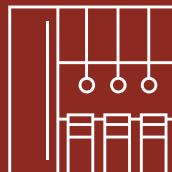


Wifi : ChezMaggy_Guest

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	Végétarien	
Crustacés	2	Vegan	
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		

	Allergènes	Prix
Les Nachos (Portion pour 2 ou 4) 	1, 7	15 / 18
Accompagnés d'une sauce cheddar et de guacamole 		
La Planche Ardennaise	1, 7	17
	sans gluten	+ 1,5
L'Assiette Apéro	1, 7, 10	12
Boudin blanc accompagné de pain d'épices et de moutarde Bister		
Le Potimarron frit 	15	
Accompagné d'un dip citronné aux marrons		
La Focaccia au lard	1, 7	16
Grillée avec son Herve doux et sirop de Liège		
Les Pommes de terre gratinées 	7	15
Au cheddar accompagnées de crème sûre au paprika		

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.

Une cuisine de *proximité*,
respectueuse des *saisons*,
et privilégiant le *bio*.

À PARTAGER

	Allergènes	Prix
Les Pancakes salés Sauce cheddar et bonbons de bacon	1, 3, 7	20
Le Grilled cheese  Fromage à raclette et confit d'oignons, accompagné de moutarde Bister et de légumes de saison	1, 7, 10, 12 sans gluten	20 +2
Le Chicon vinaigrette  Chicon braisé vinaigrette miel-orange, accompagné de lentilles, mandarine et noix	8, 10	17
La Tartine Guacamole, œufs sur le plat et jambon cru, accompagnée d'une salade de saison et de jalapenos 	1, 3, 10 sans gluten	18 +2
La Soupe Aux pois avec son lard fumé et ses croûtons	1, 7 sans gluten	16 +2

*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.*

*Une cuisine de proximité,
respectueuse des saisons,
et privilégiant le bio.*

LE SALÉ

Allergènes

Prix

Les Pancakes sucrés

Sauce caramel beurre salé au thé blue earl grey
et sa glace agrumes & poivre



1, 3, 7

15

La Pomme au four

Accompagnée de crumble aux amandes
et de sa glace aux marrons glacés

1, 7, 8

15

Le Granola maison

Pumpkin spice, noix de pécan caramélisées,
graines de courges et pépites de chocolat blanc,
accompagné de son yaourt nature

1, 6, 7,8

13

Le Plateau sucré découverte

Une pâtisserie maison, un cookie,
une pâtisserie Boulangerie l'Alternative ,
des bonbons et une carafe d'eau aromatisée à partager

Peuvent varier

20

La Sélection en vitrine

Demandez à nos serveurs.

*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.*

*Une cuisine de proximité,
respectueuse des saisons,
et privilégiant le bio.*

LE SUCRÉ

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 Morthette 33cl

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

	Prix
LES ANISÉS	
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	
<i>Servis avec de la chantilly maison</i>	
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

Chaï latte

4,6

Matcha Latte

5

Chocolat chaud

5

LES THÉS



Thés bios

4,1

Oasis du Désert

Pêche de vigne

Thé vert parfumé menthe

Thé rooibos saveur pêche

Mamy Granny

Namasté

Thé vert parfumé pomme-cannelle

Infusion de plantes saveur orange - citron

Blue Earl Grey

La panier de Mamy

Thé noir parfumé bergamote - bleuet

Infusion de fruits fraise - mûre

Milky Oolong

Pinacolada

Thé Oolong saveur lait - vanille

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

Le Brunch

Assiette sucrée & salée comprenant :

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

25,5 €

Suppléments :

Coupette à la place du jus de pomme	3
Jambon cru	2,5
Un oeuf supplémentaire	2,5
Fromage d'Orval	2,5
Pain sans gluten	1,5

Servi uniquement le samedi & le dimanche, de 10 à 13h
Allergènes : gluten, oeuf, soja, lactose & fruits à coque