



NOTRE BOULANGERIE

Tous nos pains BIO sont préparés avec soin dans le Westhoek, en suivant des méthodes traditionnelles à la boulangerie BIO De Trog. C'est une boulangerie entièrement biologique et neutre en CO2.

HOUTHAKKERSBROOD WIT

6.70 €

"Een lekkere witte stutte" comme on dit chez nous à Ypres. Préparé avec des ingrédients de qualité selon une recette traditionnelle à base de farine d'épeautre et de seigle.

HOUTHAKKERS BRUIN

6.70 €

Pain noir au goût prononcé, fait de blé, de seigle et de malt grillé. Incorporé à la pâte, on y trouve des graines de lin et de tournesol. Préparé avec du levain fait maison.

GETOASTE GRANEN

5.90 €

À partir de blé et de seigle. Des flocons d'avoine, des graines de sésame, des graines de tournesol, des graines de lin et des graines de citrouille sont incorporés à la pâte. Préparé avec du levain fait maison.

SPELTMEERZADEN

5.80 €

Un délicieux petit pain d'épeautre traditionnel qui vous attend ! Il est préparé avec de l'épeautre belge et un levain d'épeautre fait maison. On y ajoute aussi du sarrasin, de l'avoine et des graines de lin pour une touche spéciale.

OLD STYLE DESEM

6.90 €

Pour les passionnés de pain au levain. Un pain de blé plein de personnalité avec une petite note acidulée qui reste délicieuse. Préparé avec 80 % de farine de blé.

TRADITION FRANÇAISE

6.90 €

Préparé selon des méthodes traditionnelles, avec un goût de levain qui est à la fois typique et facile à apprécier.

AVONDBROOD

5.80 €

Un pain délicieux et nutritif : plein de fibres et de protéines, avec peu de glucides. La farine de blé est remplacée par de la farine de soja, et on y ajoute des graines et soja.

ROGGEDESEM

6.70 €

Un pain plein de personnalité avec une croûte croustillante de seigle pur et de levain fait maison. Un pain amer généreux au goût inoubliable.

SPELTMEEL

6.90 €

Un pain à la levure qui renferme naturellement du magnésium et du fer. Pour ceux qui sont très sensibles au gluten de blé, cet épeautre est plus simple à digérer.

HAVERVLOKKEN

6.70 €

Un pain fait maison, préparé avec du blé, du seigle, des flocons d'avoine et des flocons de blé. Il est pétri à la main et cuit sur une pierre.

FRANS BOER

6.90 €

Pain de caractère préparé avec de la farine de blé, de la farine de seigle et du levain fait maison. Un pain au goût délicatement acidulé et à la croûte délicieuse.

BOISSONS

EAU ET BOISSONS NON ALCOOLISÉES

VAL MINÉRAL 25CL/50CL	3.50/6.90
VAL PETILLANTE 25CL/50CL	3.50/6.90
PEPSI COLA	3.50
PEPSI ZÉRO	3.50
VAL BITTER LEMON	3.50
VAL LIME	3.50
VAL ORANGE	3.50
VAL TONIC	3.50
VAL AGRUMES	3.50
VAL ICE	3.50
GÉROLSTEINER ORANGE/ CITRON	3.50
CEMEL/FRISTI	3.60
LOOZA ACE	3.60

LIMONADE FAIT MAISON	6.00
ICE TEA FAIT MAISON	6.00

LONDON ESSENCE

Distillé avec le goût le plus pur, sans alcool.

GINER BEER	4.95
GINGER ALE	4.95
TONIC INDIAN	4.95
PINK GRAPEFRUIT	4.95
WHITE PEACH & JASMIN	4.95

JUS DE FRUITS FRAIS

JUS D'ORANGE	6.50
FRAIS JUS DE POMME	6.50
FRAIS JUS DU JOUR	6.50
SMOOTHIE DU JOUR	8.95

BIÈRES À LA PRESSION

PRIMUS (5,2%)	3.75/4.75
---------------	-----------

Bière blonde rafraîchissante,
au goût délicat et agréable à déguster.

TONGERLO BLOND (6%)	5.20
---------------------	------

Bière d'abbaye d'une belle couleur dorée,
avec une première gorgée douce et sucrée.

FLANDRIEN (6,4%)	4.95
------------------	------

Une bière blonde pleine de personnalité
avec des touches de chêne et de vanille.

OMMEGANG TRIPEL (8%)	5.20
----------------------	------

Triple avec des saveurs florales et épicées.

BIÈRES EN FLACON

YPERMAN (5.5%)	4.50
----------------	------

Bière d'une belle couleur ambrée,
avec une touche légèrement sucrée.

OMER (8%)	5.00
-----------	------

Bière blonde belge artisanale,
douce, fruitée et riche en saveurs.

CHARLES QUINT BLOND (8.5%)	5.20
----------------------------	------

Bière dorée et claire, avec de puissants
arômes d'agrumes et une touche florale.

CHARLES QUINT ROBIJN (8.5%)	5.20
-----------------------------	------

Bière rouge avec une saveur fruitée.

BLANCHE (5.1%)	5.00
----------------	------

Bière de blé avec une mousse onctueuse.

BOISSONS

TONGERLO TRIPEL (9%)	5.50
Bière avec une palette aromatique mise en valeur par des touches épicées.	
TONGERLO BRUIN (6.5%)	5.20
Une bière d'abbaye brune profonde avec une touche de vanille et de chocolat noir.	
KRIEK MYSTIEK (3.5%)	4.50
Bière aux fruits avec 25% de jus de cerise.	
CARLSBERG (0%)	4.50
Sans alcool, léger en calories.	
FLANDRIEN (0%)	5.00
Saveur de vanille, peu sucrée.	
ROUGE (0%)	5.00
Cerises avec une touche de canneberge.	

GINs	
<i>Nos gins sont accompagnés de tonic London Essence.</i>	
BOMBAY SAPPHIRE	12.95
agrumes - baies de genévrier	
POPPIES	14.50
orange - anis - cardamome	
MONKEY 47	14.50
parfum floral - touches d'agrumes	
GORDON'S PREMIUM PINK	12.95
framboises - fraises - fruits rouges	
SEEDLIP (0%)	10.50
orange - gingembre - citron.	

COCKTAILS	
PORNSTAR MARTINI	12.95
fruit de la passion - citron vert - vodka	
ANDRÉ SPRITZ	12.95
vin blanc - abricot - citron - cava	
NEGRONI	13.50
vermouth rouge - campari - gin	
GOLDEN QUINSE	13.50
coing - soda au gingembre - lime	
MIMOSA	12.95
jus d'orange pressé - cava - liqueur	
FLORAL APPLE FIZZ (0%)	10.00
Jus de pomme frais - fleur de sureau	
IPANEMA (0%)	10.00
fruit de la passion - gingembre	
LITTLE BUDDHA (0%)	10.00
mangue - noix de coco - citron vert	
APEROL SPRITZ (0%)	10.00
orange sanguine - zeste d'orange - cava 0%	

APÉRITIFS TRADITIONNELS	
CAVA / CAVA 0%	8.95
COUPE CHAMPAGNE	14.00
PORTO BLANCHE / ROUGE	7.50
SHERRY DRY	7.50
MARTINI BIANCO	8.00
PICON VIN BLANC	8.00
KIRR ROYAL / KIRR ROYAL 0%	9.95

BOISSONS

BAR Á VIN

Disponible aussi en carafe de 25cl ou 50cl.

VIN BLANC	VERRE/BOUTEILLE
Chardonnay - Languedoc	6.00/28.90
Sauvignon Blanc - Chili	7.00/30.95
Chablis de Bourgogne - Bourgogne	9.95/49.95
La Pepica, Moscatel (doux) - Valencia	5.50/26.50

VIN ROUGE	VERRE/BOUTEILLE
Cabernet Sauvignon - Languedoc	6.00/28.90
Les Colombiers Pomerol - Bordeaux	9.95/49.95
Châteauneuf-du-Pâpe - Rhônevallei	9.95/49.95

VIN ROSÉ	VERRE/BOUTEILLE
Caves Saint-Christophe - Languedoc	6.00/28.90
De L'Aumerade Cru Classé - Provence	7.95/34.95

CAFÉ CLASSIQUE (100% arabica)

LUNGO (CAFÉ)	3.50
LUNGO XL (GRAND CAFÉ)	5.50
ESPRESSO	3.50
DOPPIO (DOUBLE ESPRESSO)	4.30
PICHET DU LAIT	+0.50
CAPPUCCINO MOUSSE DE LAIT	4.30
CAPPUCCINO BELGE	4.30
LATTE (CAFÉ LATTE)	4.50
LATTE MACHIATO	4.50
FLAT WHITE	4.80
ESPRESSO MACHIATO	4.60
AJOUTER UNE SIROP:	
spéculoos, amande, chocolat,	+0.90
caramel (zéro), vanille, noisette,	

NOS INCONTOURNABLES

MATCHA LATTE	6.00
ICED MATCHA LATTE	6.50
CHAI LATTE/ DIRTY CHAI	4.95/5.95
CAFÉ D'YPRES	8.95
Café accompagné de 3 pralines d'Ypres.	
BISCOFF LATTE	5.95
Café latte, pâte de Lotus, crème chantilly.	
AFFOGATO	8.95
Glace à la vanille, espresso, crème chantilly.	

OFFRES D'HIVER

CINNAMON ROLL LATTE	6.50
Latte machiato, sirop, un petit cinnamon roll.	
PUMPKIN SPICE LATTE	5.95
Latte Machiato, sirop citrouille, épices.	
WINTER CHARM LATTE	5.95
Latte, vanille, amandes, crème chantilly.	
BUENO LATTE	6.50
Latte, Kinder Bueno (sauce), crème chantilly.	
BAILEYS AFFOGATO	13.95
Affogato avec Baileys.	

LAIT D'AVOINE, LAIT DE SOJA ET LAIT D'AMANDE À VOTRE DISPOSITION. +0.95

BOISSONS

NOS SORTES DE THÉ

Ajoutez miel Meli à votre tasse de thé pour seulement +1€.

VERT: ORGANIC MATCHA **5.00**

Le thé le plus sain regorge d'antioxydants et aide à ralentir le vieillissement.

VERT: JAPAN BANCHA **4.60**

Favorise la digestion et renforce le système immunitaire.

NOIR: BREAKFAST / EARL GREY **4.60**

Favorise une circulation sanguine saine dans le corps et booste le métabolisme.

BLANC: CHINA WHITE MONKEY **4.60**

Un impact sur la prévention des caries dentaires et utile pour la combustion des graisses.

INFUSION: SUMMERTIME **4.60**

Une délicieuse infusion estivale avec de l'hibiscus, des feuilles d'égphantier, de la mangue.

INFUSION: MADEMOISELLE **4.60**

Un mélange de fleurs et de fruits.

INFUSION: À LA MENTHE **4.60**

Idéal pour aider à la digestion, lutter contre l'insomnie et apaiser la nervosité.

INFUSION: GINGEMBRE **4.80**

Protège le corps des inflammations.

INFUSION: CAMOMILLE **4.60**

Il a un effet apaisant sur l'estomac et les intestins.

CHOCOLAT AU LAIT

CÉCÉMEL/ CRÈME CHANTILLY **3.65/4.65**

LAIT AU CHOCOLAT BELGE **5.00**

Choix de chocolat au lait, fondant ou blanc.

TWISTED HOT CHOCOLATE **5.75**

Chocolat au lait avec une pointe de saveur: noisette, cannelle ou caramel au beurre salé.

MALTESER HOT CHOCOLATE **6.00**

Cécémel, Maltesers, crème chantilly.

MATCHA WHITE CHOCOLATE **6.50**

Chocolat blanc chaude, matcha.

NUTTY HUG (100% NUTELLA) **6.00**

Lait, Nutella, Marshmallows.

S'MORES CHOCOLATE **6.50**

Chocolat du lait, marsmallows, petit beurre.

BOISSONS SPIRITEUSES

ESPRESSO MARTINI **12.95**

Vodka, espresso, liqueur au café.

CAFÉ DIPLOMAT **11.95**

Café au lait, avocat, crème chantilly.

CAFÉ IRLANDAIS / ITALIEN / FRANÇAIS **11.95**

Café noir avec du whisky Jameson, Amaretto ou Cointreau et chantilly.

CAFÉ BAILEYS **11.95**

Café, Baileys, crème chantilly.

VIENNOISERIE



CROISSANT	3.00
PAIN AU CHOCOLAT	3.00
PAIN AUX RAISINS	3.00
PAIN HUIT À LA CRÈME	4.50
CHOCO CREME TWIST	4.50
SUISSE RONDE	4.50
CINNAMON ROLL (CANELLE)	4.50
GÂTEAU À LA CRÈME	4.50
PISTOLET DE SOL (beurre compris)	2.95

Avec les toppings de votre choix :

- beurre frais; 1.50
- Nutella ou confiture de fraises ; 1.00
- une portion de fromage jeune 3.50
- une portion de jambon artisanal ; 4.50
- fromage jeune et de jambon artisanal. 3.95

CÉRÉALES, FRUITS, YAOURT

FRUITS DE SAISON (V)	9.25
----------------------	------

Sélection de fruits frais découpés du jour.

BOL DE YAOURT (V)	12.00
-------------------	-------

Yaourt grec, granola fait maison, des fruits.

CHOCOLATE BANANA SPLIT	11.00
------------------------	-------

Banane caramélisée, granola frais, pépites de chocolat, yaourt fermier grec.

BOL D'AÇAÏ TRADITIONNEL (V)	14.50
-----------------------------	-------

Guarana açai, lait d'amande, granola, des fruits.

Supplément de beurre de cacahuète	+1.50
Yaourt de soja	+2.00

ŒUFS DE POULE

DEUX ŒUFS AU PLAT (V)	8.95
-----------------------	------

Avec du pain et du beurre frais.

ŒUF À LA COQUE (V)	4.95/7.50
--------------------	-----------

Avec des soldats et du beurre frais de la ferme.

ŒUFS BROUILLÉS (3 PIÈCES) (V)	9.95
-------------------------------	------

Avec du pain et du beurre frais.

TOAST PEAR-FECT (V)	9.95
---------------------	------

Fromage de chèvre, poire, noix, miel, cannelle.

TOAST AVOHOLIC (V)	14.50
--------------------	-------

Avocat, œuf au plat et tomates cerises.

+ AJOUTER DU BACON	3.00
--------------------	------

+ AJOUTER DU SAUMON FUMÉ FAIT MAISON	4.50
--------------------------------------	------

ŒUF ROYALE	18.95
------------	-------

Muffin anglais, œuf de ferme poché, sauce hollandaise maison, saumon/bacon ou jambon.

PANCAKES ET GAUFRES

CROISSANT GAUFRE	13.95
------------------	-------

2 croissants, sauce chocolat noisette, banane, crumble de biscuits Petit Beurre.

PANCAKES FRUITS DE SAISON	15.95
---------------------------	-------

Crêpes aux fruits de saison et sirop d'érable.

PANCAKES "APPLE OF MY EYE"	15.50
----------------------------	-------

Avec pommes caramélisées et sauce vanille.

FORMULES DE PETIT-DÉJEUNER

(ENTRE 8H30 ET 11H00)

PETIT-DÉJEUNER EXPRESS18.95

Un café, un thé OU du chocolat chaud, un jus de fruit, deux œufs au plat avec du bacon, un croissant et du pain avec de la confiture.

MANHATTAN (À PARTIR DE 2P.)25.50

Un café, un thé OU un chocolat chaud, un jus de fruits, un petit yaourt, œuf royale au jambon, un assortiment de garnitures salées et sucrées, des tranches de pain et un viennoiserie.

PETIT-DÉJEUNER DE LUXE60.50

Une coupe de champagne (Baron de Villeboerg), un café, un thé OU un chocolat chaud, un jus de fruits, un petit yaourt, un œuf à la coque, 10gr caviar oscietra, une assiette de saumon fumé maison avec fromage aux herbes, tranches de pain avec garnitures et un viennoiserie.

Pour assurer une belle qualité, nous vous prions de choisir 1 formule pour toute la table ou un maximum de 4 plats à la carte. Merci!

SHOT DE GINGEMBRE+ 3.00

CONTINENTAL (À PARTIR DE 2P.)23.95

Un café, un thé OU un chocolat chaud, un jus de fruits, un petit yaourt, un œuf au plat, un assortiment de garnitures salées et sucrées, des tranches de pain et un viennoiserie.

LE CLASSIQUE (À PARTIR DE 2P.)27.50

Un café, un thé OU un chocolat chaud, un jus de fruits, un petit yaourt, un œuf brouillé avec du bacon OU du saumon, un assortiment de garnitures salées et sucrées, des tranches de pain et un viennoiserie et terminer avec une crêpe américaine et des fruits de saison.

EXTRA :

- | | |
|-------------------------------|-------|
| • MIMOSA | 12.50 |
| • CAVA DE CAVA 0% | 8.95 |
| • COUPE À CHAMPAGNE | 14.00 |
| • CAFÉ EN PLUS | 3.00 |
| • POT DE THÉ EN PLUS | 3.50 |
| • CRÊPE AMÉRICAINE SUPÉRIEURE | 3.50 |

DÉJEUNER

(ENTRE 12H00 ET 14H00)

Le chef prépare des ingrédients frais et locaux pour créer des plats savoureux, mettant l'accent sur la qualité plutôt que sur la rapidité.

BITS & BITES

CROQUETTES DE TAPAS 8/12PC 15.95/22.95

Laissez-vous enchanter par le mélange de nos croquettes artisanales de saison.

CROQUETTES DE CREVETTES (4PC) 13.95

Mini croquette de crevettes (30gr) délicieusement remplie de nos crevettes.

CROQUETTES DE VOL AU VENT (4PC) 13.95

Cette croquette (25g) est garnie d'un ragoût crémeux de poulet, champignons et persil.

PROSCIUTTO DI PARMA 12.95

Authentique jambon séché de Parme, Italie.

SAUMON FUMÉ MAISON 27.95

Fumé maison et coupé à la main par le chef, servi avec du pain grillé et du citron.

PÂTÉ FERMIER DES FLANDRES 18.00

Authentique pâté fermier de Veurn' Ambachtse, servi avec du pain grillé et une garniture.

CAVIAR ROYAL OSCIETRA (30GR) 70.00

Servi avec des blinis et leurs garnitures.

POTAGE DU JOUR

SOUPE DU JOUR 7.95

Servi avec du pain et du beurre tout frais.

- fromage en poudre + 1.50
- croûtons faits maison + 1.00

CLASSIQUES

CROQUE ANDRÉ 15.95

Getoast BIO brood by de TROG met boerenham, Gouda kaas en een slaatje.

CROQUE ANDREA 17.50

Croque André, mais avec un œuf de la ferme.

CROQUE AUX TRUFFES 23.95

Pain grillé, parmesan, jambon de Parme, truffe d'été fraîchement râpée à la minute.

Les croques sont aussi proposés végétariennes.

BOLOGNAISE DE NANDA/ XXL 17.95/20.95

paghetti bolognaise à la grand-mère.

SPAGHETTI ANDRÉ 19.95

Bolognaise avec croûte de fromage gratinée.

ANDRÉ'S BURGER 25.50

Burger bio avec laitue, tomate, pur bœuf et gouda. Servi avec pommes de terre.

DÉJEUNER

(ENTRE 12H00 ET 14H00)

CROQUETTES FAITES MAISON

Accompagné de pain, de laitue et de mayonnaise.

Choix de 2 ou 3 croquettes faites maison.

CROQUETTE AU FROMAGE (V) 18.50/22.50

Avec du fromage Old Bruges,
délicieusement épicé à son long affinage.

CROQUETTE DE CREVETTES 21.95/26.95

Une véritable croquette aux crevettes de
Zeebrugge, richement garnie de nos crevettes.

CROQUETTES DE VENAISON 19.50/25.00

Préparé avec du chevreuil tendre mijoté
lentement dans un bouillon de chevreuil fort.

DUO/TRIO DE CROQUETTE 19.50/24.95

Créez votre propre mélange à partir de
notre gamme de croquettes artisanales.

SAUMON FUMÉ FAIT MAISON 27.95

Notre saumon écossais est fumé à la maison
sur de vieux fûts de vin et du bois de hêtre,
découpé à la main et servi avec du pain grillé,
du citron, de la crème aigre et des oignons.

- À EMPORTER 125GR 9.95
- À EMPORTER 250GR 18.95

PÂTES

PÂTES À LA TRUFFE D'HIVER (V) 31.00

Tagliatelles à la truffe d'hiver fraîchement
râpée et mélange de champignons d'hiver.

+ Prosciutto di Parma +3.00

CHICKEN ALFREDO 25.50

Pâtes crémeuses avec poulet fermier, épinards
et champignons dans une riche sauce Alfredo.

LASAGNE BOLOGNAISE 19.50

Traditionnelle avec une sauce à la viande
hachée et une sauce béchamel crémeuse.

LES SPÉCIALITÉS

COQUILLES ST JACQUES 32.95

Coquilles Saint-Jacques gratinées à la sauce
au vin, crevettes grises et de pommes de terre.

Verre de vin blanc : Chablis 9.95/49.95

SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE 24.50

Laitue mesclun, chèvre chaud de Reninge,
des pommes chaudes, lardons, noix.

Verre de vin blanc: Sauvignon Blanc 6.00/28.90

FAZANT BRABAÇONNE (SAISON) 35.00

Faisan en sauce crémeuse, servi avec compote
de pommes grand-mère et croquettes d'amandes.

Verre de vin rouge: Médoc - Bordeaux 7.00/30.00

NOS PÂTISSERIES

Onze gebakjes zijn allemaal **huisgemaakt met liefde**. Kom gerust even kijken in de vitrine, we hebben vast iets lekkers voor je!

DESSERTS

L'ASSIETTE GOURMONDE	12.00
Des pâtisseries et des douceurs fraîches.	
CRUMBLE AUX POMMES	12.00
Pâte brisée croustillante-sucrée, cassonade, pommes, raisins secs avec glace fait maison.	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	12.00
Servi avec de la glace vanille maison.	
TARTE TATIN	11.50
Tarte aux pommes avec glace et chantilly.	
TIRAMISU	11.00
Classique imbattable, servi à table.	
PROFITEROLE NAPOLITAINE	12.00
Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat.	
VERSE SABAYON	14.00

CRÊPE SUZETTE16.50

Deux crêpes caramélisées à l'orange fraîche et à la glace vanille fait maison, flambées à votre table par notre chef.



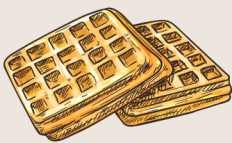
CRÊPES

Crêpes maison réalisées de façon traditionnelle.

	6.50
NUTELLA	8.50
MIEL	8.50
CONFITURE DE FRAISE	8.50
SAUCE CARAMEL	8.50
SIROP D'ÉRABLE	9.50
BANANE	8.50
LIQUEUR AUX OEUFS	11.50
FRUITS DE SAISON	11.50
CERISES CHAUDES AU SIROP	11.50
SIROP DE LIÈGE	11.50
SUCE & CITRON	8.50
SAUCE BUENO & KINDER BUENO	10.95
SAUCE SPÉCULOOS & SPÉCULOOS	10.95

SUPPLÉMENTAIRES:

- beurre de ferme; +1.50
- crème chantilly fraîche; +2.50
- sauce au chocolat maison; +2.00
- boule de glace faite maison. +2.95



LES GAUFRES D'AMANDA (XL)

Gaufres de Bruxelles extra-larges. Nos gaufres sont fraîches, un temps d'attente peut donc être nécessaire.

SUCRE BLANC	8.95
NUTELLA	10.95
MIEL	10.95
CONFITURE DE FRAISE	10.95
SAUCE CARAMEL	10.95
SIROP D'ÉRABLE	11.95
BANANE	10.95
LIQUEUR AUX OEUFS	13.50
FRUITS DE SAISON	13.50
CERISES CHAUDES AU SIROP	13.50
SIROP DE LIÈGE	13.50
SAUCE BUENO & KINDER BUENO	12.95
SAUCE SPÉCULOOS & SPÉCULOOS	12.95
SUPPLÉMENTAIRES:	
• beurre de ferme;	+1.50
• crème chantilly fraîche;	+2.50
• sauce au chocolat maison;	+2.00
• boule de glace faite maison.	+2.95

80'S MILKSHAKES

Servi comme dans les années 80 (avec chantilly).

CHOISISSEZ PARI:	8.95
Vanille, fraise, banane, moka, Ferrero	
Rocher, chocolat, spéculoos et pistache.	



AMERICAN PANCAKES

FRUITS DE SAISON	15.95
Des pancakes avec un assortiment frais de fruits de saison, sirop d'érable et sucre glace.	

APPLE OF MY EYE	15.50
Avec pommes caramélisées et sauce vanille.	

SUPPLÉMENTAIRES:	
• beurre de ferme;	+1.50
• crème chantilly fraîche;	+2.50
• boule de glace faite maison.	+2.95

DES BEIGNETS

Fait maison selon une recette traditionnelle.

NATUREL (5pièces)	9.95
Avec une généreuse dose de sucre glace.	

AU CHOCOLAT (5pièces)	11.95
Comme nous préférons manger un smoutebol, au sauce chocolat frais.	

COUPES GLACÉES

Nos glaces sont préparées sur place avec des recettes familiales traditionnelles, accompagnées de crème fraîche.

DAME BLANCHE/ NOIRE	10.95
Glace vanille/chocolat, sauce chocolat.	
BANANA SPLIT	11.50
Glace vanille, banane, sauce chocolat.	
ITALIENNE	12.95
Glace vanille, fraise et pistache.	
BRESILIENNE	10.95
Glace vanille, sauce caramel, brésilienne.	
COUPE FRAISES (SAISON)	11.95
Glace vanille, fraise, coulis, des fraises.	
FERRERO (NEW)	11.95
Vanille, glace Ferrero et Ferrero Rocher.	
PISTACHE	10.95
Glace pistache, vanille, sauce chocolat.	
NEGRESKO	12.95
Glace chocolat, vanille, liqueur aux oeufs.	
LIQUEUR AUX OEUFS	12.95
Glace vanille, liqueur aux oeufs.	
HERMAN	11.50
Glace vanille, chocolat, merengue, sauce chocolat.	

NOS DÉLICES GLACÉES

Nos glaces sont préparées sur place avec des recettes familiales traditionnelles, accompagnées de crème fraîche.

ESPRESSO	12.95
Glace moka, sauce au café, boudoirs.	
MALTESER FANTASIE	12.95
Glace au chocolat, sauce chocolat, Maltesers.	
LOTUS BISCOFF HEAVEN	12.95
Glace au spéculoos, biscuits Lotus et sauce.	
COUPE ANDRÉ	12.95
Crème glacée à la vanille, fruits de saison.	
COUPE D'OR (NEW)	12.95
Glace chocolat et Ferrero, sauce au chocolat.	

COUPE GLACÉE AU CHOIX

• Coupe 1 boule	4.95
• Coupe 2 boules	7.95
• Coupe 3 boules	9.95
crème fraîche fouettée;	1.95
sauce au chocolat frais.	1.95

SNACK

CROQUE ANDRÉ	15.95
Pain BIO grillé chez TROG avec du jambon fermier, du fromage Gouda et de la salade.	