



LA CARTE

*AVEC AMOUR ET PASSION,
SELON LA TRADITION DE NOTRE ARRIÈRE-GRAND-PÈRE*



Kaffee André n'est pas qu'un nom, mais un hommage chaleureux à André De Groote. Un véritable artisan aux mains d'or, passionné de pâtisserie, de chocolat et de glaces. André était le père d'Herman, le grand-père de Peter et l'arrière-grand-père de Zoë. Une passion transmise de génération en génération.

Chez Kaffee André, nous perpétons la tradition d'André en alliant ses recettes familiales éprouvées à notre propre passion pour la cuisine. Le chef Simon, Peter et le sous-chef Pedro unissent leurs talents pour concocter un menu savoureux à chaque saison. Zoë, Nathalie et leur équipe veillent à un accueil chaleureux et à une ambiance conviviale, pour que chacun se sente immédiatement comme chez soi.

Chez Kaffee André, tout est fait maison, préparé avec amour et des ingrédients de première qualité, issus autant que possible de notre terroir flamand. Grâce au principe du circuit court, nous achetons directement auprès des producteurs, renforçant ainsi le lien entre agriculteurs et consommateurs. De cette façon, nous connaissons précisément l'origine de nos produits et pouvons concocter les plats les plus savoureux en toute sérénité !





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

5.90 €

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

6.95 €

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

6.95 €

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

6.95 €

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

DOUBLE DUTCH LIMONADES

100 % naturelles, faibles en calories et en sucre.

GINGER BEER	4.95
GINGER ALE	4.95
INDIAN TONIC	4.95
PINK GRAPEFRUIT	4.95
CUCUMBER & WATERMELON	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 - jus de citron vert - vodka	
ANDRÉ SPRITZ	12.95
vin blanc - abricot - fruit de la passion - cava	
NEGRONI	13.50
Martini rouge - Campari - Gin	
LAZY RED CHEEKS	12.50
framboise - citron vert - vodka - sucre de canne	

MOCKTAILS

FLORAL APPLE FIZZ	10.00
Jus de pomme frais - fleur de sureau - pétillant	
IPANEMA	10.00
bière de gingembre au fruit de la passion	
BERRY BLISS	10.00
fruits rouges - sucre de canne - tonic	
APEROL SPRITZ	10.00
orange sanguine - zeste d'orange - tonique	

APÉRITIFS TRADITIONNELS

CAVA / CAVA 0%	8.50
COUPE DE CHAMPAGNE	14.00
PORTO BLANC/ROUGE	7.50
SHERRY DRY	7.50
MARTINI BIANCO	8.50
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	6.50/29.50
Sauvignon Blanc - Chili	7.00/30.95
Chablis de Bourgogne - Bourgogne	9.95/49.95
La Pepica, Moscatel (doux) - Valencia	6.00/28.90

VIN ROUGE

VERRE/BOUTEILLE

Cabernet Sauvignon - Languedoc	6.50/29.50
Les Colombiers Pomerol - Bordeaux	9.95/49.95
Châteauneuf-du-Pâpe - Rhônevallei	9.95/49.95

VIN ROSÉ

VERRE/BOUTEILLE

Caves Saint-Christophe - Languedoc	6.50/29.50
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	4.10

AJOUTER UN SIROP:	
spéculoos, amande, chocolat,	+1.00
caramel (zéro), vanille, noisette,	

NOS INCONTOURNABLES

MATCHA LATTE	6.50
ICED MATCHA LATTE	6.95
CHAI LATTE	4.95
DIRTY CHAI	5.95
CAFÉ D'YPRES	8.95
Café accompagné de trois pralines d'Ypres.	
BISCOFF LATTE	6.95
Café latte, pâte de Lotus, crème chantilly.	
AFFOGATO	8.95
Glace à la vanille, expresso, crème chantilly.	

OFFRES SPÉCIALES D'ÉTÉ

ICED LATTE	5.50
FLAVORED ICED LATTE	6.50
Iced café latte avec un sirop au choix.	
ICED POPCORN LATTE	6.95
Iced café latte, crème chantilly, popcorn.	
ICED VIETNAMESE COFFEE	6.00
Iced café, lait concentré.	
ICED MANGO MATCHA LATTE	7.50
organic matcha, purée de mangue, lait.	
AFFOGATO AL PISTACCHIO	8.95
Glace à la pistache, chocolat, expresso.	

LAIT D'AVOINE, SOJA ET D'AMANDE À VOTRE DISPOSITION. +1.00

BOISSONS

NOS THÉS

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'églantier, 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**

ICED CÉCÉMEL/ CHANTILLY **4.00/5.00**

LAIT AU CHOCOLAT BELGE **5.00**

Choix de chocolat au lait, noir ou blanc.

ICED MATCHA WHITE CHOCOLATE **7.50**

Organic matcha, iced chocolat blanc.

ICED VANILLA BERRY BLISS **6.50**

Iced chocolat blanc, vanille, fruit rouges.

AFTER EIGHT CHOCOLATE MILK **6.50**

Chocolat noir, menthe, crème chantilly.

SEA SALT CARAMEL HOT CHOCOLATE **7.00**

Chocolat au lait, caramel salé, crème chantilly.

BOISSONS SPIRITEUSES

ESPRESSO MARTINI **12.95**

Vodka, espresso, liqueur au café.

KOFFIE DIPLOMAT **10.95**

Café au lait, avocat, crème chantilly.

IRISH / ITALIAN / FRENCH KOFFIE **11.95**

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

BAILEYS KOFFIE **11.95**

Café, Baileys, crème chantilly.

VIRGIN ITALIAN KOFFIE (0%) **10.00**

Café noir, Amaretto 0%, crème chantilly.

PETIT DÉJEUNER

(ENTRE 8.30H-11.00H)

VIENNOISERIE



CROISSANT AU BEURRE	3.00
PAIN AU CHOCOLAT	3.00
PAIN AU RAISINS	3.00
HUÎTRE	4.50
SUISSE RONDE	4.50
MAPLE PECAN	4.50
CINNAMON ROLL	5.00
PAIN À LA CRÈME	5.00
PISTOLET (incl.beurre)	3.00

Avec garniture au choix :

• beurre fermier;	1.50
• Nutella ou confiture fraise;	1.00
• portion de fromage jeune;	3.50
• portion jambon artisanal;	4.50
• portion de fromage jeune & jambon.	3.95

CÉRÉALES, FRUIT, YAORT

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

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

Yaourt fermier grec, granola frais, fruits.

BERRY BANANA SPLIT	11.50
--------------------	-------

Banane caramélisée, myrtilles, coulis, yaourt grec fermier, crumble de spéculoos.

BOL DE AÇAÏ (V)	15.50
-----------------	-------

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

Supplément beurre de cacahuète	+1.50
--------------------------------	-------

Yaourt grec ajusté > Yaourt au soja	+2.00
-------------------------------------	-------

ŒUFS DE FERME

DEUX ŒUFS À LA PLANCHE (V)	8.95
----------------------------	------

Avec des tranches du pain et du beurre fermier.

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

Avec des tranches du pain.

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

Avec des tranches du pain et du beurre fermier.

TOAST AVOHOLIC (V)	16.00
--------------------	-------

Pain au levain, avocat, œuf à la planche.

+ bacon	3.00
---------	------

+ saumon fumé maison	4.50
----------------------	------

ŒUFS BENEDICT	18.95
---------------	-------

Œufs pochés de ferme, saumon fumé maison, bacon ou jambon, sauce hollandaise fraîche.

AMERICAN BACON STACK	18.95
----------------------	-------

Pancakes, bacon, oef á la planche, sirop d'érable.

SWEET MORNINGS

PANCAKES FRUITS ROUGES	15.95
------------------------	-------

DUBAI CHOCOLATE PANCAKES	16.50
--------------------------	-------

Crème onctueuse à la pistache, sauce au chocolat.

GAUFRE CROISSANT	16.50
------------------	-------

Mascarpone doux, mélange de fruits rouges.

TARTINE AUX CHOCOLAT BELGE	10.95
----------------------------	-------

Toast, beurre, plein de pépites de chocolat.

FORMULES DE PETIT-DÉJEUNER

(ENTRE 8H30 ET 11H00)

PETIT-DÉJEUNER EXPRESS18.95 P.P.

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 P.P.

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

FESTIN DU MATIN (À PARTIR DE 2P) 30,00 P.P.

Un café, un thé OU un chocolat chaud, un jus de fruits frais, un petit yaourt, une tranche de pain au levain avec avocat et œuf au plat, un assortiment de garnitures salées et sucrées, des tranches de pain et terminer avec une gaufre croissant aux fruits rouges.

CONTINENTAL (À PARTIR DE 2P.)24.95 P.P.

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 P.P.

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.

SUPPLÉMENTS :

• shot de gingembre	3.50	• bacon	4.00
• cava ou cava 0%	8.50	• avocat	3,50
• coupe de champagne	14.00	• saumon fumé maison	6,00
• mimosa	12.95	• Caviar Oscietra 15g	30,00
• tasse de café en plus	3.00	• Caviar Oscietra 30g	70,00
• petite théière en plus	4.00	• gaufre croissant aux fruits de saison	8.50
		• crêpe américaine aux fruits de saison	5.50

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

Afin de préserver la qualité de nos plats, les Bits & Bites sont servis uniquement en entrée ou en accompagnement.

CROQUETTES DE CREVETTES (4PC) 13.95

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

CROQUETTES DE BOUILLABAISSE (4PC) 13.95

Les croquettes sont généreusement garnies de poissons, de crustacés et de fruits de mer.

CROQUETTES DE TAPAS 8/12PC 16.95/23.95

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

PROSCIUTTO DI PARMA 12.95

Jambon sec authentique 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.

CAVIAR ROYAL OSCIETRA (30GR) 75.00

Servi avec des blinis et leurs garnitures.

POTAGE DU JOUR

SOUPE DU JOUR 7.95

Servi avec du pain et du beurre fermier.

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

CLASSIQUES

CROQUE ANDRÉ 15.95

Pain BIO grillé de de TROG avec jambon fermier, fromage Gouda et une petite salade.

CROQUE ANDREA 16.95

Croque André, mais avec un œuf à cheval.

CROQUE AU TRUFFE 23.95

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

Les croques sont aussi proposés végétariennes.

NANDA'S BOLOGNAISE/ XXL 17.95/20.95

Spaghetti bolognaise classique.

SPAGHETTI ANDRÉ 19.95

Bolognaise avec croûte de fromage gratinée.

ANDRÉ'S BURGER 25.50

Brioche bun, boeuf haché 100% pur, salade, tomate et fromage Gouda. Servi des quartiers de 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 22.95/26.95

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

CROQUETTE DE VOL AU VENT 19.50/25.00

Une croquette raffinée, fourrée d'un ragoût crémeux de poulet, de champignons, de persil et d'une pointe de citron – un vrai régal.

DUO/TRIO DE CROQUETTE 20.50/25.95

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 10.95
- À EMPORTER 250GR 19.95

PÂTES

PÂTES À LA SAUCE TOMATE 25.50

Tagliatelles à la sauce tomate basilic, burrata crémeuse et prosciutto di Parma.

verre de vin : Sauvignon Blanc 7.00

PASTA ÉCREVISSES 29.95

Tagliatelles aux écrevisses, bisque de homard, crevettes grises de la mer du Nord et épinards.

WIJNTIP: Chablis de Bourgogne - Bourgogne 9.95

SPÉCIALITÉS

TARTARE DE THON 28.00

Tour de tartare de thon avec avocat et mangue. Servi sur riz à sushi et garni de grenade et de sésame.

CARPACCIO À LA TRUFFE 29.00

Carpaccio à la truffe fraîche d'été, à la roquette et au parmesan, servi avec du pain bio ou des quartiers de pommes de terre bien dorés.

BURRATA CAPRESE (V) 23.95

Burrata crémeuse, accompagnée de tomates savoureuses, le tout agrémenté de roquette fraîche et d'un filet d'huile d'olive extra vierge.

+ ajouter du jambon de Parme + 3.00

SNACK

CROQUE ANDRÉ 15.95
Pain bio grillé de de TROG avec jambon
fermier, fromage Gouda et une petite salade.

NOS PÂTISSERIES

Nos pâtisseries sont **faites maison avec amour**.
N'hésitez pas à jeter un œil à notre vitrine ; nous
sommes avoir quelque chose pour vous !

DESSERTS

L'ASSIETTE GOURMANDE 12.95
Des pâtisseries et des douceurs fraîches.

TARTE TATIN 12.00
Tarte aux pommes avec une croûte croustillante.
Servie avec de la glace et de la crème fouettée.

ETON MESS 12.50
Un mélange de mascarpone,
meringue et des fraises fraîches.

“TIRAMISU” D’ÉTÉ 12.00
Une variante de la version classique avec
du lotus, des framboises et du mascarpone.

SABAYON 14.00
Un classique italien, à base de vin blanc,
préparé à la minute par notre chef!



CRÊPES

rêpes maison réalisées de façon traditionnelle.

SUCRE	6.50
NUTELLA	8.50
MIEL	8.50
CONFITURE DE FRAISES	8.50
CONFITURE DE POIRES	8.50
CARAMEL	8.50
BANANE	8.50
SIROP D'ÉRABLE	9.50
SUCRE ET CITRON	9.50
LIQUEUR AUX OEUFS	11.50
FRUITS DE SAISON	11.95
FRAISES	11.95
FRUITS ROUGES	11.95
SAUCE BUENO ET KINDER BUENO	11.95
SAUCE SPÉCULOOS ET SPÉCULOOS	11.95

SUPPLÉMENTAIRES:

- beurre fermier; +1.50
- crème chantilly fraîche; +2.00
- sauce au chocolat maison; +2.50
- boule de glace 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	8.95
NUTELLA	10.95
MIEL	10.95
CONFITURE DE FRAISES	10.95
CONFITURE DE POIRES	10.95
CARAMEL	10.95
BANANE	10.95
SIROP D'ÉRABLE	11.95
LIQUEUR AUX OEUFS	13.50
FRUITS DE SAISON	13.95
FRAISES	13.95
FRUITS ROUGES	13.95
SAUCE BUENO ET KINDER BUENO	13.95
SAUCE SPÉCULOOS ET SPÉCULOOS	13.95
SUPPLÉMENTAIRES:	
• beurre fermier;	+1.50
• crème chantilly fraîche;	+2.00
• sauce au chocolat maison;	+2.50
• boule de glace maison.	+2.95

MILK-SHAKES DES ANNÉES 80

Servi comme dans les années 80 (avec de la crème fouettée).

CHOIX PARI MI :	8.95
Vanille, fraise, framboise, moka, chocolat, banane, spéculoos, pistache et Ferrero.	

CRÊPES AMÉRICAINES

FRUITS DE SAISON	15.95
Fruits fraîchement coupés avec sirop d'érable.	
FRUITS ROUGES	15.95
Avec une sélection de fruits rouges et du sirop d'érable.	

CHOCOLAT DE DUBAÏ	16.50
Crème onctueuse à la pistache et sauce au chocolat.	

EXTRA'S	
• crème chantilly fraîche;	+2.00
• sauce au chocolat maison;	+2.50
• boule de glace maison.	+2.95

VOUS CHOISISSEZ, NOUS CRÉONS!

Choix de : vanille, fraise, framboise, moka, banane, chocolat, spéculoos, pistache et Ferrero.



Coupe 1 boule	4.95
Coupe 2 boules	8.50
Coupe 3 boules	10.50
• crème chantilly fraîche;	2.00
• sauce au chocolat maison.	2.50

Notre glace est fait maison selon d'authentiques recettes familiales et servie avec de la crème fouettée.

COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE/ NOIRE11.50

Glace à la vanille/ chocolat, sauce au chocolat.

BANANE SPLIT11.95

Glace à la vanille et à la banane, sauce au chocolat.

ITALIENNE12.95

Glace à la vanille, à la fraise et à la pistache.

BRESILIENNE11.50

Glace à la vanille, sauce caramel, brésilienne.

FRAISES BELGES12.50

Glace à la vanille, fraise, coulis, fraises.

PISTACHE11.50

Glace à la vanille, pistache, sauce au chocolat.

PÊCHE MELBA11.50

Glace à la vanille, pêche au sirop, coulis.

ADVOCAAT (LIQUEUR AUX OEUFS)12.95

Glace à la vanille, advocaat, morceaux de chocolat.

HERMAN11.95

Glace à la vanille, chocolate, meringue, sauce au chocolat.

FRAMBOISE12.50

Sorbet à la framboise, coulis, framboises fraîches.

COUPES GLACÉES AUX FRUITS

COUPE ANDRÉ12.95

Crème glacée à la vanille, fruits de saison.

BERRY DREAM12.95

Glace à la fraise, sorbet à la framboise, fruits rouges.

BANOFFEE11.50

Glace à la banane, sauce caramel, pépites de chocolat.

TROPICAL12.50

Glace à la vanille, mangue fraîche, noix de coco.

PISTACHIO KISS12.95

Glace à la pistache, sorbet à la framboise, framboises.

COUPES GLACÉES ORIGINALES

ESPRESSO12.95

Glace au moka, sauce café, boudoirs.

MOKKA CRUNCH11.50

Glace au moka, sauce caramel, noix brésiliennes.

FANTAISIE MALTAISE12.95

Glace au chocolat, sauce au chocolat, Maltesers.

FERRERO ROCHER11.95

Glace à la vanille et ferrero, Ferreo Rocher.

COUPE D'OR12.95

Glace au chocolat et ferrero, sauce au chocolat.

PARADIS LOTUS BISCOFF12.95

Glace au spéculoos, biscuits Lotus et sauce.



CHOCOLATERIE PETER DE GROOTE

Rendez également visite à notre deuxième établissement.

Vous y trouverez un large assortiment de chocolats belges, sélectionnés pour leur qualité et leur goût. Outre le chocolat, nous proposons également un vaste choix de massepain, de confiseries, de bières régionales et des 'Katjes d'Ypres' !



CHOCOLATERIE PETER DE GROOTE
GROTE MARKT 43,
8900 IEPER



Grote Markt 5, 8900 IEPER

057/44.53.06

www.kaffeeandre.be

info@kaffeeandre.be

WIFI

Kaffee_Andre_Guest(5)

kaffeeandre8900

BEDANKT VOOR UW BEZOEK!

Peter, Nathalie, Simon, & Zoë.



kaffeeandre



Kaffee André