8 | 31.9

Pays d'Oc, France · Cépages: Grenache, Syrah

Claude Vialade, propriétaire, à propos de ce vin : « La Réserve Rosé me tient particulièrement à cœur. L'histoire a commencé en 2000 : créer un "vin de plaisir quotidien" et doter ma jeune maison Auriol de vins aussi séduisants qu'originaux. Sortir des sentiers battus et innover, tel était mon point de départ. » La connaissance des terroirs et le réseau de vignerons ont fait le reste : un duo de Syrah et de Grenache, les épices de la Syrah alliées à la fraîcheur du Grenache gris.

Accord mets-vin: Parfait à l'apéro, mais aussi avec nos salades et le carpaccio.

Vins rouges

Caldora Ortonese 2024 5.8 | 31.9

Puglia, Italie · Cépages: Sangiovese, Merlot

Notre vin rouge maison depuis des années ! Un vin très accessible aux notes de fraise, de cerise, de prune, de vanille et une pointe de cèdre. Il se boit tout seul à l'apéro !

Accord mets-vin: Planche apéritive, notre burger LURE, le coq au vin et bien sûr toutes les viandes.

Zweigelt 2025 · von Haus Pfaff 6.8 | 37.5

Niederösterreich, Autriche · Cépages: Zweigelt

Robe rubis, notes de cerise noire, de baies et d'herbes. Un vin juteux et rond, plein de fruits noirs mûrs. Légèrement frais en terrasse au soleil : un délice.

Accord mets-vin: Escargots, carpaccio et surtout le Steak de Paris !

Vins rouges à la bouteille

Septima Malbec 2024 / 2025 38.5

Mendoza, Argentine · Cépages: Malbec

Robe rubis éclatante. Nez marqué de prune et de figue, avec des touches de vanille issues de l'élevage en fût, qui rendent ce vin agréable et subtil. Dense et ample en bouche, avec une belle minéralité. Longue finale de cerise noire sucrée.

Accord mets-vin: Toutes les viandes et les escargots.

Valpolicella Ripasso DOC Superiore 2022 · Monte Tondo 44.5

Veneto, Italie · Cépages: Corvina, Rondinella

Séduisant, généreux, voluptueux. Puissants arômes de fruits, d'épices (cannelle, muscade) et de vanille, mais aussi des notes sombres et terreuses de café, de cuir et de tabac. Pour l'Amarone, on utilise les meilleurs raisins, pressés très légèrement. Un jour, un vigneron de Vénétie trouva dommage de les jeter ensuite, car ils contenaient encore beaucoup de jus et leurs peaux étaient riches en tanins. Il leur fit subir une seconde fermentation : ce vin aujourd'hui très apprécié était né. L'un des meilleurs vins au monde !

Accord mets-vin: Toutes les viandes, en particulier le coq au vin ou le Steak de Paris.

Châteauneuf-du-Pape 2022 · Domaine la Boutinière 57.5

Rhône, France · Cépages: 70% Grenache, 10% Cinsault, 10% Mourvèdre, 10% Syrah

Le nez subtil se livre peu au début, mais avec un peu de patience se déploie une magnifique palette : fruits rouges des bois bien mûrs, cerise, groseille et fleur d'oranger, suivis de notes profondes d'épices, de cannelles, de gingembre, de muscade, de réglisse et de cuir. Gorgé de soleil, souple, épicé et sensuel. Une légende parmi les connaisseurs !

Accord mets-vin: Toutes les viandes, surtout le coq au vin.

Amarone della Valpolicella DOCG 62.5 · demi-bouteille 37.5 2019 · Monte Tondo

Veneto, Italie · Cépages: Corvina (70%), Rondinella (30%)

Un grand rouge merveilleusement complexe, à la robe grenat sombre caractéristique. Un « Super-Vénitien », mais tout en élégance, avec des tanins raffinés et une acidité remarquable qui équilibre la douceur. Palette explosive : épices chaudes, raisins de Corinthe, cerises mûres, prunes, cuir, chocolat, tabac. L'Amarone est considéré comme l'un des meilleurs vins d'Italie, et celui de Monte Tondo est à la hauteur de cette réputation. Nous le servons aussi en demi-bouteille de 375 ml.

Accord mets-vin: Toutes les viandes, et bien sûr le Steak de Paris ! Pour vous faire vraiment plaisir, à vous et à vos convives.

Vins de dessert

Eiswein Schmitt Söhne* (375 ml) 8.9 | 39.5

Mosel-Saar-Ruwer, Allemagne · Cépages: Riesling

Un vin blanc doux d'une grande pureté, issu de raisins vendangés par le gel. L'eau encore gelée reste dans le pressoir et « concentre » le vin. Délicates notes sucrées d'abricot, de pêche et de poire, avec une fraîcheur miellée en finale.

Accord mets-vin: Le dessert de LURE, la Coupe Noisette, la crème brûlée.

Recioto della Valpolicella Classico DOCG 'La Roggia' Speri* (750 ml) 9.5 | 55.5

Veneto, Italie · Cépages: 65 % Corvina Veronese, 30 % Rondinella, 5 % autres cépages locaux

Vin biologique à la robe grenat profond, élaboré à partir de raisins passerillés, ce qui lui donne beaucoup de complexité et de structure. Parfum séduisant de cerise chaude et d'iris ; en finale, notes sucrées de raisins secs et de violette. 24 mois en chêne français, puis 6 mois de vieillissement en bouteille. Un vin de dessert très particulier !

Accord mets-vin: Le dessert de LURE, le plateau de fromages, la Coupe Noisette et surtout L'extase au Chocolat.

*Prix : verre / bouteille. * Ces vins ne sont pas disponibles chez notre fournisseur Thiessen Wijnkopers Maastricht.*

Cette carte des vins a été élaborée avec soin par Thiessen Wijnkopers Maastricht.

"Age is just a number. It's totally irrelevant unless, of course, you happen to be a bottle of wine." – Joan Collins

« Levensvreugde » (Joie de vivre)

En haut d'une colonne se dresse un monument qui représente l'aide sociale à Maastricht : une mère fière entourée de ses quatre enfants qui jouent. La statue a été baptisée « Levensvreugde », Joie de vivre.

La colonne provient du jubé de la basilique Notre-Dame et se trouvait d'abord, avec sa jumelle, près de la tour Pater Vinck. Aujourd'hui, l'une est dans la Grote Looiersstraat et l'autre sur le Sint Amorsplein, surmontée d'une statue de saint Amour d'Aquitaine.

Willem Hofhuizen, Maastrichtois né à Amsterdam, a conçu cette statue en 1956 à la demande de la commission « Hulpverlening aan beeldende kunstenaars » (aide aux artistes plasticiens). Il avait étudié à la Rijksacademie voor Beeldende Kunsten d'Amsterdam. Hofhuizen était un peintre très talentueux et reconnu ; le peintre maastrichtois Petran Vermeulen était l'un de ses meilleurs amis. Willem Hofhuizen est mort à Maastricht en 1986.

L'inauguration dans la Grote Looiersstraat a eu lieu le samedi 22 juin 1957, par le maire suppléant Gijbels. On surnomme aussi cette statue « le monument des allocations familiales ». Personne ne sait pourquoi elle devait se dresser sur une colonne si haute, mais il y avait sûrement une bonne raison. Pour bien la voir, il vous faudra une échelle ou des jumelles.



Une nouvelle distillerie dans les remparts

Il y a de fortes chances que vous n'ayez pas encore entendu parler de Haris Puzic ni de City Distillery. C'est que ce n'est que cette année qu'une distillerie a rouvert dans les remparts de Maastricht. Et pas n'importe laquelle : on y distille du vrai gin, et en tant qu'apprenti distillateur vous pouvez réserver un atelier pour distiller votre propre bouteille. Avec l'aide du maître distillateur Haris, vous créez votre propre recette en deux heures.



Haris Puzic

La brasserie De Ridder à Maastricht

La plupart des Maastrichtois ont déjà entendu parler de la brasserie « De Ridder », et sinon, personne n'a pu manquer la grande enseigne au néon le long de l'Oeverwal, à Wyck. Le bâtiment est aujourd'hui classé monument historique. Ce que beaucoup ignorent, c'est que les grandes brasseries employaient autrefois un distillateur. Il distillait les matières premières restantes,

comme une bière invendable à cause d'un défaut de fabrication. Plutôt que de la jeter, on la distillait pour en faire des spiritueux. Il est donc d'autant plus remarquable que ce bel artisanat soit maintenu en vie, dans un monde où arômes, colorants et production de masse ont pris le dessus.

Du rakija au gin

Haris a ses racines en Bosnie, où sa famille distille depuis des générations le rakija, LA boisson traditionnelle des Balkans. C'est aussi sa boisson préférée, mais la difficulté avec le rakija, c'est qu'on n'a des fruits qu'une fois par an, et il faut alors espérer que la récolte soit bonne. « On veut le maximum de sucres dans les fruits et les laisser sur l'arbre le plus longtemps possible. C'est ainsi qu'on cueille les plus beaux fruits et qu'on fait les plus beaux produits. Mais pour cela, nous dépendons de Mère Nature », explique Haris. Il a donc cherché quels autres produits il pourrait créer, et sa curiosité pour la polyvalence et le mystère l'a mené au gin. Il n'a pas tout à fait renoncé à son amour du rakija :

il y a trois ans, il a lancé son propre rakija, Zivio (« santé »), par amour pour cette boisson et en hommage à son grand-père et à ses deux fils de 2 et 5 ans. C'est un goût qu'on aime ou qu'on n'aime pas, et il ne peut de toute façon en produire qu'une quantité limitée. Le gin, en revanche, se distille toute l'année avec des ingrédients séchés, ce qui en fait le produit idéal pour travailler en toute saison.

7 Omens : le London Dry Gin classique

L'histoire de Haris, de son grand-père et du rakija est unique, tout comme son London Dry Gin classique. Le nom « 7 Omens » signifie « sept présages ». On retrouve ces sept présages dans tout ce que touche la marque, et c'est à vous de les découvrir. Nous vous révélons déjà le premier : les sept ingrédients. Marjolaine sauvage du Limbourg, houblon, genièvre, orange amère, graines de coriandre, racine d'angélique et racine d'iris. Chez LURE, vous dégustez le 7 Omens en gin tonic.



City Distillery Maastricht



Restobar LURE rejoint la « Mestreechter Brandslang »



Angie Frijns-Voncken & Ivo Nijskens

En 2026, la Restobar LURE a rejoint l'illustre cercle de la « Mestreechter Brandslang », couronnement du travail acharné d'Ivo Nijskens (chef de cuisine) et d'Angie Frijns-Voncken (hôtesse), propriétaires et exploitants de la Restobar LURE depuis le 1er janvier 2023.

La Mestreechter Brandslang réunit 15 établissements qui comptent parmi les meilleurs de Maastricht. Chacun a son caractère et son ambiance, et tous partagent un point commun : ils servent tous la bière Brand à la pression ! Ensemble, ils forment

un parcours qui serpente (« slang » signifie serpent) à travers la ville, par des places comme le Markt et le Vrijthof et des quartiers idylliques comme Wyck, le Stokstraatkwartier et le Jekerkwartier historique. En le suivant, on voit défiler plus de 2 000 ans d'histoire qui respirent l'ambiance si particulière de Maastricht : un petit coin d'« étranger » aux Pays-Bas...

Choisissez le parcours de la Brandslang qui vous convient le mieux et profitez de tout ce que Maastricht, les établissements participants et bien sûr la bière Brand ont à offrir. Il existe cinq parcours thématiques : D'n Ingel, Mestreechter Geis, Mooswief, Servaos et Lambertus. Si vous jouez à « The Game », vous (re)découvrez Maastricht en vous amusant grâce à des missions, et vous recevez en récompense un joli souvenir pour avoir bouclé la Mestreechter Brandslang !

Depuis les tout débuts de la Mestreechter Brandslang (juste avant le passage au nouveau millénaire), les participants parcourent l'itinéraire et visitent les établissements pour savourer un verre de Brand Pilsener bien tiré ou l'une des autres bières de qualité de Brand. Tout le monde n'y est pas parvenu en une journée, et ce n'est d'ailleurs pas nécessaire. Prenez votre temps et n'hésitez pas à prendre encore une Brand. Chaque année, la Mestreechter Brandslang tient son propre stand au « 't Prevenemint », où les établissements participants unissent leurs forces et prouvent une fois de plus : « Teamwork makes the dream work » ! www.mestreechterbrandslang.nl

Agenda

Automne / hiver 2026 – 2027 · Les principales fêtes et événements dans et autour du Jekerkwartier

OCTOBRE

- 4 Journée mondiale des animaux
- 10 Jekerjazz 2026, avec musique live chez LURE
- 25 Passage à l'heure d'hiver
- 31 Halloween

NOVEMBRE

- 11 Le 11 du 11 : ouverture de la saison du carnaval
- 14 Arrivée de Saint-Nicolas
- 27 Black Friday
- 28 Ouverture de « Magisch Maastricht Vrijthof » (jusqu'au 29 décembre)

DÉCEMBRE

- 4 Anniversaire d'Amber
- 24 Réveillon de Noël : LURE fermé à partir de 17h00
- 25 Jour de Noël : LURE ouvert pour le dîner (réservation obligatoire)
- 26 Lendemain de Noël : LURE ouvert pour le dîner (réservation obligatoire)
- 29 Clôture de « Magisch Maastricht Vrijthof »
- 31 Saint-Sylvestre : LURE ouvert jusqu'à 17h00

JANVIER

- 1 Jour de l'An : LURE fermé
- 6 Épiphanie
- 10 Proclamation du prince du carnaval de Groet Mestreech (Markt, 15h11)

FÉVRIER

- 7-9 VASTELAOVEND (carnaval) à Maastricht : LURE fermé
- 10 Mercredi des Cendres (repas de hareng) : LURE fermé
- 14 Saint-Valentin (suivez nos réseaux sociaux pour notre menu spécial)

MARS

- 13-18 « Jeker Jazz fête la TEFAF » (suivez nos réseaux sociaux pour notre programme musical)
- 26 Vendredi saint
- 28 Dimanche de Pâques · passage à l'heure d'été
- 29 Lundi de Pâques

AVRIL

- 17 Amstel Gold Race (cyclotouristes)
- 18 Amstel Gold Race (professionnels)
- 27 Fête du Roi : toujours la fête chez LURE, avec château gonflable pour les enfants, bar extérieur et bien d'autres surprises. Suivez nos réseaux sociaux pour en savoir plus.

Le Jekerkwartier

POÈME DE JAN JANSSEN, POÈTE DE LA VILLE DE MAASTRICHT · TRADUCTION LIBRE

Là où la Jeker gargouille, sinon bouillonne,
pour en secret
sembler s'évanouir en clapotant
puis rejaillir comme un baiser sonore
avec beaucoup de bravoure
et laisser la roue du moulin tourner.

Là où l'hospitalité
te laisse en tout calme
savourer
l'ambiance t'imprégner
écouter, parfois bavarder

là où le feuillage des arbres
bruisse
et où la brise tiède
te fait rêver
et goûter une pinte dorée

là où le carnaval
dans sa pirouette
fait un instant disparaître le quotidien
pour embrasser la joie de la fête
célébrer la vie
et se réchauffer les uns les autres

cela aussi, c'est notre ville
une histoire de tant de siècles
parfois tangible, palpable
qui fait revivre les traditions
que tu viennes pour longtemps
ou ne restes qu'un instant

Sache ... Maastricht reste dans ta mémoire
et ne te lâche jamais
notre Geis t'a saisi
même si tu viens de loin.



Le Jekerkwartier : à découvrir absolument !

Bienvenue ! Bienvenue dans notre ville, notre Maastricht. Ravi que vous soyez là. Nous vous attendions, car nous avons beaucoup à offrir. Vous apprendrez à connaître Maastricht, et Maastricht saura répondre à vos attentes et à vos envies. À quoi pensiez-vous en venant à Maastricht ? Laissez-moi deviner ! Le romantisme ?! Vous aimez le romantisme et tout ce qui va avec ? Vraiment ? Alors vous êtes au bon endroit ! À Maastricht, nous avons quantité de ruelles étroites et charmantes, de jolies petites

boutiques, de cafés aux terrasses accueillantes et de magasins d'antiquités de qualité venues du monde entier. À votre rythme, vous pouvez profiter et découvrir tout ce qu'il y a à voir.

Je vous recommande alors le Jekerkwartier. Il se trouve juste à côté du centre-ville : il suffit de prendre la bonne rue et vous y êtes. Depuis l'Onze Lieve Vrouweplein, vous marchez vers la Koestraat, et l'ambiance française vient déjà à votre rencontre.

Les chaises et les tables le long des façades vous invitent à goûter les délices que vous sentez. Vous jetez un œil dans le Bisschopsmolen, et l'odeur du pain frais et des pâtisseries vous chatouille les narines. Les petites boutiques alentour vous invitent à y jeter un coup d'œil.

Vous voilà dans « notre » quartier latin, où l'art et le sens artistique se fondent en une vraie beauté dans les ateliers du quartier. La Sint Pieterstraat regorge de belles galeries d'art et d'antiquaires. On peut y flâner, et aussi dans la charmante petite boutique du « Smaakmaker ». Bref, une rue pour savourer ce que l'on voit, ce que l'on sent et peut-être ce que l'on goûte.

Envie de goûter à la fin du Moyen Âge ? À côté du sympathique café « de Pieter », vous trouverez le rempart qui, dès le XIII^e siècle, protégeait Maastricht des souverains trop avides. Passez la main sur le mur, fermez les yeux et imaginez les Espagnols de l'autre côté tentant d'entrer. Faufilez-vous dans le Hilarius-

straatje, la rue la plus étroite de notre ville. Ça aussi, c'est Maastricht.

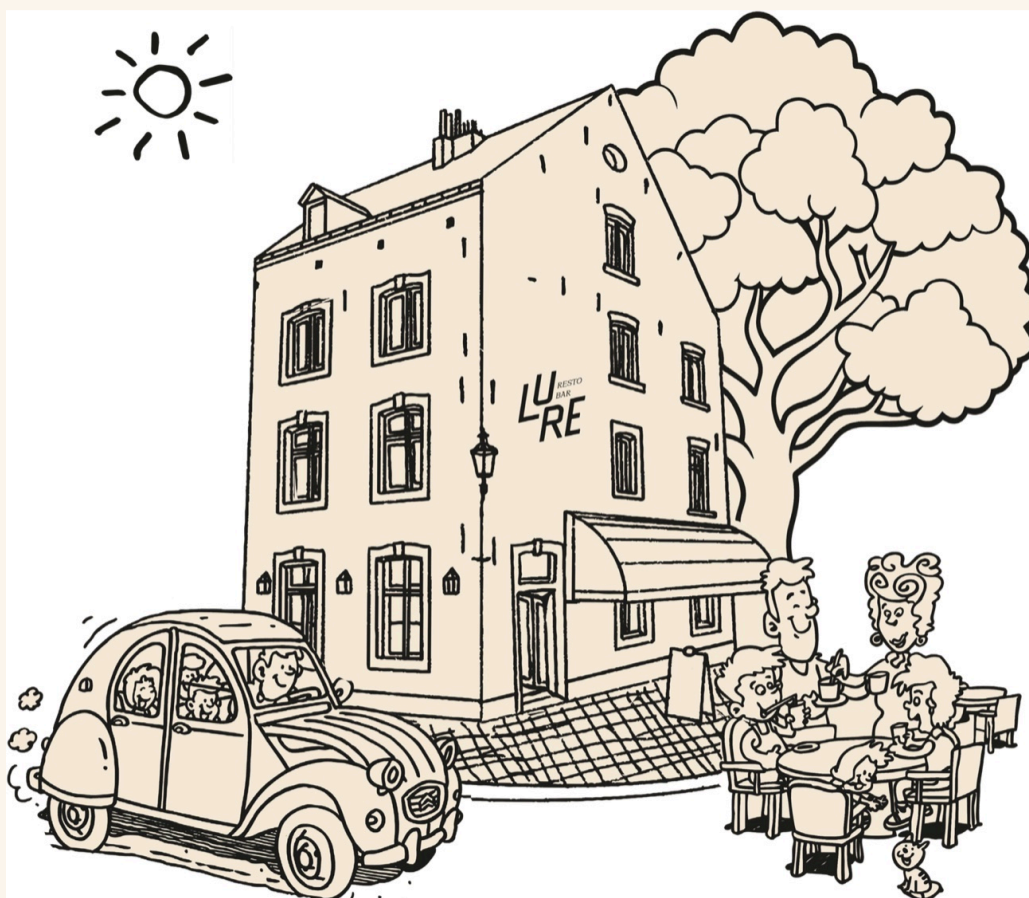
Par la charmante rue « Lang Grachtje », vous arrivez dans l'oasis de verdure de la Grote Looiersstraat. La terrasse de LURE, juste devant vous, vous invite à un rafraîchissement, et plus loin, dans le coin droit de la rue, le Natuurhistorisch Museum (muséum d'histoire naturelle) abrite une riche collection. Elle vous laissera sans voix. Vous y rencontrerez aussi Bèr, le squelette du mosaïsaure découvert dans le sous-sol de la Sint Pietersberg. Vous voilà face à face avec une bête préhistorique de notre propre région. Passionnant, non ?

Le Jekerkwartier vaut vraiment le détour. Vous découvrez Maastricht d'une tout autre manière, car ce quartier respire Maastricht et il est Maastricht. Pour une journée un peu moins trépidante, c'est le cadre idéal. Partez à la découverte et laissez-vous enchanter...

Pour les petits Lures et Lurettes

Tu veux colorier ce dessin ? Dis-le à notre équipe, elle te donnera une pochette de crayons de couleur ! De quelle couleur vas-tu peindre la Restobar LURE ?

Prénom: _____ Âge: _____



Mots mêlés LURE

Arriveras-tu à trouver tous les mots cachés ?

L	A	P	K	S	A	R	T	I	S	P	R	I	T	Z	W
T	E	L	D	N	S	D	N	O	L	B	E	R	U	L	E
A	K	A	R	I	E	Y	P	N	I	J	N	T	J	E	M
S	R	T	A	V	R	O	W	V	E	R	Z	J	E	V	E
N	B	E	N	U	V	O	L	A	U	V	E	N	T	B	R
E	D	A	A	A	A	G	F	Z	P	F	O	K	X	R	U
M	C	U	C	Q	A	D	J	A	M	O	U	T	F	A	L
O	H	M	E	O	S	F	M	O	L	O	W	Q	N	N	R
N	X	I	D	C	L	B	M	N	A	A	W	A	P	D	A
E	J	D	E	N	E	K	A	A	H	Y	T	I	T	S	B
V	K	I	T	R	G	V	L	A	X	N	Y	B	H	L	O
E	X	T	A	S	E	A	U	C	H	O	C	O	L	A	T
S	W	Q	P	I	N	L	A	O	D	R	H	A	G	N	S
J	I	E	N	T	D	X	J	O	K	X	T	B	X	G	E
N	C	N	L	I	E	T	S	E	P	D	H	U	K	L	R
N	A	I	Z	V	P	E	T	I	T	P	A	R	I	S	J

- SARTISPRITZ
- NIJNTJE
- VOLAUVENT
- AMBER
- RESTOBARLURE
- SEVENOMENS
- COQUAVIN
- PETITPARIS
- TITYHAAKEN
- BRANDSLANG
- VROWVERZJEVE
- ANNIEVANLOO
- PLATEAUMIDI
- JOHNTANA
- SERVAASLEGENDE
- LUREBLOND
- EXTASEAUCHOCOLAT
- PATEDECANARD

Emportez volontiers cette LURE Gezèt avec vous.



Contact

+31 (0)43 321 1775

info@restobarlure.nl

www.restobarlure.nl

Adresse

Grote Looiersstraat 7
6211 JH Maastricht

Horaires

Lundi fermé

Mardi - dimanche 12h00 - 00h00

Déjeuner 12h00 - 17h00 · dîner dès 17h00

Réservez une table sur restobarlure.nl

Rédaction : Gino Frijns · Mise en page originale : geenflauwidedesign.nl · Cette édition française est une traduction de la LURE Gezèt n° 5 (octobre 2026). La carte et les prix sont ceux de l'édition imprimée ; les prix peuvent changer.