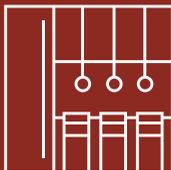


Wifi : ChezMaggy_Guest
Mot de passe : ChezMaggy



CHEZ
MAGGY

Chères clientes, chers clients,

Chez Maggy, nous faisons de notre mieux pour vous proposer
une cuisine sincère, responsable et généreuse.

Si certains plats ne sont plus disponibles le dimanche, c'est parce que
nous sommes fermés les lundis et mardis, et que nous préférons limiter les stocks
le dimanche pour éviter le gaspillage alimentaire.

Nos produits sont locaux, de saison, souvent bio, ce qui peut expliquer
des prix parfois un peu plus élevés.

Enfin, nos assiettes sont pensées pour être justes en quantité :
ni trop, ni trop peu, simplement de quoi vous régaler sans rien devoir jeter.

**Merci de votre compréhension, de votre bienveillance,
et de soutenir une cuisine qui a du sens**

*English
Menu*



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 de ketchup épicé  maison et d'une sauce cheddar	1, 7, 9, 12	12 / 15
La Planche Ardennaise	1, 7 sans gluten	14 + 1,5
L'Assiette Apéro La sélection de charcuterie du boucher, olives, crackers au romarin <i>Disponible sans gluten</i>	1	9
Les Croquettes Mac' & Cheese Accompagnées d'une mayonnaise au bacon épicée 	1, 3, 7, 10	17
La Quiche Lorraine froide Et son chou rouge en pickles	1, 3, 7, 12	14
Le Dip  Houmous accompagné de focaccia à l'artichaut maison	1, 11	14

*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.*

	Allergènes	Prix
Les Pancakes Bénédicte Accompagnés de mousse de truite*	1, 3, 4, 7, 10	20
Le Croque Madame Croque au reblochon et jambon braisé, accompagné de ketchup épicé  maison et d'une salade de choux	1, 3, 7, 9, 10, 12 sans gluten	18 +2
La Cocotte Vegan  Mijoté de patate douce et de potimarron épicé  à la noix de coco, cacahuètes et coriandre accompagné de pain plat aux pois chiches maison	5, 6	16
La Salade de Herve chaud  Salade de saison avec confit d'oignons et de champignons au sirop d'érable et son pistolet grillé avec sa tranche de Herve doux	1, 6, 7, 10, 11, 12 sans gluten	17 +2
La Soupe Aux poireaux accompagnée de pain et de mousse de truite*	1, 3, 4, 7, 10 sans gluten	16 +2

* Pisciculture Clément J-M, de Grandvivier 

*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



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

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