



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



Wifi : ChezMaggy_Guest
Mot de passe : ChezMaggy

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	Froid	
Poisson	4	Chaud	
Arachides	5		
Soja	6		
Lactose	7		
Fruits à coque	8		
Céleri	9		
Moutarde	10		
Graines de sésame	11		
Sulfites	12		
Lupin	13		
Mollusques	14		

À Partager

	Allergènes	Prix
L'Assiette Apéro 		
Fromage Grand Lupulus, crackers au romarin, olives de Kalamata	1, 7, 9 sans gluten	13 offert
La Planche Ardennaise	1, 7 sans gluten	17 +1,5
Les Nachos (Portion pour 2 ou 4) 		
Accompagnés d'une sauce salsa crémeuse  au maïs et d'un guacamole aux tomates	1, 7	15 / 18
Le Dip  		
Babaganoush accompagné de focaccia maison au thym	1, 8, 11 sans gluten	16 +2
Les Minis Hot Dogs		
Pain maison au cheddar, saucisse de Lyon de chez Grégoire  , salsa crémeuse de maïs  , oignons frits.	1, 3, 7	18
La Tartelette Tomate du Ponceret		
Pesto aux pois, mozzarella	La perma ferme du Ponceret 1, 7	17

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*.

Nos Fournisseurs Locaux



Boucherie familiale bastognarde installée Place Mac-Auliffe depuis 1958, fournisseur de nos charcuteries et salaisons.

ARDUENNA
ORGANIC GIN

Gin ardennais bio, élaboré en collaboration avec la plus ancienne distillerie de Belgique, entre tradition et esprit épicurien.



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

PIERRE PLAS
CHOCOLATIER

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

La Morhette



Microbrasserie artisanale de Morhet (Vaux-sur-Sûre), proposant des bières brassées localement en province de Luxembourg.

Pâtisserie réalisant ses cookies de manière artisanale, à deux portes de Chez Maggy

Lupulus

Brasserie familiale ardennaise, réputée pour ses bières artisanales alliant tradition, qualité et écoresponsabilité.



Maison fromagère artisanale de Bastogne, spécialisée dans la sélection et l'affinage de fromages de terroir au lait cru.



Ferme familiale bio de Bastogne, produisant légumes de saison et œufs frais issus de poules élevées en poulaillers mobiles.

Aux Délices de Marie

Boulangerie-pâtisserie et tea room à Bastogne, proposant pains, douceurs et petite restauration.



Torréfacteur artisanal des Ardennes belges, proposant des cafés éthiques et majoritairement bio aux arômes riches et fraîchement torréfiés.



Ferme artisanale de Houffalize, proposant glaces, yaourts et produits laitiers 100 % naturels à base de lait de la ferme.



Ferme en permaculture de Bastogne, produisant des légumes bio locaux dans une démarche durable et respectueuse de la biodiversité.

LA P'TITE JEANNE
par Pierre Trouban

Producteur artisanal de jus de pomme et de cidre 100 % naturels, issus d'un verger de variétés anciennes cultivées sans traitement, basé à Lierneux



Ferme familiale bio de Rosière-la-Petite (Vaux-sur-Sûre), productrice de farines et pâtes artisanales issues de céréales locales en circuit court.



Boulangerie l'Alternative : boulangerie artisanale bio et sans gluten basée à Theux, proposant pains et pâtisseries depuis 2019.

Les Boissons Fraîches

Les Softs

Jus frais du jour : orange, fraise et citron vert	7,5
Les smoothies du moment	8
Jus d'oranges pressées	5
Jus de pomme artisanal	4,5
Bru plate - 25 / 50cl	3,4 / 6
Bru pétillante - 25 / 50cl	3,4 / 6
<i>Loumonade</i>	
Cola, Citron bergamote, Rose vanille cerise, Myrtille menthe, Pomme cerise	4,5
<i>Kombucha Jarr</i>	
Citron gingembre, Pêche Yuzzu, Fruit passion	6,5

Les Glacés

Le thé	5
Le café	5
Le matcha	5

Les Milkshakes

Vanille / Fraise / Chocolat	7,5
-----------------------------	-----

Les Mocktails

YONA

Ginger & tonic
Ginger & cranberry
Passion Spritz
Spritz Sour
Spritz Strawberry Smash
Basil June
June Tonic



10



ARDUENNA
ORGANIC GIN

Arduenna 0%

11

Soif de nouveauté ?
Nos boissons
du mois sont ici !



Prix

Les Bières & Les Alcools

Les Bières

Lupulus - 33cl

Placebo 0°	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°	
Dans le pré 7°	5,5
Au clair de lune 5,9°	

Les Anisés

Ricard	7
Pastis Ardent	9

Les Liqueurs

Jet 27	7
Amaretto	7

Les Cafés Alcoolisés

Irish Coffee	10
Italian Coffee	10

Les Cocktails

Les Classiques

Espresso Arduenna	15
Espresso martini	14
Apérol Spritz	12
Daikiri fraise	14
Negroni	13
Mimosa	11
Mojito	13
Arduenna Aperitivo	14

Les Gins (tonic compris)

Arduenna	15
Mardesous	15

Les Signatures

Girl's night	14
Gin & jus (fraise, citron & fruit rouge)	
Porn Star	15
Vodka, jus de fruit passion, sirop vanille & crémant	
Basil Smach Arduenna	15
Gin Arduenna, jus citron vert, basilic & tonic	
Le Ti' Punch de Maggy	14
Rhum brun, jus (orange, cranberry, ananas & passion) & sirop vanille	
Passion Gin	14,5
Gin, amaretto, fruit de la passion & tonic	
L'Incontournable	14
Rhum blanc & jus (fraise, citron vert)	
La gria' maison (Tinto de Verano) à partager (5 verres)	20
Vin rouge espagnol, vermouth, <i>Sprite</i> & fruits frais	



Les Boissons Chaudes

Nos créations chaudes
du moment !



Les Cafés

Prix

Espresso	3,5
Americano / Version XXL - Espresso allongé d'eau	3,6 / 3,8
Café allongé / Version XXL - Double espresso allongé d'eau	5 / 5,2
Dose supplémentaire espresso	1,5

Les Lattés

Cappuccino / Version XXL - Espresso allongé de mousse de lait	5 / 5,2
Espresso Macchiato - Espresso avec une cuillère de mousse de lait	4
Latte Macchiato	5,5
Chaï latte	5
Matcha Latte	5,2
Chocolat chaud	5,2

Les Thés Bios



Oasis du Désert - <i>Thé vert parfumé menthe</i>	
Mamy Granny - <i>Thé vert parfumé pomme & cannelle</i>	
Blue Earl Grey - <i>Thé noir parfumé bergamote & bleuet</i>	
Milky Oolong - <i>Thé Oolong saveur lait & vanille</i>	
Pêche de vigne - <i>Thé rooibos saveur pêche</i>	4,5
Namasté - Infusion de plantes saveur orange & citron	
La panier de Mamy - Infusion de fruits fraise & mûre	
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



Infusion Froide de Chai aux Amandes

Lait d'amande & thé Chai

5



Latte Soja Caramel Cardamome

Lait de soja, sirop de cardamome, café & caramel

5,5



Golden Latte

Lait de noix de coco, curcuma, cannelle, gingembre & vanille

5,3



Shakerato Noix de Coco

Lait de coco, glaçons, café, menthe & sirop d'agave

5,3



Limonade Noix de Coco

Lait de coco, limes (pulpe et zeste) & sirop d'agave

4,7



Pistacchio Iced Latte

Lait d'amande, café, sirop de pistache & pistaches concassées

5,8



Tiramisu Latte

Lait d'avoine, café, sirop de Tiramisu, crème fouettée Alpro

5,8