

## *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.



*Al onze gerechten zijn délicieux*



*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*

## Koffies

Koffie	€ 2,70
– Onze traditionele Belgische koffie van geselecteerde bonen	
Decafiné	€ 2,70
– Traditionele Belgische koffie zonder cafeïne	
Koffie Marguerite of décafeiné	€ 4,90
– Koffie met een mini dame blanche	
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	€ 3,20
– Gestoomde volle melk met een espresso	
Cappuccino Marguerite	€ 5,30
– Gestoomde volle melk met een espresso en een mini dame blanche	
Americano	€ 3,30
– Dubbele espresso met kannetje water	
Flat White	€ 3,30
– Dubbele ristretto met een wolkje melk	
Latte Machiato	€ 3,50

Extra shot € 1,50

Extra portie slagroom € 1,50

Onze koffies en lattes zijn ook verkrijgbaar met sojamelk,  
amandelmelk, havermelk: € 1,0



## Chocolademelk

Warme chocolademelk	€ 2,70
Warme chocolademelk met verse room	€ 3,10

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.

## - 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

€ 4,00

→ Latte macchiato, gekoeld met ijsblokjes

### Cold latte met smaakje

€ 5,00

→ Gekoelde iced latte met smaakje naar keuze:  
salted caramel / caramel / hazelnoot / vanille / speculoos / butterscotch / crème brûlée /  
chocolate cookie, toffeenuut

### 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 - Amandelmelk - Havermelk +€ 1,00

Extra shot +€ 1,50

De warme dranken worden geserveerd met lekkere huisgemaakte wafeltjes

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	€ 3,70
Koffie caramel	€ 3,70
Koffie speculoos	€ 3,70
Koffie butterscotch	€ 3,70
Koffie crème brûlée	€ 3,70
Koffie hazelnoot	€ 3,70
Koffie chocolade cookie	€ 3,70
Koffie toffeenuit	€ 3,70

### 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 chocolade cookie	€ 4,50
Latte brûlée toffeenuit	€ 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	€ 3,50
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
Gestoomde melk chocolade cookie	€ 4,50
Gestoomde melk toffeenuit	€ 4,50

## Warme dranken met alcohol

Baileys Choco	€ 8,50
Hasselt Kaffee (Jenever)	€ 7,20
Diplomatic Coffee (Advokaat)	€ 8,50
Irish Coffee (Whiskey)	€ 8,50
French Coffee (Grand-Marnier)	€ 8,60
Italian Coffee (Amaretto)	€ 8,50
Baileys Coffee (Baileys)	€ 8,50
Glühwein	€ 6,20

Genieten van een heerlijke koffie  
met een alcoholisch smaakje naar keuze

## Thee

### GROENE THEE

**Miss Dammann** € 3,90

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

**Nuit à Versailles** € 3,90

→ 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** € 3,90

→ 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** € 3,90

→ 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** € 3,90

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

**Grant gout russe** € 3,90

→ 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** € 3,90

→ 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** € 3,90

→ 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** € 3,90

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

### WITTE THEE

**Passion de fleurs** € 3,90

→ De delicatess van witte thee gecombineerd met het subtiele van rozen-, abrikozen- en passievruchtaroma's. Verrijkt met bloemblaadjes voor een frisse en mooi geparfumeerde thee.



## Thee

### ROOIBOS

Vanille € 3,90

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

Cederberg € 3,90

→ 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 € 3,90

→ 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 € 3,90

→ 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 € 3,90

→ 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 € 3,90

→ 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.

Verse muntthee € 4,20

Verse gemberthee € 4,20

### RED FRUITS

Carcadet passion framboise € 3,90

→ 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 € 3,90

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

Carcadet provence € 3,90

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



## *Apero's*

### SPRITZ TIME

Apérol Spritz	€ 7,20
Limoncello Spritz	€ 7,80
Marguerite Spritz (Parfait d'amour & bubbels)	€ 7,80
Huguette Spritz (Saint Germain likeur & bubbels)	€ 7,80

### APÉRO

Martini Bianco / Rosso / Rosato / Fiero	€ 5,10
Martini Bellini	€ 6,70
Kirr	€ 5,20
Kirr Royal	€ 7,00
Campari	€ 6,20
Ricard	€ 6,20
Pineau de Charentes	€ 5,40
Sherry dry / medium	€ 5,10
Porto rood / wit	€ 5,10

## *Apero's 0,0%*

Crodino Rosso	€ 5,90
Crodino Biondo	€ 5,90
Almdudler 33 cl	€ 5,20

## *Apéro time*

Portie Herkenrode kruidenkaasblokjes	€ 4,50
Borrelbordje to share	4 personen € 27,90 2 personen € 13,90
→ Hartige wafeltjes	
→ Dipsausjes pinda en kerrie met reepjes kip	
→ Dipsausje kruidenboter met scampi	

## *Cocktails*

Marguerite	€ 10,30
→ Tequila, Cointreau, Limoen, Citroen sorbet	
L'exotique	€ 10,30
Passoa, limoen, sinaasappelsap, mango sorbet, passievrucht sorbet	

## *Mocktails*

Virgin L'exotique	€ 7,80
→ Grenadine, limoen, sinaasappelsap, mango sorbet, passievrucht sorbet	



## 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 € 4,50  
FLES € 22,50

#### 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.

€ 4,70 € 23,50

### ROSÉ WIJN

#### Château Frontarèche Corbierres Rosé

→ Picpoul noir, grenache noir en syrah.

€ 4,80 € 24,00

### 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.

€ 4,50 € 22,50

#### 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.

€ 5,50 € 27,50

### 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.

€ 4,70 € 23,50

## Bubbels & champagne

### CAVA

#### Cava Celebrandium Brut

€ 5,60 € 32,00

### PROSECCO

#### Prosecco Le Couchon Brut

€ 5,80 € 34,00

#### Prosecco Le Couchon Rosé

€ 6,10 € 36,00

### CHAMPAGNE

#### Moët & Chandon Impérial

€ 16,00 € 90,00



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.



## Gin

### Bombay Dry Gin

€ 6,70

– *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

€ 7,70

– *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 Rasperry & Rhubarb Tonic.*

### Tanqueray Rangpur

€ 7,70

– *Deze gin is op smaak gebracht met Rangpur limoenen, ook bekend als de mandarijn limoen. Deze frisure 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.*

### Wilderden Double You - streekgin

€ 9,70

– *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

€ 9,70

– *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*

### Copperhead The Original

€ 10,70

– *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.*



## Gin

### Hendrick's Gin € 8,80

*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 € 10,70

*→ 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 € 6,70

### 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.*





## Spirits

### RUM

Bacardi Carta Blanca

€ 6,00

The Kraken Rum

€ 7,40

→ *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)

€ 6,00

→ *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)

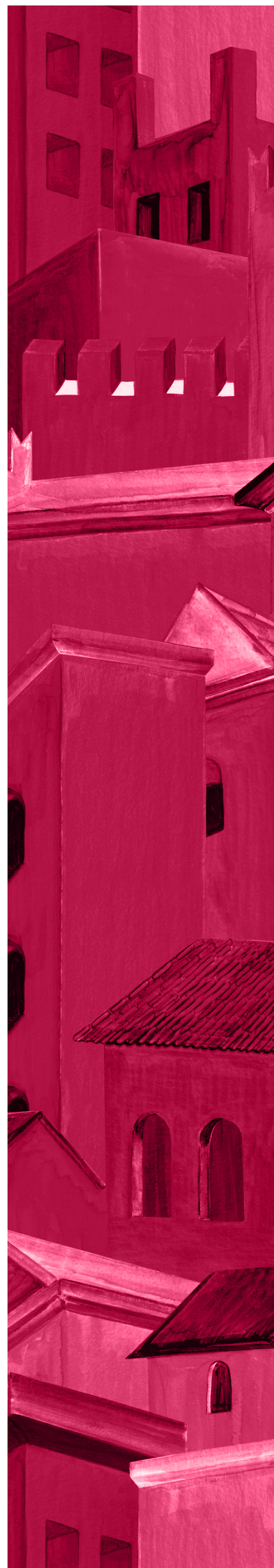
€ 7,90

→ *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

€ 6,00







## Spirits

### JENEVERS

Biesenborrel € 4,80

→ *Jenever geïnspireerd door de Jonkheer van Alden Biesen*

Extra-Smeets € 4,80

### COGNAC

Hennessy VS € 7,90

### CORDIALS

Baileys € 6,70

Amaretto € 6,70

Sambuca € 6,70

Averna € 6,70

Licor 43 Cuarenta Y Tres € 6,70

Limoncello € 6,80

Cointreau € 6,80

Grand-Marnier € 7,70

Calvados € 7,80

Grappa € 7,80

### LIKEUR

Vlierbloesem likeur € 5,10

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

Sleedoorn € 5,10

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

Saffraan likeur € 6,10

→ *Aangenaam afzakkertje van saffraan uit Herentals*

## Bieren

### BIEREN VAN HET VAT

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

### BIEREN OP FLES

Kriek Mystic	€ 3,70
Carlsberg	€ 3,40
Haacht Blanche Super 8	€ 3,80
Ommegang blond	€ 4,70
Keizer Karel donker	€ 4,50
Fourchette	€ 4,70
Duvel	€ 4,70
Gueuze Boon stop 37,5 cl	€ 6,50

### TRAPPISTENBIER

Westmalle Tripel 9,5 %	€ 4,70
Westmalle Dubbel 7 %	€ 4,70
Chimay Wit blond 8 %	€ 4,60
Chimay Blauw bruin 9 %	€ 4,60

### ALCOHOLVRIJ

Carlsberg 0,0 %	€ 3,70
Liefmans 0,0 %	€ 3,80
Leffe donker 0,0 %	€ 4,00
Leffe blond 0,0 %	€ 4,00

### 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 € 4,40

→ 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 € 4,40

→ 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	€ 2,70
Val bruis water	€ 2,70
Val citroenlimonade	€ 2,70
Val sinaasappellimonade	€ 2,70
Val Tonic	€ 2,70
Val Bitter Lemon	€ 2,80
Pepsi Max	€ 2,70
Pepsi Cola	€ 2,70
VAL Agrum	€ 2,80
Ginger Ale (Fever Tree)	€ 3,60
Tönissteiner Orange	€ 3,20
Tönissteiner Citroen	€ 3,20
Liègeois	€ 3,20
Ice Tea (25 cl) / Ice Tea Green	€ 3,00
Stefano (sinaasappelsap, tonic)	€ 5,60
Red Bull	€ 3,70
Cécémel	€ 2,80
Fristi	€ 2,80
Perrier	€ 3,20

*Supplement grenadine € 0,50*



### VRUCHTENSAPPEN

Minute Maid sinaasappel	€ 2,90
Minute Maid pomelmoes	€ 2,90
Minute Maid appel	€ 2,90
Minute Maid appel kers	€ 2,90

Tönissteiner Vruchtenkorf	€ 3,20
Tönissteiner Naranja	€ 3,20

### NATUURLIJKE SAPPEN

Vers sinaasappelsap	€ 5,50
"Biesonder" appelsap (Streekproduct) <i>Geperst van appels, geplukt in Alden-Biesen</i>	€ 3,60

## - Ontbijt -

Mini ontbijt	€ 9,90
→ broodjes, beleg met kaassoorten of vleessoorten; 1 croissant en 1 koffie, thee of choco, 1 fruitapje	
Gezond ontbijt	€ 11,90
→ bruin brood, geitenkaas, guacamole, kerstomaten en roerei is een perfect alternatief voor de veggie's, 1 fruitsapje	
Marguerite ontbijt	€ 16,50
→ Omelet ham, fruitsla met crème van limoen, marguerite brood, melkerijboter, confituur van fruit uit eigen tuin, Herckenrode kruidenkaas, koffie of thee, sinaasapje, pannenkoekje., 1 koffie, thee of choco en 1 fruitsapje	
Kinderontbijt	€ 4,50
→ 1 pannenkoek met nutella en banaan	
Luxe ontbijt	€ 19,50 zonder bubbels   € 25,00 met bubbels
→ 1 Koffie of thee of choco   1 Vers fruitsapje   Minikoffiekoekjes   Assortiment broodjes, charcuterie, kazen, boter, tonijn & eiersalade   tomaat + mozzarella, spiegeleitje   confituur, gerookte zalm, fruit	

## - Croque of panini -

Meneer (Ham, kaas)	
→ zonder groenten → met groenten	€ 10,50 € 12,50
Madame (Ham, kaas, spiegelei)	
→ zonder groenten → met groenten	€ 10,50 € 12,50
Hawaiï (Ham, kaas, ananas)	
→ zonder groenten → met groenten	€ 10,50 € 12,50
Italiaans (Italiaanse ham, mozzarella, zongedroogde tomaten, pesto)	
→ zonder groenten → met groenten	€ 12,00 € 14,00
Croque/Panini zalm	
→ zalm, tomaat, ui & kruidenkaas	€ 14,50 € 16,50
Croque/Panini brie met spek	
→ brie, gebakken appel, honing, spek	€ 12,50 € 14,50

## - Bagels -

Bagel Banaan	€ 6,90
→ Speculaaspasta en banaan	
Nutella Bagel	€ 6,90
→ Nutella chocopasta, speculaascrumble	
Lomalinda - veggie	€ 7,10
→ Gekookt ei, cheddar, tomaat, rode ui, avococrème	
Geitenkaas	€ 7,10
→ Sesambagel met geitenkaas, gebakken appelschijfjes, spek, honing	
Gerookte zalm	€ 9,20
→ Sesambagel met zalm, tomaat, eiersla, sla	
Tok-tok	€ 7,10
→ Sesambagel met gebakken kip, sla, gebakken ajuin	
Madame Bagel	€ 8,40
→ Sesambagel met avocado, spek, spiegelei, sla	





## - *Ons dagelijks brood* -

Marguerite bakte het dagelijks brood mooi bruin en krokant. Wij zetten die traditie verder en serveren u unieke broodjes met volkorengraan zoals tarwe en rogge samengebracht met kruidige rozemarijn en lijnzaadjes volgens aloude recept

### *Broodjes of boerenboterhammen met vlees* -

Wit of Marguerite meergranen kruidenbroodje

Ham van het Haspengouws graanvarken	
→ zonder garnituur → met garnituur	€ 4,90 € 5,70
Kaas en ham	
→ zonder garnituur → met garnituur	€ 5,10 € 5,90
Spek en ei	€ 7,60
→ traaggegaard spek van het Haspengouws graanvarken en gebakken ei	
Italiaanse ham	€ 8,70
→ Honing, rucola, zongedroogde tomaten, parmazaan, parmaham, balsamico	
Luxe broodje	€ 9,20
→ Truffelmayo, rucola, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, parmezaan, parmaham, balsamico	
Seizoensbroodje	€ 8,70
→ gerookt spek, kruidenkaas, tomaat, ajuinsnippers, honing-mosterddressing	
Broodje Venice	€ 8,70
→ Besmeerd met pesto, mozzarella, tomaat, Italiaanse ham, gegrilde paprika, pijnboompitten	
Appel, brie en spek	€ 7,40
→ Brie, appel, spek, honing-mosterddressing, walnoten	

### *- Broodjes of boerenboterhammen met Kip -*

wit of Marguerite meergranen kruidenbroodje

Pesto-kip	€ 7,30
→ Koude kip, rucola, zwarte peper, tomaat, parmezaan schilfers, pesto-mayonaise, pijnboompitten	
Bilzers kipbroodje	€ 7,60
→ Kpfilet, appel, witloof, rucola, mayonaise	
Kip Speciale	€ 8,90
→ Sla, rucola, tomaat, cheddarkaas, rode ui, warme gebakken kip, spek, honing-mosterddressing	
Bangkok	€ 8,10
→ Sla, tomaat, koude kip, rode ui, zoetzure chilimayonaise	
Kip garni	€ 8,80
→ Sla, rucola, tomaat, cheddarkaas, rode ui, warme gebakken kip, honing-mosterddressing	



Vraag steeds bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs.

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

## - Broodjes of boerenboterhammen Veggie -

Wit of Marguerite meergranen kruidenbroodje

Kaas met herkenrode abdijkaas

→ zonder garnituur → met garnituur

€ 4,90 € 5,70

Tomaat Mozzarella

→ Groene pesto, mozzarella, tomaten, balsamico, rucola

€ 6,40

Brie, walnoot en honing

→ Brie, walnoot, honing

€ 6,50

Brie garnituur

→ Sla, rucola, brie, tomaat, honing-mosterd-dressing

€ 6,50

Appel-brie

→ Rucola, appel, brie, walnoot, honing-mosterd dressing

€ 7,10

Broodje gezond

→ Yoghurd dressing, sla, rucola, tomaat, komkommer, ei, rode ui

€ 6,50

Veggie

→ Yoghurd dressing, rode ui, gedroogde tomaten, mozzarella

€ 7,30

Okinawa

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

€ 7,60

Aubergine

→ Gegrilde aubergine, rucola, tomaten, balsamico-mayo, pijnboompitten

€ 8,70

Aubergine-mozzarella

→ Gegrilde aubergine, rucola, tomaten, mozzarella, balsamico-mayo, pijnboompitten

€ 8,70

## - Broodjes of boerenboterhammen met Vis -

Wit of Marguerite meergranen kruidenbroodje

Gerookte zalm

→ mayo, sla, tomaat, rode ui, zalm, kruidenkaas

€ 9,20

Tonijn

→ huisgemaakte tonijnsalade, mayo, sla, tomaat, rode ui

€ 9,00

Tonijn met perzik

→ huisgemaakte tonijnsalade met perziki

€ 9,00



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.

## - Grootmoeders keuken -

Frietjes, kroketten of brood inbegrepen - Keuken open tot 20u00

### KIP

Videé	€ 19,30
Hoevekip met appelmoes	€ 23,40
Hoevekip met een currysausje en appeltjes	€ 23,40

### VLEES

Balletjes in tomatensaus	€ 19,80
Balletjes in Luikse saus	€ 19,80
Varkenswangetjes uit Haspengouw met Herkenrode vesperbier	€ 25,30
Bloedworst met appel	€ 17,60
Spek met eieren	€ 13,50
Ribbetjes op grootmoederswijze	€ 26,50
Hongaarse goulash	€ 19,80

### VIS

Scampi méditerranée	€ 25,30
– Scampi met een kruidenbotersausje	
Scampi op Oosterse wijze	€ 25,30
– Scampi met een currysausje en appel	
Vispannetje op grootmoederse wijze	€ 25,30

### SALADES met brood (frietjes, kroketjes +€ 2,80)

Salade gerookte zalm met kruidenkaas en appelbalsamico	€ 21,50
Salade mozzarella met pesto, balsamico, tomatensalsa	€ 15,50
Salade kip - gemarineerde hoevekip met een currysausje	€ 16,50

### PASTA

Macaroni kaas en ham	€ 15,50
Spaghetti Bolognese klein	€ 12,50
Spaghetti Bolognese groot	€ 14,50

### KIDSMENU

Frietje mayonaise	€ 2,80
Curryworst	€ 3,50
Frietjes met curryworst	€ 6,30
Spaghetti Bambino	€ 9,50

### VEGGIE/VEGAN

Salade met een tappenade van okkernoten, soja en tomaten	€ 17,30
--	---------

## - Omelet -

Omelet van verse scharreleitjes	€ 12,10
– Serveren we met spek van Haspengouws graanvarken en vers gebakken Margueritebrood	

## - 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 van de dag	€ 6,20
– met Margueritebrood - Veggies	



## 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 € 17,60  
→ Met bloedworst van het Haspengouws graanvarken. Een super streekgerecht!

Hartige pannenkoek met tuinkruiden Veggie € 15,50  
→ Aan het pannenkoekendeeg voegden we heerlijke kruiden en gedroogde wortel toe. Gevuld met tuinsalade samen met "sbroep van Spaan".

Hartige pannenkoek met traag gegaard spek van het Haspengouws graanvarken € 17,20  
→ Rijkelijk gekruid spek dat 7 uur traag gegaard werd met zwarte knoflook

Hartige pannenkoek met hoevekip € 16,60  
→ Gemarineerde Haspengouwse kipfilet met kerrie, onze kruidensalade, avocado en kerrie

Hartige pannenkoek met tapenade van okkernoten, soja en tomaat Veggie € 17,30  
→ Eigenbereide lekkere veggie tapenade met tuinsalade en appelbalsamico



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.



## 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.

- |   |         |
|---|---------|
| Hartige wafel met gerookte zalm   | € 18,10 |
| → De combinatie van een krokante wafel, smeuijge kruidenkaas, pittige salade en appelbalsamico maakt dit geheel tot een topper onder de hartige wafels. |         |
| Hartige wafel met graanvarkenswangetjes uit Haspengouw met Herkenrode Vesperbier  | € 17,20 |
| → Samen met huisgemaakte heerlijke mosterd van het Herkenrode Vesperbier  |         |
| Hartige wafel met Mozzarella, pesto, soja dressing en tomatensalsa <small>Veggie</small>  | € 16,10 |
| → Hierbij een kruidensalade, tartaresaus van gezouten kappertjes, augurkjes en lenteui  |         |
| Hartige wafel met spiegelei en spek van het Haspengouws graanvarken   | € 17,20 |
| → Een Haspengouwse specialiteit, vernieuwend en omgetoverd met "sjoep van Spaan" en appelbalsamico.   |         |
| Hartige wafel met hesp en kruidenkaas   | € 16,20 |
| → Vers gekookte hesp van het Haspengouws graanvarken en Herkenrode kruidenkaas samen gebracht tot een mooi geheel. Verassend lekker!                    |         |
| Hartige wafel met tapenade van okkernoten, soja en tomaat <small>Veggie</small>   | € 17,30 |
| → Eigenbereide lekkere veggie paté met tuinsalade en tartaresaus van gezouten kappertjes  |         |



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.



## 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 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	€ 7,00
<i>→ met bruine suiker, bloemsuiker, witte suiker, Sjroep 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	€ 9,60
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
Kinderpannenkoek	€ 4,10

*Supplement slagroom of chocoladesaus € 1,50*

*Supplement huisgemaakte advocaat € 2,00*

*Supplement bol ijs € 2,50*

*Aardbeien enkel verkrijgbaar in het seizoen*

*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.*



## 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*





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

Supplement slagroom of chocoladesaus € 1,50

Supplement huis gemaakte advocaat € 2,00

Supplement bol ijs € 2,50

## Kinderijsjes (twee bollen ijs)

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

Supplement slagroom € 1,50

## Milkshakes

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

Supplement slagroom € 1,50



Vraag steeds bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs.  
Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen.  
De allergenlijst 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. Vraag naar ons dagelijks assortiment gebak en vlaai.*

## *Appelbeignets*

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



*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.*



Elke dag open  
van 9.00 uur tot 20.00 uur  
Keuken open van 9.00 uur tot 20.00 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