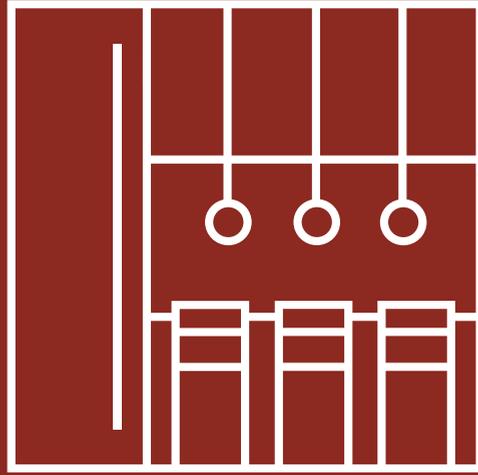


Rue du Vivier 224
6600 Bastogne
0471 85 89 23
marie@chezmaggy.be

Wifi : ChezMaggy_Guest
Mot de passe : ChezMaggy



CHEZ MAGGY

BRUNCH BAR
& COFFEE SHOP



Liste des allergènes et légende

N'oubliez pas de prévenir les serveurs en cas d'allergie(s).

Gluten	1
Crustacés	2
Oeuf	3
Poisson	4
Arachides	5
Soja	6
Lactose	7
Fruits à coque	8
Céleri	9
Moutarde	10
Graines de sésame	11
Sulfites	12
Lupin	13
Mollusques	14

Végétarien



Vegan



	Allergènes	Prix
Les Nachos (Portion pour 2 ou 4)  accompagnés d'une sauce ranch  & de guacamole	1, 7	12 / 15
L'Apéro du Boucher aux saveurs italiennes Coppa, olives, crackers au romarin	1 sans gluten	9 + 1,5
Pain à l'ail maison  accompagné d'une sauce ranch 	1, 7	15
Croquettes de pomme de terre, jambon, fromage accompagnées d'une sauce moutarde miel	1, 3, 7, 10, 12	15
Bruschetta  olives & légumes frais du moment	1	14
La Planche ardennaise	1, 7 sans gluten	14 + 1,5

*Pour continuer à vous fournir un service de qualité,
nous demandons aux tables à partir de 8 personnes
de commander un maximum de 3 plats différents.*

À PARTAGER

	Allergènes	Prix
Pancakes salés Œuf sur le plat, bacon & sirop d'érable	1, 3, 7	16
Grilled cheese Pain brioché, Saint Agur, noix & épinards accompagné de roastbeef & d'une sauce moutarde miel	1, 3, 6, 7, 8, 10, 12 sans gluten	20 +3
Wrap vegan  Pois chiches, curry, cacahuètes, avocat, accompagné d'une salade fraîche	1, 5, 6, 10, 11, 12	16
Salade de quinoa  Carottes rôties orange & gingembre, halloumi grillé  & sauce au yaourt	7, 8	18
La Soupe  Velouté de chou-fleur, noix de coco & pickles de chou-fleur au curcuma accompagné de pain & de beurre au piment 	1, 7 sans gluten	14 +1,5

Pour continuer à vous fournir un service de qualité, nous demandons aux tables à partir de 8 personnes de commander un maximum de 3 plats différents.

LES SOFTS

Prix

Jus frais du jour - <i>Orange, fraise et citron vert</i>	7,5
Le smoothie du moment	8
Jus d'oranges pressées	5
Jus de pomme artisanal	4
Milkshake	7,5
Bru plate - 25 / 50cl	3,4 / 6
Bru pétillante - 25 / 50cl	3,4 / 6
Ritchie - <i>Cola, Cola Light, Citron, Pamplemousse, Lemon&Ginger</i>	4,2

LES GLACÉS

Le thé	4,5
Le café	4,8

LES BIÈRES

Lupulus 33cl

Placebo 0,4°	6,3
Pils 5°	4,7
Blanche 4,5°	5,6
Hopera 6°	5,8
Fructus 4,2°	6,3
Blonde 8,5°	5,8
Organicus 8,5°	6,3
Brune Bio 8,5°	6,5

La Morhette 33cl

Sur l'eau 4,4°	5,5
Dans le pré 7°	
Au clair de lune 5,9°	

LES ANISÉS

	Prix
Ricard	7
Pastis ardent	9

LES LIQUEURS

Jet 27	7
694 (accompagné d'un tonic)	14
Amaretto	7
Limoncello maison	7

LES GINS

Arduenna	14
Mardesous	14
Buss 509 Elderflower	14

LES CAFÉS ALCOOLISÉS

Servis avec de la chantilly maison

Irish Coffee	10
Italian Coffee	10

LES COCKTAILS

Espresso Arduenna	15
Espresso Martini	13
Apérol Spritz	11
Daikiri fraise	12
Negroni	12
Mimosa	10
Mojito	13

LES CAFÉS

+1€ pour les grains de café spéciaux

Celui que l'on connaît le mieux dans nos contrées!

Prix

Espresso	3,3
Americano / Version XXL - Espresso allongé d'eau	3,6 / 3,8
Café allongé / Version XXL - Double espresso allongé d'eau	4,8 / 5
Dose supplémentaire Espresso	1,5

LES LATTÉS

Cappuccino / Version XXL - Espresso allongé de mousse de lait	4,9 / 5,1
Espresso Macchiato - Espresso avec une cuillère de mousse de lait	3,7
Latte Macchiato	5,2
Chai latte	4,6
Matcha Latte	5
Chocolat chaud	5

LES THÉS

Thés bios



4,1

Oasis du Désert Thé vert parfumé menthe	Pêche de vigne Thé rooibos saveur pêche
Mamy Granny Thé vert parfumé pomme-cannelle	Namasté Infusion de plantes saveur orange - citron
Blue Earl Grey Thé noir parfumé bergamote - bleuet	La panier de Mamy Infusion de fruits fraise - mûre
Milky Oolong Thé Oolong saveur lait - vanille	Pinacolada Infusion de fruits coco - ananas

Les Suppléments

Lait végétal - Soja, Amande, Avoine, Coco	1
Topping - Demandez à nos serveurs la sélection complète !	1
Chantilly	1
Miel	1



Torréfacteur éthique à Bertogne d'où proviennent nos grains de café



Exploitation agricole à Vaux-sur-Sûre d'où provient notre farine



Production laitière à Taverneux d'où proviennent nos yaourts et nos glaces

BLOOP.

Pâtisserie vegan située à Arlon d'où proviennent nos cookies

La perma ferme du
Ponceret



Ferme à Bastogne d'où proviennent nos fruits et légumes bios

ARDUENNA
ORGANIC GIN

Gin distillé et embouteillé en Ardenne



Fromagerie à Bastogne d'où proviennent tous nos fromages

Lupulus

Bière brassée à Courtil

PIERRE PLAS
CHOCOLATIER

Chocolatier ardennais établi dans la Grand Rue de Bastogne d'où proviennent les petits chocolats servis avec les boissons chaudes



Coopérative basée à la Baraque de Fraiture qui vise le juste prix pour nos agriculteurs ardennais



Maraîcher situé à Bastogne d'où proviennent nos légumes et nos oeufs

Plaisirs Gourmands

Boulangerie-pâtisserie de Bastogne d'où proviennent nos viennoiseries



L'Alternative

La Morhette

Bière brassée à Morhet

Boulangerie artisanale qui fabrique des pains et des pâtisseries bio, sans gluten

Le Brunch

Assiette sucrée & salée comprenant :

un oeuf sur le plat
avocat, fromage frais
deux pancakes, sirop érable
un petit granola
fruits
pain
un jus de pomme
café ou thé en cafetière à piston

25,5 €

Suppléments :

Couquette à la place du jus de pomme	3
Roastbeef	3
Bacon	2,5
Un oeuf supplémentaire	2,5
Apéro du boucher	2,5
Pain sans gluten	1,5

Servi uniquement le samedi & le dimanche, de 10 à 13h

Allergènes : gluten, oeuf, lactose, arachides & soja