



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
GINI	3.50
SHWEPPE'S TONIC	3.50
VAL LIME	3.50
VAL ORANGE	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 BLONDE (6%)	5.50
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.	
TONGERLO TRIPEL (9%)	5.50
Tripel rehaussée de notes de houblon épicées.	

BIÈRES EN BOUTEILLE

YPERMAN (5.5%)	4.50
Ambrée, avec une touche sucrée.	
OMER (8%)	5.00
Blonde belge : douce, fruitée et savoureuse.	
CHARLES QUINT BLOND (8.5%)	5.50
Arômes puissants d'agrumes et d'herbes.	
TONGERLO BRUIN (6.5%)	5.50
Notes de vanille et de chocolat noir.	
BLANCHE (5.1%)	5.00
Naturellement avec une mousse crémeuse.	
MYSTIC KRIEK (3.5%)	4.50
Bière aux fruits contenant 25 % de jus de griotte.	

BOISSONS

PRIMUS (0%)	4.50
Sans alcool, faible en calories et délicieux.	
FLANDRIEN (0%)	5.00
Une pointe de vanille ; faible en calories.	
ROUGE (0%)	5.00
Griottes avec une pointe de canneberges.	

GINs

Nos gins sont servis avec du tonic Double Dutch.

COPPERHEAD	14.00
agrumes - cardamome - herbes	
MONKEY 47	14.50
arôme floral - herbes	
COPPERHEAD (0%)	12.50
agrumes - baie de genièvre - herbes	

COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI	12.95
fruit de la passion - jus de citron - vodka	
ANDRÉ SPRITZ	12.95
vin blanc - abricot - fruit de la passion - cava	
NEGRONI	13.50
Martini rouge - Campari - Gin	
MOSCOW MULE	12.50
vodka - ginger beer - jus de citron	
LAZY RED CHEEKS	12.50
vodka - framboise - jus de citron - sucre	

MOCKTAILS

FLORAL APPLE FIZZ 0%	10.00
jus de pomme frais - fleur de sureau - pétillant	
BLUSH & BLOOM 0%	10.00
pamplemousse - jus de citron vert - grenadine	
IPANEMA 0%	10.00
fruit de la passion - bière au gingembre	
PORNSTAR MARTINI 0%	11.00
fruit de la passion - jus de citron vert - vanille	
APEROL SPRITZ 0%	10.00
orange sanguine - zeste d'orange - tonic	
BERRY MOOD 0%	11.00
fruits rouges - sucre de canne - tonic	

KLASSIEKE APERITIEVEN

CAVA	8.50
CAVA 0%	8.50
COUPE CHAMPAGNE	14.00
WITTE PORTO	7.50
RODE PORTO	7.50
SHERRY DRY	7.50
MARTINI BIANCO	8.50
PICON VIN BLANC	8.50
KIRR ROYAL	9.95
KIRR ROYAL 0%	9.95
RICARD	8.50

BOISSONS

BAR À VIN

Disponible aussi en carafe de 25cl ou 50cl.

VIN BLANC	GLAS/FLES
Chardonnay - Languedoc	6.50/29.50
Sauvignon Blanc - Chili	7.00/30.95
Chablis de Bourgogne - Bourgogne	9.95/49.95
La Estrella (zoet) - Valencia	6.00/28.95
N/A Chardonnay 0% - Languedoc	6.00/28.95
VIN ROUGE	GLAS/FLES
Cabernet Sauvignon - Languedoc	6.50/29.50
Les Colombiers Pomerol - Bordeaux	9.95/45.00
VIN ROSÉ	GLAS/FLES
Saint-Christophe - Languedoc	6.50/29.50
Grand Cru Classé - Provence	7.95/34.95

CAFÉ CLASSIQUE

LUNGO (CAFÉ)	3.50
LUNGO XL (GRAND CAFÉ)	5.50
ESPRESSO	3.50
DOPPIO (DOUBLE ESPRESSO)	4.30
PETIT PICHET DE LAIT	+0.50
CAPPUCCINO (MOUSSE DE LAIT)	4.30
CAPPUCCINO BELGE (CHANTILLY)	4.30
LATTE (CAFÉ LATTE)	4.50
LATTE MACHIATO	4.50
FLAT WHITE	4.80
ESPRESSO MACHIATO	4.10

NOS INCONTOURNABLES

MATCHA LATTE	6.50
CHAI LATTE	5.50
DIRTY CHAI	6.00
BISCOFF LATTE	6.95
Café latte, pâte de Lotus, crème chantilly.	
IEPERSE KOFFIE	11.95
Café accompagné de quatre pralines d'Ypres.	
AFFOGATO	8.95
Glace à la vanille, espresso, crème chantilly.	

OFFRES SPÉCIALES D'HIVER

BUENO LATTE	6.95
Café latte, Kinder Bueno, crème chantilly.	
CRÈME BRÛLÉE CAPPUCCINO	6.50
Cappuccino, vanille, caramel, sucre.	
PISTACHIO LATTE	6.95
Café latte, sauce à la pistache, mousse de lait.	
WINTER CHARM LATTE	6.50
Latte, vanille, amande, crème chantilly.	

- Ajouter une sirope: caramel (zero sucre), 1.00
noisette, chocolat, spéculoos, vanille.
- Lait végétal: lait d'avoine, lait d'amande. 1.00
- Préparez votre boisson en version glacée. 1.00
- Toutes les boissons sont disponibles en déca.

BOISSONS

NOS THÉS

VERT: ORGANIC MATCHA 5.00

Contient beaucoup des antioxydants.

VERT: JAPAN BANCHA 4.60

Stimuler la digestion et renforcer le système immunitaire.

NOIR: BREAKFAST/ EARL GREY 4.60

Favorise une bonne circulation sanguine dans tout le corps et stimule le métabolisme.

BLANC: CHINA WHITE MONKEY 4.60

A un effet bénéfique sur la prévention des caries et favorise la combustion des graisses.

FRUITS: WINTER TIME 4.60

Une infusion épicée aux fruits d'hiver, associant fraise, badiane et épices d'hiver.

FRUITS: MADEMOISELLE 4.60

Un mélange de fleurs, riche en vitamines.

INFUSION: MENTHE 4.60

Combat l'insomnie et la nervosité.

INFUSION: GINGEMBRE (GIMBER) 5.00

Protège l'organisme contre l'inflammation.

INFUSION: CAMOMILLE 4.60

Il a un effet anti-inflammatoire et un effet relaxant sur l'estomac et les intestins.

- Meli miel: €1
- Petit pichet de lait: €0.50

CHOCOLADEMELK

CHOCOLAT CHAUD/ CHANTILLY 3.65/4.65

CHOCOLAT CHAUD BELGE 5.00

Au choix : chocolat au lait, noir ou blanc.

MALTESER HOT CHOCOLATE 6.00

Chocolat chaud, Maltesers, chantilly.

MATCHA WHITE CHOCOLATE 7.50

Chocolat chaud blanc, matcha.

S'MORES CHOCOLATE 6.95

Chocolat chaud lait, marshmallows, petit beurre.

COCKTAILS AU CAFÉ

ESPRESSO MARTINI 12.50

Espresso, vodka, liqueur de café.

CAFÉ DIPLOMAT 11.95

Latte, "advocaat", crème chantilly.

IRISH COFFEE 11.95

Café, Irish Whiskey, sucre, crème chantilly.

ITALIAN COFFEE 11.95

Café, Amaretto, crème chantilly.

BAILEYS COFFEE 11.95

Café, Baileys, crème chantilly.

VIRGIN ITALIAN COFFEE 0% 10.00

Café sans alcool façon italienne.

VIRIN IRISH COFFEE 0% 10.00

Café sans alcool façon irish.

PETIT DÉJEUNER

(ENTRE 8.30H-11.00H)

VIENNOISERIE



CROISSANT AU BEURRE	3.00
PAIN AU CHOCOLAT	3.00
PAIN AU RAISINS	3.00
SUISSE LONGUE	4.50
HUITE	4.50
SUISSE RAISIN	4.50
SUISSE SUCRE	4.50
CINNAMON ROLL	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) 9.95

BOL DE YAOURT (V) 12.50

Yaourt fermier grec, granola frais, fruits.

BISCOFF BANANA SPLIT 11.95

Banane caramélisée, yaourt fermier grec, crumble de spéculoos, tartinade de spéculoos.

BOL DE AÇAI (V) 15.50

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

+ BEURRE DE CACAHUÈTE +1.50

+ REMPLACER LE YAOURT GREC PAR SOJA +2.00

 Notre granola frais est disponible à notre boulangerie !

ŒUFS DE FERME

DEUX ŒUFS AU PLAT (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) 17.00

Pain au levain, avocat, œuf à la planche..

+ extra bacon 3.00

+ extra saumon fumé 4.50

EGGS BENEDICT 18.95

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

AMERICAN BACON STACK 18.95

Pancakes, bacon, œuf au plat, sirop d'érable.

BREAKFAST BURGER BUN 18.95

Muffin anglais, avocat, œuf au plat, bacon.

SWEET MORNINGS

PANCAKES FRUITS DE SAISON 15.95

DUBAI CHOCOLATE PANCAKES 16.50

Crème à la pistache, sauce au chocolat.

BUENO BOMB PANCAKES 16.50

Sauce Bueno et morceaux de Kinder Bueno.

BANOFFEE CROFFLE 16.50

Banane, caramel, biscuit, crème chantilly.

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.)26.50

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.)25.00

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.)27.95 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	• guacamole	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 TAPAS 8/12PC 17.95/24.95

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.

PÂTÉ FLAMAND À LA CAMPAGNE 19.95

Authentique pâté de ferme de Veurn'
Ambachtse, servi avec des toasts et garniture.

CAVIAR ROYAL OSCIETRA (30 G) 75.00

Servi avec des blinis et des accompagnements.

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
crèmeux de poulet, de champignons et de persil.

DUO/TRIO DE CROQUETTE 20.50/25.95

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

 **Supplément: potato wedges + 4.95**

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

LASAGNE POLLO 25.50

Lasagnes à l'italienne au poulet, aux épinards,
à la mozzarella crémeuse et sauce pomodoro.

verre de vin rouge: Médoc - Bordeaux 7.00

PASTA AL TARTUFO 36.95

Tagliatelles à la truffe d'hiver fraîchement râpée,
aux champignons et au prosciutto di Parma.

verre de vin blanc: Chardonnay - Languedoc 6.50

SPÉCIALITÉS

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE 24.50

Salade au chèvre chaud de Reninge,
pommes sautées, lard croustillant et noix.

verre de vin blanc: Sauvignon Blanc 7.00

FAON DE CERF ÉLAPHE (SAISONNIER) 35.00

Faon en sauce crémeuse au gibier, servi avec
des légumes et des croquettes aux amandes.

verre de vin rouge Pomerol - Bordeaux 9.95

SCAMPI ALLA CREMA (8PC) 25.95

Scampis dans une sauce crémeuse à la tomate,
servis avec des croquettes, des quartiers de
pommes de terre ou du pain.

verre de vin blanc: Sauvignon Blanc 7.00

*Pour les groupes de cinq personnes ou plus, veuillez
limiter votre choix à un maximum de quatre plats
différents.*

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	13.95
Des pâtisseries et des douceurs fraîches.	
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	10.00
TARTE TATIN	12.50
Tarte aux pommes avec une croûte croustillante. Servie avec de la glace et de la crème fouettée.	
APPEL CRUMBLE	12.50
Crumble croustillant et sucré, cassonade, pommes, raisins secs et glace à la vanille.	
PROFITEROLE NAPOLITAINE	12.50
Choux à la crème maison, glace à la vanille, sauce au chocolat fraîche et d'amandes effilées.	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	12.50
Servi avec de la glace à la vanille fait maison.	

CRÊPES

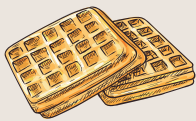
SUCRE	6.50
NUTELLA	8.50
MIEL	8.50
CONFITURE DE FRAISES	8.50
CONFITURE DE POIRES	8.50
CARAMEL	8.50
BANANE	8.50
SIROP D'ÉRABLE	9.50
SUCRE ET CITRON	9.50
LIQUEUR AUX OEUFS	11.50
FRUITS DE SAISON	11.95
CERISES CHAUDES AU SIROP	11.95
BUENO SAUCE & KINDER BUENO	11.95
SAUCE SPÉCULOOS ET SPÉCULOOS	11.95

SUPPLÉMENTAIRES:

• beurre fermier;	+1.50
• crème chantilly fraîche;	+2.00
• sauce au chocolat maison;	+ 2.50
• boule de glace maison.	+2.95

CRÊPE SUZETTE 16.50

Deux crêpes caramélisées dans une sauce à l'orange fraîche, servies avec de la glace à la vanille et flambées à table par notre chef.



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
CERISES CHAUDES AU SIROP	13.95
BUENO SAUCE & 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



80'S MILKSHAKES

Servi comme dans les années 80.

CHOIX PARMİ : 8.95

Vanille, fraise, framboise, café, chocolat, banane, spéculoos, pistache et Ferrero.

AMERICAN PANCAKES

FRUITS DE SAISON 15.95

Fruits de saison, sirop d'érable et sucre glace.

DUBAI CHOCOLATE PANCAKES 16.50

Crème à la pistache, sauce au chocolat.

BUENO BOMB PANCAKES 16.50

Sauce crémeuse façon Bueno et de morceaux.

- crème chantilly fraîche; 2.00
- sauce au chocolat maison; 2.50
- boule de glace maison. 2.95

DES BEIGNETS

Fait maison selon une recette traditionnelle.

ORIGINAL (6 PIÈCES) 10.95

Avec une bonne quantité de sucre glace.

CHOCOLAT (6 PIÈCES) 12.95

Nappé de notre sauce au chocolat fraîche.

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

COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE/ NOIRE	11.50
Glace à la vanille/ chocolat, sauce au chocolat.	
BANANE SPLIT	11.95
Glace à la vanille et à la banane, sauce au chocolat.	
ITALIENNE	12.95
Glace à la vanille, à la fraise et à la pistache.	
BRESILIENNE	11.50
Glace à la vanille, sauce caramel, brésilienne.	
PISTACHE	11.50
Glace à la vanille, pistache, sauce au chocolat.	
PÊCHE MELBA	11.50
Glace à la vanille, pêche au sirop, coulis.	
ADVOCAAT (LIQUEUR AUX OEUFS)	12.95
Glace à la vanille, advocaat, morceaux de chocolat.	

COUPES GLACÉES AUX FRUITS

COUPE ANDRÉ	12.95
Crème glacée à la vanille, fruits de saison.	
BANOFFEE	11.50
Glace à la banane, caramel, pépites de chocolat.	
ESPRESSO	12.95
Mokka-ijs, koffiesaus, boudoirs.	
MOKKA CRUNCH	11.50
Glace au café, sauce café, boudoirs.	
MALTESER FANTASIE	12.95
Glace au chocolat, sauce au chocolat, Maltesers.	
FERRERO ROCHER	11.95
Glace à la vanille et ferrero, Ferreo Rocher.	
COUPE D'OR	12.95
Glace au chocolat et ferrero, sauce au chocolat.	
LOTUS BISCOFF HEAVEN	12.95
Glace au spéculoos, biscuits Lotus et sauce.	
HERMAN	11.95
Glace à la vanille, chocolate, meringue, sauce au chocolat.	

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



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

MERCI POUR VOTRE VISITE

Peter, Nathalie, Simon, & Zoë.



kaffeeandre



Kaffee André