

## *L'histoire de Marguerite*

Dit is het verhaal van mijn grootmoeder Marguerite die bijna 100 jaar geleden kookte en bakte met veel passie en alleen de verse ingrediënten van haar eigen boerderij gebruikte... het beste wat de natuur te bieden heeft!

Marguerite had haar eigen dieren, teelde haar eigen groenten en fruit en gebruikte de boerderijmelk om boter en kaas mee te maken. Haar boerderij-ijs was heel populair, steeds dagvers gemaakt volgens aloude recepten met enkel natuurlijke ingrediënten. Het ganse dorp likte vinger en duim, dat was puur genieten, iets waar ze heel fier op was!

Mijn grootmoeder was een meester in bakken en de heerlijke geur van versgebakken pannenkoeken en wafels. Zowel zoet als hartig, vulde regelmatig de keuken op de boerderij. Ook haar broodjes waren legendarisch! Volkorengranen zoals tarwe, spelt en rogge met kruidige rozemarijn en lijnzaadjes volgens aloud recept. Ze maakte de lekkerste seizoensgebonden groentesoepen en ga zo maar door...

Grootmoeder Marguerite geloofde in de kwaliteit en de kracht van natuurlijke ingrediënten en bereidde haar gerechten elke dag met de grootste zorg en toewijding.

Haar voorbeeld nemen we vandaag de dag helemaal over in onze zaak als ode aan mijn grootmoeder Marguerite.



*All onze gerechten zijn délicieux*

## Koffies

Koffie	€ 2,70
– Onze traditionele Belgische koffie van geselecteerde bonen	
Decafiné	€ 2,70
– Traditionele Belgische koffie zonder cafeïne	
Espresso	€ 2,70
– Kort en krachtig, ook mokka genoemd	
Doppio	€ 3,30
– Dubbele espresso - Ristretto: heel klein en sterk	
Cappuccino slagroom	€ 3,10
– Traditionele Belgische koffie met heerlijke verse room	
Cappuccino	€ 3,10
– Gestoomde volle melk met een espresso	
Americano	€ 3,30
– Dubbele espresso met kannetje water	
Koffie Marguerite décafeiné	€ 4,90
– Koffie met een mini dame blanche	
Flat White	€ 3,30
– Dubbele ristretto met een wolkje melk	

Extra portie slagroom € 1,50

Onze koffies en lattes zijn ook verkrijgbaar met soja melk



## Chocolademelk

Warme chocolademelk	€ 2,60
Warme chocolademelk met verse room	€ 3,00

Vraag steeds bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs.

Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.



## Aroma koffies

### AROMA KOFFIE

Heerlijke koffie met een smaakje naar keuze en slagroom

Koffie vanille	€ 4,90
Koffie caramel	€ 4,90
Koffie speculoos	€ 4,90
Koffie butterscotch	€ 4,90
Koffie crème brûlée	€ 4,90
Koffie hazelnoot	€ 4,90

### MACCHIATO LATTE

Gestoomde melk met een espresso en een smaakje naar keuze

Latte Macchiato	€ 3,50
Latte Macchiato vanille	€ 4,50
Latte Macchiato caramel	€ 4,50
Latte Macchiato speculoos	€ 4,50
Latte Macchiato butterscotch	€ 4,50
Latte Macchiato crème brûlée	€ 4,50
Latte Macchiato hazelnoot	€ 4,50
Latte brûlée met gekarameliseerde bruine suiker	€ 4,50

### AROMA STEAMER

Heerlijke alternatieve drank voor wie geen liefhebber is van koffie, thee of chocolade. Warme drank op basis van melkschuim met een smaakje naar keuze

Gestoomde melk vanille	€ 4,50
Gestoomde melk caramel	€ 4,50
Gestoomde melk speculoos	€ 4,50
Gestoomde melk butterscotch	€ 4,50
Gestoomde melk crème brûlée	€ 4,50
Gestoomde melk hazelnoot	€ 4,50

## Warme dranken met alcohol

Baileys Choco	€ 8,00
Hasselt Kaffee (Jenever)	€ 5,10
Diplomatic Coffee (Advokaat)	€ 7,60
Irish Coffee (Whiskey)	€ 8,00
French Coffee (Grand-Marnier)	€ 8,60
Italian Coffee (Amaretto)	€ 8,00
Baileys Coffee (Baileys)	€ 8,00
Glühwein	€ 4,70

Genieten van een heerlijke koffie  
met een alcoholisch smaakje naar keuze

## *Nitro cold brew koffie & thee*

Marguerite presenteert de hipste trendy drinks van de wereld en het begint met stikstof. Nitro cold brew koffie & thee geladen met stikstof met een rijke en romige schuimkraag. Het voordeel van dit proces wordt duidelijk wanneer u eraan nipt. Het is gedurfd, zacht en met een afgeronde smaak met unieke tintelingen op de tong.



## *Nitro cold brew koffie & thee*

**Classic Nitro Cold Brew** € 3,50

→ *Gekenmerkt door aromatische bloemige noten en een zoete, zachte afdronk. De ideale dorstlesser bij zonnige tijden.*

**Nitro Latte - du lait** € 4,00

→ *Heerlijk verfrissende cold brew coffee geserveerd met extra ijsblokjes waarmee je zelf de volle smaak van melk kan doseren.*

**Nitro Café Bon-Bon a la Française** € 5,50

→ *De café Bon-Bon op zijn Frans is een zoete, zintuiglijke ervaring. Dit is het resultaat van een geslaagde smaak van gecondenseerde melk, cold brew coffee en ouderwetse slagroom. Een hemelse, romige, frisse beleving.*

**Nitro Green Tea Matcha** € 4,50

→ *Ongebruikelijk complexe, delicate volle smaak van een typische Japanse perfectie.*

**Nitro Dragon Blood** € 3,00

→ *Gearomatiseerde fruit melange met framboos en zongerijpte aardbei. Een zuiver fruitig genot – gesterkt met fabelachtige stikstof met waterval effect.*

**Espresso Martini** € 7,00

→ *De espresso martini is een klassieke cocktail met een rijke geschiedenis en een buitengewoon smaakprofiel. Deze verfijnde cocktail is een unieke combinatie van premium wodka, espresso en gezoete koffielikeur. Afgewerkt met een wonderbaarlijke zijdeachtige romige textuur. Perfect voor iedereen die een beetje extra kick off in zijn drankje wil.*

## Thee

### GROENE THEE

**Miss Dammann** € 3,70

– Pittig en kruidig als een Parijse mademoiselle, combineert Miss Dammann groene thee en gember met de fruitige, pittige smaken van citroen en passievruucht. Een frisse en levendige mix.

**Nuit à Versailles** € 3,70

– Bergamot, kiwi, gele perzik, oranjebloesem en viooltjes: alle heerlijke geuren en smaken, die sinds de 17e eeuw in de tuinen van Versailles te vinden zijn. Zij worden hier gecombineerd met een groene thee om een zeer geurige melange te produceren in een waarlijk vorstelijke infusie van plantaardige, bloemige en fruitige tonen.

**Bali** € 3,70

– Een subtiele balans van frisse, fruitige en bloemige tonen wordt gevonden in deze delicaat geurende groene thee, die net zo lekker is, of je er nu koud of warm van geniet. (jasmijn groene thee, aroma's van lychee, pompelmoes, bloedperzik en roos).

**Gunpowder** € 3,70

– Chinese groene thee, "Buskruit" voor de westerlingen, of meer poëtisch "Theeparels" voor de Chinezen. Deze levendige drank maakt er een frisse en dorstlessende kop thee van.

### ZWARTE THEE

**Pomme d'amour** € 3,70

– Een melange van zwarte theesoorten met het heerlijke aroma van gekarameliseerde, geroosterde appel, verlevendigd met een vleugje maraschino.

**Grant gout russe** € 3,70

– De combinatie van de frisse en fruitige energie van vingerlimoen en de krachtige geur van Calabrische bergamot. Deze blend bezit een opmerkelijke intensiteit en een nieuwe interpretatie van een grote Russische klassieker.

**Breakfast** € 3,70

– Het volle en moutige karakter van Assam, gecombineerd met de houtigheid van Ceylon en de fruitige, kruidige tonen van Darjeeling geeft deze thee een openhartige smaak. Met een druppeltje melk wordt dit een verkwikkende kop thee, perfect om onze dag goed te beginnen.

**4 fruits rouges** € 3,70

– Melange van zwarte theesoorten met de heerlijke geuren van rood fruit: een combinatie van de aroma's van kers, aardbei, framboos en rode bes. Een onweerstaanbaar fruitige thee.

**Vanille** € 3,70

– Een zachte, lichtzoete thee met koekjestoetsen. Een druppel melk zorgt voor een gastronomische, fluweelzachte kop thee.

### WITTE THEE

**Passion de fleurs** € 3,70

– De delicatessen van witte thee gecombineerd met het subtiele van rozen-, abrikozen- en passievruucht aroma's. Verrijkt met bloemblaadjes voor een frisse en mooi geperfumeeerde thee.



## Thee

### ROOIBOS

Vanille € 3,70

→ De zoetheid van vanille gecombineerd met de lichtzoete en honingachtige likeur van rooibos. Een ronde en zachte kop.

Cederberg € 3,70

→ De kleine rooibosboom, groeit in wilde omstandigheden in de regio Cederberg, westelijke regio van Zuid-Afrika. De rooibos geeft een infusie met een laag tanninegehalte, cafeïnevrij. De ronde en zoete smaak maakt van dit een ideaal drankje voor kinderen om warm of ijskoud te consumeren.

Oriental € 3,70

→ Variatie op rooibos van het aromaboeket dat kenmerkend is voor onze beroemde theemelange L'Oriental. Geniet van de zoetheid van rooibos, heerlijk gecombineerd met tonen van passievrucht, perzik en aardbei.

### HERBAL

Camomille € 3,70

→ Gecultiveerd in Oost-Europa, waar de oogst plaatsvindt van mei tot juni. De infusie in felgele kleur, heeft een zoete en fruitige smaak met ananastonen.

Verveine € 3,70

→ Wie kent zijn buitengewone smaak niet! De verbena is een vaste plant die na de bloei wordt geoogst en biedt een kopje met zoete en licht citroenachtige tonen. Zijn smaak, extreem fruitig, geeft een verfrissend en heerlijk geurend kopje.

Tissane du Roy € 3,70

→ Een kruidenthee met een bloemig gourmandboeket, een combinatie van zoete sinaasappel en bergamotschil, bloemblaadjes, citroengras, zwarte bessenblaadjes, oranjebloesemknoppen, allemaal mooi afgewerkt met het heerlijke aroma van rood fruit.

### RED FRUITS

Carcadet passion framboise € 3,70

→ Gearomatiseerde bereiding voor infusie. Hibiscusbloem, rozenbottelschors en gedroogde appelstukjes komen in een melange waarin de smaken van passievrucht en framboos samenkomen om een absoluut fruitige drank te bieden.

Carcadet nuit d'été € 3,70

→ Mix van hibiscusbloemen, gedroogde appelstukjes, rozenbottelschillen, op smaak gebracht met frambozen-, aardbeien- en roomaroma's.

Carcadet provence € 3,70

Mix van hibiscusbloemen, appelstukjes, rozenbottelschillen en sinaasappelschillen, heerlijk geparfumeerd met perzik- en abrikozensmaken.

## *Apero's*

### SPRITZ TIME

Apérol Spritz	€ 7,00
Limoncello Spritz	€ 7,50
Marguerite Spritz (Parfait d'amour & bubbels)	€ 7,50

### APÉRO

Martini Bianco / Rosso / Rosato / Fiero	€ 4,70
Martini Bellini	€ 6,70
Kirr	€ 4,70
Kirr Royal	€ 6,70
Campari	€ 5,20
Ricard	€ 5,20
Pineau de Charentes	€ 5,20
Sherry dry / medium	€ 4,70
Porto rood / wit	€ 4,70

## *Apero's 0,0%*

Crodino Rosso	€ 2,90
Crodino Biondo	€ 2,90
Almdudler	€ 3,60

## *Cocktails*

Marguerite – Tequila, Cointreau, Limoen, Citroen sorbet	€ 9,30
Mon Trésor – Witte vodka, limoen, violet, witte limonade, framboos sorbet	€ 9,30
Bisou – Witte rum, ananassap, limoen, aardbei sorbet	€ 9,30
L'exotique Passoa, limoen, sinaasappelsap, mango sorbet, passievrucht sorbet	€ 9,30



## Wijnen

### WITTE WIJN

#### Chardonnay Pays d'Oc

→ Heldere gele kleur. Mooie rijpe fruitige aroma's. Een volle en elegante smaak met een uitstekend evenwicht tussen fruit en aciditeit. Verfijnde maar aanhoudende afdronk.

GLAS € 4,20 FLES € 21,00

#### Sauvignon Blanc Pays d'Oc

→ Lichte strogele kleur. Neus van rijpe groene appel. In de mond proeven we de frisheid van de sauvignon die door zijn rijpheid zorgt voor een aangename lichte droge en soepele smaak. Ook aperitiefwijn.

€ 4,20 € 21,00

#### Macon Fuissé Chateau Vitallis

→ Strogele kleur met delicate aroma's van hazelnoot, verse mango en amandel, zachte aanzet met romig middenstuk en fijne onderliggende zuren die voor lengte zorgen.

€ 6,90 € 34,50

### ROSÉ WIJN

#### Château Frontarèche Corbierres Rosé

→ Picpoul noir, grenache noir en syrah.

€ 4,50 € 22,50

### RODE WIJN

#### Merlot Cabernet Sauvignon

→ Purperen kleur met reflecties van violet. Aroma's van rijpe cassis en een vleugje kruiden. Zachte ronde smaak met goed versmolten tannines.

€ 4,20 € 21,00

#### Montepulciano d'Abruzzo Luccarelli

→ Robijn rode kleur met granaatrode accenten. Intense fruitige aroma's. Zwarte bessenaroma's, zacht genereus met een vrolijke aciditeit. Mondvullend en sappig in de afdronk! Een heerlijke Montepulciano zoals een goede Montepulciano d'Abruzzo hoort te zijn.

€ 5,20 € 26,00

#### Barbera d'Asti "Moliss" Pavia Piemonte

→ Barbera uit de streek rond Asti is lipsmakkend sappig. En ja, dit is zo een exemplaar: een karrevracht versgeplukte kersen en frambozen in de neus, een hint van kruiden. Een weldadige vlezigheid in de mond met verfijnde zuren en een fraai nazinderende finale.

€ 5,90 € 29,50

### ZOETE WIJN

#### Château La Croix du Duc Bergerac

→ De wijn heeft een goudgele kleur. In de neus zijn er aroma's van exotisch fruit zoals abrikoos en lychee, honing en vanille. In de mond is de wijn rond en sappig van smaak met een frisse aciditeit en een lange afdronk. In de mond vinden we dezelfde aroma's terug die we ook in de neus vinden.

€ 4,50 € 22,50

## Bubbels & champagne

### CAVA

#### Cava Celebrandium Brut

€ 5,40 € 32,00

### PROSECCO

#### Prosecco Le Couchon Brut

€ 5,60 € 33,00

#### Prosecco Le Couchon Rosé

€ 5,90 € 36,00

### CHAMPAGNE

#### Moët & Chandon Impérial

€ 15,00 € 90,00



## Gin

### Bombay Dry Gin

€ 5,70

→ *Bombay Dry Gin is op smaak gebracht door 8 met de hand geselecteerde verschillende kruiden waarbij de stoominfusie methode gebruikt wordt. Een perfecte combinatie met een Fever-Tree Indian Tonic.*

### Bombay Bramble

€ 6,60

→ *Deze gin is gedestilleerd en op smaak gebracht met braambessen in combinatie met frambozen. Een perfecte combinatie met een Fever-Tree Indian Tonic of een Fever-Tree Raspberry & Rhubarb Tonic.*

### Tanqueray Rangpur

€ 6,70

→ *Deze gin is op smaak gebracht met Rangpur limoenen, ook bekend als de mandarijn limoen. Deze friszure vruchten zijn oranje van kleur en geven een frisse pittige bite in deze extreem verfrissende gin. Een perfecte combinatie met een Fever-Tree Indian Tonic.*

### Wilderen Double You

€ 8,70

→ *Double You Gin is een echte Belgische gin van de stokerij Wilderen, gemaakt met 21 verschillende plantaardige en regionale kruiden, toegevoegd in geheime hoeveelheden. Een perfecte combinatie met Fever-Tree Elderflower Tonic.*

### Gin Mare

€ 8,70

→ *Gin Mare is een nieuwe "Mediterrane Gin" uit Spanje. Een wandeling door een mediterrane tuin brengt deze gin olijven, tijm, rozemarijn en basilicum. Een perfecte combinatie met Fever-Tree Mediterranean Tonic of Fever-Tree Pink Grapefruit.*

### Copperhead The Original

€ 9,70

→ *De overheerlijke zachte Belgische gin bevat verschillende botanicals. Je kan deze prachtige alchemistische gin drinken, zowel als aperitief voor het eten, maar zeker ook tijdens of na het eten als degustief! Een perfecte combinatie met Fever-Tree Mediterranean Tonic.*

### Marula

€ 8,70

→ *The forbidden fruit of the elephant tree! Marula vrucht uit Namibië, jeneverbessen uit Toscane, lavendel uit de Provence, rozenblaadjes uit Bulgarije, koriander uit India en oranjebloesem uit Spanje. Het resultaat van deze fijne ingrediënten van over de hele wereld, vertaalt zich in een zwoele gin met een exotisch tintje. Zoet qua mondgevoel en afdronk. Perfecte match met Fever-Tree Indian Tonic of Fever-Tree Mediterranean Tonic.*

### Marula Pommegranate

€ 8,80

→ *Marula Pommegranate is een extra variant op de Marula Gin met als extra ingrediënt de granaatappel. Het is een zwoele zachte gin met een zacht roze schijn. Een perfecte combinatie met Fever-Tree Indian Tonic.*



## Gin

### Hendrick's Gin € 7,80

*Hendrick's Gin wordt gedistilleerd in Schotland. Ze gebruiken hiervoor een verrukkelijk en bijzonder palet van 11 planten afkomstig uit heel de wereld. Een perfecte combinatie met Fever-Tree Indian Tonic.*

### Monkey 47 € 9,70

*→ Monkey 47 is een Duitse gin uit het Zwarte Woud, gemaakt met 47 handgeplukte kruiden en specerijen die in extreem zacht bronwater geweekt worden. Een perfecte combinatie met Fever-Tree Indian Tonic.*

### GIN 0,0 %

### Tanqueray € 6,00

### Gordon € 5,90

### SUPPLEMENT TONIC & SODA

### Fever-Tree Indian Tonic € 3,60

*→ Premium Indian tonic water zonder kunstmatige zoetstoffen of bewaarmiddelen. De kinine voor de Fever-Tree wordt gehaald uit Congo waar de puurste kinine gemaakt wordt.*

### Fever-Tree Elderflower Tonic € 3,60

*→ Fever-Tree Elderflower oftewel vlierbloesem zorgt voor een zeer florale toets. Deze keer werd het hoofrediënt gezocht in het Verenigd Koninkrijk.*

### Fever-Tree Mediterranean Tonic € 3,60

*→ Deze tonic tovert de Midderraanse Zee in je glas! De gebruikte ingrediënten in dit pareltje zijn natuurlijk de kinine en het zuiverste water, maar ook citroenolieën uit Sicilië, geranium, rozemarijn en mandarijntjes.*

### Fever-Tree Raspberry & Rhubarb € 3,60

*→ Door de natuurlijke aroma's van zoete, Britse rabarber te vermengen met sappige Schotse frambozen, werd een verfrissende, fruitige Premium mixer gecreëerd.*

### Fever-Tree Pink grapefruit € 3,60

*→ Een frisse tonic met florale tonen van Spaans grapefruit. De ingrediënten zijn van natuurlijke oorsprong en bevatten een bittere, maar toch zoete smaak.*



## Spirits

### RUM

Bacardi Carta Blanca

€ 5,70

Captain Morgan

€ 7,20

– De drank is vernoemd naar de 17de eeuwse piraat. Henry Morgan is afkomstig uit Jamaica. Kruiden, specerijen en andere natuurlijke aroma's geven Captain Morgan Original Spiced Rum een zachte en verrassende smaak.

The Kraken Rum

€ 7,20

– Genoemd naar het gevreesde mythische wezen. Een overheerlijke donkere rum met 13 geheime kruiden, rechtstreeks geïmporteerd uit de Caraïbische eilanden. The Kraken, een vlotte rum en zeer rijk van smaak. Durf jij 'm aan?

### WHISKEY

William Lawson's (malt)

€ 5,70

– De markt van de Scotch whiskey bestaat uit twee categoriën: de blended whiskey's en de single malt whiskey's. William Lawson's behoort tot de eerste categorie. Mixt makkelijk met andere dranken zoals cola, soda, ...

Chivas Regal (malt)

€ 7,70

– Chivas Regal 12 Year Old is een whiskey met het kenmerkende karakter van de Speyside: rijk, luxueus en overvloedig. Een blended whiskey van verschillende malt en graan whiskey's.

### WODKA

Wodka Trojka White

€ 5,70

Belvédère

€ 8,70

– "We keep it real". Gedestilleerd uit ingrediënten die je herkent. Op smaak gebracht met ingrediënten die je kunt trekken uit een boom of een struik. Belvédère maakt gebruik van Dankowskie Rogge van de Marovian vlakten van Polen en water uit eigen putten om deze luxe wodka te maken.



## Spirits

### JENEVERS

Biesenborrel € 4,60

→ Jenever geïnspireerd door de Jonkheer van Alden Biesen

Heidebit € 4,60

→ Gerijpte Hasseltse graanjenever gecombineerd met heidebloempjes en kruiden.

Extra-Smeets € 4,80

### COGNAC

Hennessy VS € 7,70

### CORDIALS

Baileys € 5,70

Amaretto € 5,70

Sambuca € 5,70

Averna € 5,70

Licor 43 Cuarenta Y Tres € 5,70

Limoncello € 5,80

Cointreau € 5,80

Grand-Marnier € 6,70

Calvados € 6,80

Grappa € 6,80

### LIKEUR

Vlierbloesem likeur € 4,60

→ Heerlijk geurende en smaakvolle bloesems met toetsen van vanille, gemarineerd in jenever.

Sleedoorn € 4,60

→ Gemaakt van wilde sleepruimpjes die in Haspengouw ondoordringbare hagen vormen. Deze uiterst krachtige vruchtjes werden reeds door onze voorouders op alcohol gebotteld.

Saffraan likeur € 5,20

→ Aangenaam afzakkertje van saffraan uit Herentals

## Bieren

### BIEREN VAN HET VAT

Pils Primus	€ 2,50
Pils 33 cl Primus	€ 2,90
Tongerlo Dubbel / Blond	€ 3,30
Scotch Watneys	€ 3,60
Sint-Hubertus	€ 4,20

### BIEREN OP FLES

Kriek Mystic	€ 3,20
Carlsberg	€ 3,30
Haacht Blanche Super 8	€ 3,30
Haacht Rouge Super 8	€ 3,30
Haacht Flandrien Super 8	€ 3,30
Ommegang blond	€ 4,10
Keizer Karel donker	€ 4,10
Fourchette	€ 4,10
Duvel	€ 4,10
Gueuze Boon stop 37,5 cl	€ 5,10

### TRAPPISTENBIER

Westmalle Tripel 9,5 %	€ 4,30
Westmalle Dubbel 7 %	€ 4,30
Chimay Wit blond 8 %	€ 4,30
Chimay Blauw bruin 9 %	€ 4,40

### ALCOHOLVRIJ

Carlsberg 0,0 %	€ 3,50
Liefmans 0,0 %	€ 3,60
Lefse Blond 0,0 %	€ 4,00

### CIDERBIER

Somersby Blackberry	€ 4,10
---------------------	--------

### STREEKBIEREN van Haspengouw

Vesper tripel 9,0° 33cl € 5,00

→ Schitterend en lekker bier met de stoerheid van de Graven van Loon.

De elegantie van de Abdissen van Herckenrode en de aroma's van de kruidentuin.

Jazz Bilzen € 3,70

→ Pure nostalgie!

Heer van Biesen puur Haspengouw 6,2° 33 cl € 4,50

→ Goudblond van kleur met stevige en harmonieus bitter. Door gebruik van een speciale gistsoort (100% Brettanomyces) krijgt de Heer van Biesen een originele smaaktoets mee. Dit bier blijft gisten op de fles.

David 8,5° strong blond 33 cl € 4,20

→ David heeft een stoer karakter. Deze jongensnaam is van Hebreeuwse oorsprong en is een allemansvriend. Het is een natuurlijk biologisch bier met een subtiele bitterheid en verfijnde frisse hopsmaken.

David is een dorstlesser van formaat.



## *Frisdranken*

Val plat water	€ 2,60
Val bruis water	€ 2,60
Val citroenlimonade	€ 2,60
Val sinaasappellimonade	€ 2,60
Val Tonic	€ 2,70
Val Bitter Lemon	€ 2,70
Pepsi Max	€ 2,60
Pepsi Cola	€ 2,60
Agrum	€ 2,70
Ginger Ale (Fever Tree)	€ 3,60
Tönissteiner Orange	€ 3,10
Tönissteiner Citroen	€ 3,10
Tönissteiner Sprudel	€ 3,10
Liègeois	€ 3,10
Ice Tea (25 cl) / Ice Tea Green	€ 2,90
Stefano (sinaasappelsap, tonic)	€ 5,50
Red Bull	€ 3,70
Cécémel	€ 2,70
Fristi	€ 2,70

*Supplement grenadine € 0,50*



### VRUCHTENSAPPEN

Minute Maid sinaasappel	€ 2,90
Minute Maid pompelmoes	€ 2,90
Minute Maid appel	€ 2,90
Minute Maid appel kers	€ 2,90
Tönissteiner Vruchtenkorf	€ 3,10
Tönissteiner Naranja	€ 3,10

### NATUURLIJKE SAPPEN

Vers sinaasappelsap	€ 5,00
"Biesonder" appelsap (Streekproduct)	€ 3,60
<i>Geperst van appels, geplukt in Alden-Biesen</i>	

## Zoete pannenkoeken

Marguerite bakte ze mooi bruin en licht krokant met bloem en scharreleitjes.  
Dit deeg kreeg mooi de tijd om luchtig te rijzen. De hele familie zat reeds klaar aan  
de grote keukentafel. Je kreeg er nooit één maar altijd steevast twee pannenkoeken op je bord.  
Wij dachten dan, zo doen we dat ook!

Pannenkoeken natuur	€ 6,90
<i>– met bruine suiker, bloemsuiker, witte suiker, Sjeroep van Spaan of "kindjes" lichtbruine suiker</i>	
Pannenkoeken met Nutella	€ 7,80
Pannenkoeken met huisgemaakte confituur	€ 9,20
Pannenkoeken met Haspengouwse appel	€ 10,10
Pannenkoeken met seizoenfruit	€ 12,20
Pannenkoeken met vanille ijs	€ 8,90
Pannenkoeken met vanille ijs en chocoladesaus	€ 10,40
Pannenkoeken met vanille ijs en seizoenfruit	€ 14,70
Pannenkoeken met bosvruchten en aardbeiensaus	€ 10,20
Pannenkoeken met sinaasappel, Grand Marnier en vanille ijs	€ 15,30
Pannenkoeken met ijs van banaan en chocoladesaus	€ 11,30
Pannenkoeken met banketbakkersroom en chocoladesaus	€ 10,90
Pannenkoeken special met speculoosijs en Ferrero Rocher	€ 13,20

*Supplement slagroom of chocoladesaus € 1,50*

*Supplement huisgemaakte advocaat € 2,00*

*Supplement bol ijs € 2,50*

*Aardbeien enkel verkrijgbaar in het seizoen*



## Hartige pannenkoeken

*Het landbouwersleven was vroeger hard labeur en 's middags was er nood aan een stevige hap. Daarom stond er toen 's middags regelmatig een hartige pannenkoek op het menu. Een hedendaagse, ongewone combinatie maar destijds heel gewoon en gebruikelijk. Deze traditie houden wij uiteraard in stand!*

- Hartige pannenkoek met bloedworst en appelmoes € 14,60  
– Met bloedworst van het Haspengouws graanvarken. Een super streekgerecht!
- Hartige pannenkoek met tuinkruiden Veggie € 13,50  
– Aan het pannenkoekendeeg voegden we heerlijke kruiden en gedroogde wortel toe. Gevuld met tuinsalade samen met "sjroep van Spaan".
- Hartige pannenkoek met traag gegaard spek van het Haspengouws graanvarken € 16,20  
– Rijkelijk gekruid spek dat 7 uur traag gegaard werd met zwarte knoflook
- Hartige pannenkoek met hoevekip € 14,60  
– Gemarineerde Haspengouwse kipfilet met kerrie, onze kruidensalade, avocado en kerrie
- Hartige pannenkoek met paté van okkernoten, soja en tomaat Veggie € 15,30  
– Eigenbereide lekkere veggie paté met tuinsalade en appelbalsamico



## Zoete wafels

Marguerite bakte haar wafels altijd met gezonde hoeveboter vers van haar boerderij.  
Ook dit eigenbereid deeg kreeg ruim de tijd om te rijzen en te rijpen tot een luchtig smakelijk geheel.  
En dat proef en ruik je. Heerlijk voor bij de koffie, thee of bij een glaasje appelsap uit onze eigen boomgaard.

### VANILLE WAFEL

De lekkere klassieker Ideaal bij koffie of thee € 3,40

### FRUITWAFEL

Gemaakt met appelsap en stukjes "boskoop" en "Joseph mush" appels rechtstreeks vanuit onze eigen boomgaard € 3,90

## Zoete Brusselse wafels

Vers gebakken en knapperige wafels gemaakt van luchtig deeg van bloem, verse scharreleitjes en hoeveboter, volgens het recept van Marguerite's grootmoeder.

Brusselse wafels in twee stuks (van 3x4) met bloemsuiker	€ 5,90
Brusselse wafels met vanille ijs	€ 8,40
Brusselse wafels met vanille ijs en chocoladesaus	€ 9,40
Brusselse wafels met banketbakkersroom en chocoladesaus	€ 9,20
Brusselse wafels special met speculoosijs en Ferrero Rocher	€ 12,10
Brusselse wafels met seizoenfruit	€ 10,90
Brusselse wafels met vanille ijs en seizoensfruit	€ 15,10
Brusselse wafels met huisgemaakte confituur	€ 8,90
Brusselse wafels met bosvruchten en aardbeiensaus	€ 10,10
Brusselse wafels met ijs van banaan en chocoladesaus	€ 11,80

Supplement slagroom of chocoladesaus € 1,50

Supplement huis gemaakte advocaat € 2,00

Supplement bol ijs € 2,50

Aardbeien enkel verkrijgbaar in het seizoen



## *Hartige Brusselse wafels*

*Moeder Marguerite serveerde haar wafels niet alleen met zoetigheden maar durfde daar ook al eens hartige delicatessen mee te maken. Wij serveren u vers gebakken, vernieuwende en niet alledaagse hartige wafels.*

- |   |         |
|---|---------|
| <b>Hartige wafel met gerookte zalm</b><br>– De combinatie van een krokante wafel, smeuijge kruidenkaas, pittige salade en appelbalsamico maakt dit geheel tot een topper onder de hartige wafels. | € 16,10 |
| <b>Hartige wafel met graanvarkenswangetjes uit Haspengouw met Herkenrode Vesperbier</b><br>– Samen met huisgemaakte heerlijke mosterd van het Herkenrode Vesperbier                               | €15,20  |
| <b>Hartige wafel met Mozzarella, pesto, soja dressing en tomatensalsa</b> Veggie<br>– Hierbij een kruidensalade, tartaresaus van gezouten kappertjes, augurkjes en lenteui                        | € 14,10 |
| <b>Hartige wafel met spiegelei en spek van het Haspengouws graanvarken</b><br>– Een Haspengouwse specialiteit, vernieuwend en omgetoverd met “siroep van Spaan” en marmelade van sjalotjes.       | € 15,20 |
| <b>Hartige wafel met hesp en kruidenkaas</b><br>– Vers gekookte hesp van het Haspengouws graanvarken en Herkenrode kruidenkaas samen gebracht tot een mooi geheel. Verassend lekker!              | € 14,20 |
| <b>Hartige wafel met paté van okkernoten, soja en tomaat</b> Veggie<br>– Eigenbereide lekkere veggie paté met tuinsalade en tartaresaus van gezouten kappertjes                                   | € 15,30 |

*Vraag steeds bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs.*

*Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenelijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.*

## Ons dagelijks brood

*Marguerite bakte het dagelijkse brood mooi bruin en krokant. Wij zetten die traditie verder en serveren u unieke broodjes met volkorengranen zoals tarwe en rogge, samengebracht met kruidige rozemarijn en lijnzaadjes volgens haar aloude recept. Rijkelijk belegde broodjes.*

### MARGUERITE BROODJE

Met Herkenrode abdijskaas en seizoenssalade Veggie	€ 8,40
Met hesp van het Haspengouws graanvarken en seizoenssalade	€ 8,50
Met hesp, kaas en seizoenssalade	€ 9,20
Met traag gegaard spek van het Haspengouws graanvarken en gebakken ei	€ 10,40
Met paté van okkernoten, soja en tomaat Vegan	€ 9,40



## Omelet

Omelet van verse scharreleitjes	€ 12,10
<i>→ Serveren we met aardappelen, groene kruiden, spek van Haspengouws graanvarken en vers gebakken Marguerite brood.</i>	



## Soep

*Er ging geen dag voorbij of grootmoeder Marguerite maakte soep. Als basis liet ze altijd uien lichtjes karamelliseren in hoeveboter wat haar soepen een fluwelen textuur bezorgde. Geserveerd met een kruidig broodje met geroosterde zonnebloempitjes en lijnzaadjes.*

Seizoens groentesoep met Margueritebrood Veggie	€ 6,20
---	--------

*Vraag steeds bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs.*

*Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenelijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.*

## Vlaai en gebak

*"Snijd de vlaai maar in zessen, dan hebben ze allemaal een groot lekker stuk" Een uitspraak van grootmoeder Marguerite. Wij houden haar traditie hoog en snijden ze, jawel, ook in zessen.*

### Appelbeignets

€ 5,90

*– Onze heerlijke Haspengouwse appeltjes zijn gewenteld in smeug deeg en bestrooid met bloemsuiker. Een oud recept van grootmoeder Marguerite en zo lekker!*

### Knobbeltjesvlaai met pudding

€ 4,10

### Abrikozenvlaai met latjes

€ 4,10

*Vraag naar ons dagelijks assortiment verfijnd gebak.*



## Yscoupes

Ambachtelijk bereid ijs geïnspireerd naar het recept van Marguerite met gebruik van verse ingrediënten.  
Dagelijks gedraaid met smaken van het seizoen. 3 bollen vers bereid ijs per coupe.

Dame blanche	€ 8,90
→ Vanille ijs met chocolade saus	
Dame noire	€ 8,90
→ Chocolade ijs met chocoladesaus	
Coupe Brésilienne	€ 9,90
→ Mokka en vanille ijs, brésilienne nootjes en caramelsaus	
Coupe straciatella	€ 10,50
→ Straciatella en vanille ijs met chocolade saus	
Banana split	€ 11,40
→ Ijs van banaan met banaan en chocoladesaus	
Coupe aardbeien	€ 12,90
→ 2 bollen vanille ijs en 1 bol aardbeien ijs met aardbeien (seizoen)	
Coupe vers fruit	€ 12,90
→ Vanille ijs met seizoensfruit	
Coupe met bosvruchten	€ 12,50
→ Vanille ijs met bosvruchten	
Coupe amarena	€ 11,80
→ Vanille ijs met kersen	
Coupe exotique	€ 13,10
→ Mango, passievrucht en limoen ijs met aardbeiensaus	
Coupe lotus speculaas	€ 9,10
→ Ijs van speculaas met lotus koekjes	
Coupe Liégeois	€ 12,30
Mokka en vanille ijs met chocoladesaus en Baileys	
Coupe Matcha healthy	€ 16,20
→ Ijs gemaakt van Matcha (groene thee poeder) en vanille topping naar believen	
Coupe Marguerite	€ 18,20
→ 6 verschillende bollen ijs met extra slagroom en toppingsaus : het kan niet op...	

Supplement slagroom of chocoladesaus € 1,50

Supplement huis gemaakte advocaat € 2,00

Supplement bol ijs € 2,50





## Kinderijsjes (twee bollen ijs)

Biesengekske	€ 5,40
→ Vanille ijs met smarties, marshmallows en slagroom	
Baloo de beer	€ 6,10
→ Chocolade ijs met chocoladesaus	
Roodkapje	€ 4,90
→ Vanille ijs met aardbeiensaus	
Sneeuwitje	€ 5,90
→ Vanille ijs met slagroom	
Vitamientje	€ 8,10
→ Vanille ijs met vers fruit	
SPECIAL VOOR ONZE LIEVELINGEN VIervoeters	
Vanille hondenijsje	€ 2,40

Supplement slagroom € 1,50

## Milkshakes

Vanille	€ 4,90
Chocolade	€ 5,10
Banaan	€ 6,20
Aardbei Seizoen	€ 6,90
Ijskoffie	€ 6,10

Supplement slagroom € 1,50





*Beste gast,*

*Als kleindochter van grootmoeder Marguerite, kan ik u met heel veel trots enkele van haar topgerechten aanraden! Ze zijn gewoonweg délicieux.  
Eens geproefd, altijd fan!*

*Smakelijk!  
Inge Jamaers*



◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ *Grootmoeders keuken suggesties* ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

<b>Ontbijt Marguerite</b>	€12,90
→ omelet ham	
→ fruitsalade met crème van limoen	
→ Marguerite brood, melkerijboter, confituur van fruit uit eigen tuin	
→ Herkenrode kruidenkazen	
→ koffie of thee	
→ Sinaassapje	
<b>Vidée met brood of puree</b>	€16,90
<b>Balletjes in tomatensaus met brood of puree</b>	€15,90
<b>Beef salad</b>	€18,90
→ Zomerse salade met reepjes steak, citroenmelisse, chili, limoen en munt	
<b>Scampi mediterrannée</b>	€19,90
→ Scampi met een kruidenboterroomsausje en een fris slaatje	
<b>Pannenkoek Florentine</b>	€14,60
→ Pannenkoeken gevuld met gehakt en spinazie	



*Apéro-time*

<b>Portie Herkenrode Kruidenkaasblokjes</b>	€4,50
<b>Borrelbordje to share</b>	
→ Hartige wafeltjes	
→ Dipsausjes pinda en kerrie met reepjes kip	
→ Dipsausje kruidenboterroom met scampi	





*by Marguerite*

*- Ontbijt -*

Mini ontbijt € 9,90

→ broodjes, beleg met kaassoorten of vleessoorten;  
1 croissant en 1 koffie, thee of choco

Gezond ontbijt € 11,00

→ bruin brood, geitenkaas, guacamole, kerstomaten en roerei is een perfect alternatief  
voor de veggie's

*- Broodjes of boerenboterhammen Veggie -*

Kaas

→ zonder garnituur

€ 3,90

→ met garnituur

€ 4,70

Tomaat Mozzarella

→ Groene pesto, mozzarella, tomaten, balsamico, rucola

€ 5,40

Brie, walnoot en honing

€ 5,50

Brie garnituur

→ Brie met garnituur

€ 5,50

Appel-brie

→ Rucola, appel, brie, walnoot, honing-mosterddressing

€ 6,10

Broodje gezond

→ Dressing, sla, rucola, tomaat, komkommer, ei

€ 5,50

Veggie

→ Effie fijne kruiden, rode ui, gedroogde tomaten, mozzarella

€ 6,30

Okinawa

→ Gekookt ei, cheddar, tomaat, rode ui en avocadocrème

€ 6,60

Aubergine

→ Aubergine, rucola, tomaten, balsamico-mayo, pijnboompitten

€ 7,70

Aubergine-mozzarella

→ Aubergine, rucola, tomaten, mozzarella, balsamico-mayo, pijnboompitten

€ 7,70

*- Broodjes of boerenboterhammen met Vis -*

Gerookte zalm € 6,90

Tonijn € 6,20

Tonijn met perzik € 6,50

## - Broodjes of boerenboterhammen met Vlees -

### Ham

- zonder garnituur € 3,90
- met garnituur € 4,70

### Kaas en ham

- zonder garnituur € 4,10
- met garnituur € 4,90

### Spek en ei

€ 6,60

### Italiaanse ham

€ 7,70

### Luxe broodje

€ 8,20

- Truffelmayo, rucola, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, parmezaan, parmaham

### Seizoensbroodje

€ 7,70

- Italiaanse bol, gerookt spek, kruidenkaas, tomaat, ajuinsnippers, honing-mosterddressing

### Broodje Venice

€ 7,70

- Besmeerd met pesto, mozzarella, tomaat, Italiaanse ham, gegrilde paprika, pijnboompitten

### Appel, brie en spek

€ 6,40

- Brie, appel, spek, honing-mosterddressing

## - Broodjes of boerenboterhammen met Kip -

### Pesto-kip

€ 6,30

- Koude kip, rucola, zwarte peper, tomaat, parmezaan schilfers, pesto-mayonaise, pijnboompitten

### Bilzers kipbroodje

€ 6,60

- Italiaanse bol met kipfilet, appel, witloof, rucola, mayonaise

### Kip Speciale

€ 7,90

- Sla, rucola, cheddarkaas, rode ui, warme gebakken kip, spek, honing-mosterddressing

### Bangkok

€ 7,10

- Sla, tomaat, koude kip, komkommer, rode ui, zoetzure chilisaus

### Kip garni

€ 7,80

- Sla, rucola, tomaat, cheddarkaas, rode ui, warme gebakken kip, honing-mosterddressing



## - Croque of panini -

### Meneer

→ Ham, kaas

→ zonder groenten

→ met groenten

€ 10,00

€ 12,00

### Madame

→ Ham, kaas, spiegelei

→ zonder groenten

→ met groenten

€ 10,00

€ 12,00

### Hawaiï

→ Ham, kaas, ananas

→ zonder groenten

→ met groenten

€ 10,00

€ 12,00

### Barista

→ Italiaanse ham, mozzarella, zongedroogde tomaten, pesto

→ zonder groenten

→ met groenten

€ 11,50

€ 13,50

## - Bagels -

### Bagel Banaan

→ Speculaaspasta en banaan

€ 6,40

### Nutella Bagel

→ Nutella chocopasta, speculaascrumble

€ 6,40

### Lomalinda

→ Gekookt ei, cheddar, tomaat, rode ui, avocadocrème

€ 6,50

### Geitenkaas

→ Sesambagel met geitenkaas, gebakken appelschijfjes, spek, honing

€ 6,60

### Gerookte zalm

→ Sesambagel met zalm, tomaat, eiersla, sla

€ 6,90

### Tok-tok

→ Sesambagel met gebakken kip, sla, gebakken ajuin

€ 6,60

### Madame Bagel

→ Sesambagel met avocado, spek, spiegelei, sla

€ 7,90

## - Gebak -

Muffin - Brownie - Trio van donuts - Macarons

€ 3,50 tot € 9,00

Bekijk ook zeker ons dagaanbod met huisgemaakt gebak op onze toog.

## - Warm en zoet -

Candy coffee € 5,70

– Warme melk en koffie siroop, overgoten met espresso en afgetopt met slagroom.  
Afgewerkt met snoep naar keuze.

Oreo met vanillesiroop  
Kinderbueno met toffeenuitsiroop  
Melocake met karamelsiroop  
Malteser met karamelsiroop  
Donut met chocolate cookiesiroop  
Speculoos met speculoosiroop  
Ferrero Rocher met hazelnootsiroop

Candy choco € 5,70

– Warme chocolademelk afgewerkt met slagroom en snoep

Oreo  
Kinderbueno  
Melocake  
Malteser  
Donut  
Speculoos  
Ferrero Rocher  
Marshmallow

## - Koud en zoet -

Cold latte € 5,30

– Latte macchiato, gekoeld met ijsblokjes

Cold latte salted caramel € 5,70

– Gekoelde iced latte met salted caramel

Affogato € 5,30

– Huisgemaakt vanille-ijs overgoten met espresso

Ijsmokka € 5,30

– Chocoladesiroop, ijsblokjes, koude melk en een espresso

Cold candy coffee € 5,70

– Candy coffe gekoeld met ijsblokjes, slagroom en afgewerkt met snoep naar keuze

Oreo met vanillesiroop  
Kinderbueno met toffeenuitsiroop  
Melocake met karamelsiroop  
Malteser met karamelsiroop  
Donut met chocolate cookiesiroop  
Speculoos met speculoosiroop  
Ferrero Rocher met hazelnootsiroop

Supplement slagroom +€ 1,50

Sojamelk - Lactosevrije melk - Amandelmelk - Havermelk +€ 1,00

Extra shot +€ 0,50





Elke dag open  
van 11.00 uur tot 22.00 uur

+32 (0)89 78 13 91  
Info@marguerite-delicieux.be  
**www.marguerite-delicieux.be**

Geen 16 jaar - Geen alcohol  
Geen 18 jaar - Geen sterke drank