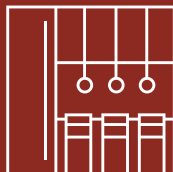


Wifi : ChezMaggy\_Guest  
Mot de passe : ChezMaggy



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

*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
<b>Les Pancakes salés</b> Sauce cheddar et bonbons de bacon	1, 3, 7	20
<b>Le Grilled cheese</b>  Fromage à raclette et confit d'oignons, accompagné de moutarde Bister et de légumes de saison	1, 7, 10, 12 sans gluten	20 +2
<b>Le Chicon vinaigrette</b>  Chicon braisé vinaigrette miel-orange, accompagné de lentilles, mandarine et noix	8, 10	17
<b>La Tartine</b> Guacamole, œufs sur le plat et jambon cru, accompagnée d'une salade de saison et de jalapenos 	1, 3, 10 sans gluten	18 +2
<b>La Soupe</b> 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
<b>Les Pancakes sucrés</b>  Sauce caramel beurre salé au thé blue earl grey et sa glace agrumes & poivre 	1, 3, 7	15
<b>La Pomme au four</b>  Accompagnée de crumble aux amandes et de sa glace aux marrons glacés	1, 7, 8	15
<b>Le Granola maison</b>  Pumpkin spice, noix de pécan caramélisées, graines de courges et pépites de chocolat blanc, accompagné de son yaourt nature	1, 6, 7, 8	13
<b>Le Plateau sucré découverte</b> Une pâtisserie maison, un cookie, une pâtisserie Boulangerie l'Alternative  , des bonbons et une carafe d'eau aromatisée à partager	Peuvent varier	20
<b>La Sélection en vitrine</b> 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&amp;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
Chaï 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



# 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