

# Menu

## WELKOM BIJ BRASSERIE CHARELLE!

Met trots verwelkomen wij jullie in Brasserie Charelle, een plek waar passie voor lekker eten en gezelligheid samenkomen.

Onze naam is een samenstelling van wat ons het meest dierbaar is:  
onze kinderen Charles en Estelle.

Thomas brengt meer dan 15 jaar horeca-ervaring mee en studeerde aan de gerenommeerde hotelschool Spermalie. Florieke maakte een warme carrièreswitch van leerkracht secundair onderwijs naar gastvrouw van onze brasserie. Samen willen we jullie laten genieten van culinaire momenten in een ontspannen, huiselijke sfeer.

### OPENINGSUREN KEUKEN

maandag & dinsdag	gesloten
woensdag & donderdag	11u45 – 14u en 18u – 21u
vrijdag & zaterdag	11u45 – 14u en 18u – 22u
zondag	11u45 – 21u

Belangrijke info, allergieën of intoleranties?

Meld het ons altijd vooraf, zodat we uw gerecht met de nodige zorg kunnen bereiden.

Onze gerechten worden steeds met dagverse producten en veel liefde bereid.

Om de kwaliteit en snelheid van onze service te garanderen, vragen wij vriendelijk om per tafel maximum 4 verschillende gerechten te kiezen (uitgezonderd pizza's). Bedankt voor jullie begrip! 🍴

Neem plaats, geniet van de sfeer en laat je verwennen door onze keuken en gastvrijheid.

1 TAFEL = 1 REKENING

Smakelijk en welkom bij Brasserie Charelle!



# DRINKS

## FRISDRANK

---

PLAT/BRUIS 25CL	2,90	RITCHIE BLOEDSINAASAPPEL	4,00
PLAT/BRUIS 50CL	5,20	RITCHIE CITROEN FRAMBOOS	4,00
PLAT/BRUIS 1L	8,80	SINAASAPPELSAP	3,20
COCA COLA	2,90	MINUTE-MAID APPELSAP	3,20
COCA COLA ZERO	2,90	TONISSTEINER CITROEN	3,20
FANTA	2,90	TONISSTEINER ORANGE	3,20
ICE TEA LIPTON	3,20	TONISSTEINER VRUCHTENKORF	3,40
CÉCÉMEL	3,30	FEVER-TREE GINGER BEER	3,50
FRISTI	3,20		

## BIEREN

---

KRIEK LIEFMANS	4
RODENBACH	4
BRUGSE ZOT BLOND	5
DUVEL	5
WESTMALLE TRIPEL	5
WESTMALLE DUBBEL	5
OMER	5
TRIPLE KARMELIET	5
FOURCHETTE	5,50
ST. BERNARDUS ABT 12°	5,50
LA CHOUFFE BLOND	5,50
ORVAL	5,50
CHIMAY BLEU	5,50

### BIEREN VAN 'T VAT

---

STELLA VAN 'T VAT	2,90
BERNARDUS TRIPEL VAN 'T VAT	5,5

### BIEREN MET EEN BOB-TWIST

---

STELLA 0,0%	3
KRIEK LIEFMANS 0,0%	4
SPORTZOT 0,4%	5,50
KWAREMONT 0,0%	5,50

## STREEKBIERTJES

---

PADEL   BLOND   7,8%   📍 OOSTKAMP	5
TJOLDER   TRIPEL BLOND   8%   📍 TIELT	5,50

# HOT DRINKS

## WARME DRANKEN

---

MOKKA ILLY	3,20
INTENSE ESPRESSO IN EEN KLEIN KOPJE	
KOFFIE ILLY	3,20
KOFFIE DECA ILLY	3,30
CAPPUCCINO	4,00
MELKSCHUIM OF SLAGROOM	
LATTE MACCHIATO	4,50
WARME CHOCOLADEMELK	4,50
WARME CHOCOLADEMELK MET SLAGROOM	5,00

## WARME DRANKEN MET ALCOHOL

---

IRISH KOFFIE   WHISKEY	10
ITALIAN KOFFIE   AMARETTO	10
FRENCH KOFFIE   COGNAC <b>OF</b> GRAND MANIER	10
HASSELTSE KOFFIE   JENEVER	10
BAILEYS KOFFIE	10
ESPRESSO MARTINI	10
KOUDE ESPRESSO   KOFFIELIKEUR   WODKA	



## THEE CORNER - CARANTOS SELECTION

---

COCKTAIL MAISON	4,50
FRUITIGE MENGELING VAN BESSEN, FRAMBOZEN, KERSEN EN ROZIJNEN MET EEN ROMIGE TOETS	
GROENE THEE MET PASSIE EN MANGO	4,50
GROENE GUNPOWDER THEE, VERRIJKT MET STUKJES TROPISCH FRUIT	
GROENE THEE MET SINAASAPPEL EN GEMBER	4,50
GROENE SENCHA THEE MET EEN FRISSE SINAASAPPELSMAAK EN EEN AROMA VAN GEMBER	
ZWARTE THEE - EARL GREY	4,50
HARMONISCHE MENGELING VAN DE FIJNSTE CHINA THEESOORTEN MET BERGAMOT	
PURE KAMILLE	4,50
KALMERENDE THEE MET DE ZACHTHEID VAN DE MIDDENSTE KNOPJES VAN DE KAMILLEBLOEM	
PURE PEPERMUNT	4,50
ENERGIEKE EN VERFRISSENDE THEE VAN ZUIVERE PEPERMUNTBLADEREN	

# APERERO TIME

## APERITIEVEN

---

GLAS CAVA	7,50	APEROL SPRITZ	10,50
GLAS CAVA ROSÉ	8	CAMPARI TONIC	10,50
PORTO WIT/ROOD	6,50	CAMPARI ORANGE	10,50
PINEAU	6,50	PASSOA ORANGE	10,50
SHERRY	6,50	PISANG ORANGE	10,50
MARTINI WIT/ROOD	7,50	LIMONCELLO TONIC	11
KIRR	7,50	LIMONCELLO SPRITZ	11
KIRR ROYALE	8	NEGRONI	11
RICARD	9	PORNSTAR MARTINI	12
PROSECCO	9	ESPRESSO MARTINI	10
PICON	9		

## GIN'S

---

BOMBAY	9
BULLDOG	11
HENDRICKX	11
MARE	12
MARULA PINK	12
TANQUERAY 0,0%	10
FEVER-TREE TONIC BLUE   GOLD   PINK	3

## MOCKTAILS

---

PINK MARRY GRAPEFRUIT   ROSEMARY <i>FEVER-TREE BLUE OF PINK</i>	9,50
PASSION MULE PASSIONFRUIT   VANILLE <i>FEVER-TREE GINGER</i>	9,50
SAN FRANCISCO ORANGE JUICE   PINEAPPLE JUICE   MULTI JUICE	9,50
VIRGIN SPRITZ	9,50

## STERKE DRANKEN

---

BACARDI	8,50	AMARETTO	8
BACARDI CARTA ORO	9,50	BAILEYS	8
VODKA ERISTOFF	8,50	LIMONCELLO	8
WHISKY WILLIAM LAWSON	8,50	GRAND MANIER	9
GRAPPA	8	COGNAC BISQUIT DUBOUCHÉ	10
GRAANJENEVER	8	ESPRESSO MARTINI	10

# WINES & BUBBLES

## BUBBELS - PER FLES

FLES PROSECCO   SPUMANTE DISSEGNA BRUT	33
FLES CAVA   MISTINGUETT VALLFORMOSA	30
FLES CAVA ROSÉ   MISTINGUETT	32
FLES CHAMPAGNE 0.75 CL   A. BERGÈRE BRUT ORIGINE	75
FLES CHAMPAGNE 37,5CL   A. BERGÈRE BRUT ORIGINE	40

## WIJNEN KEUZE UIT FRANSE, ITALIAANSE, MACEDONISCHE, ZUID-AFRIKAANSE EN PORTUGESE WIJN

GLAS - 5,90    KARAF 50CL - 18,50    FLES - 29,00




## WITTE WIJNEN

### VINTENSE - CÉPAGE CHARDONNAY 0,0%

-  STOBI CHARDONNAY LANGDURIGE EN HOUBBARE SMAAK, MET FRUITIGE EN KRUIDIGE NUANCES
-  PETRAIO GRILLO SICILIA EEN ROMIGE, SAPPIGE WIJN MET TROPISCH FRUIT, AARDSE TONEN EN EEN SUBTIEL ZOETJE
-  DOMAINE DE CIBADIÈS CHARDONNAY ZACHTE TEXTUUR, RIJP WIT FRUIT EN ELEGANTE FRISHEID - ZONDER HOUT
-  BUITENGEWOON WHITE BLOSSEM AROMA'S VAN KRUISBES, GROENE APPEL EN LICHTJES WITTE PERZIK
-  JULIA FLORISTA BRANCO EXPRESSIEF KARAKTER MET HARMONIEUZE BALANS TUSSEN FRUITIGE TONEN EN EEN VERKWIKKENDE ZUURGRAAD




## RODE WIJNEN

### VINTENSE - CÉPAGE CHARDONNAY 0,0%

-  STOBI CUVÉE RED ELEGANTE EN GESTRUCTUREERDE DROGE WIJN MET 40% MERLOT | 40% VRANEC | 20% CABERNET SAUVIGNON
-  PETRAIO SICILIA NERO D'AVOLA SMAKEN VAN PRUIM, KERS EN ZACHTE KRUIDEN
-  DOMAINE DE CIBADIÈS MERLOT VOLLE MERLOT MET ZACHTE TOETSEN VAN KERSEN EN ROOD FRUIT
-  BUITENGEWOON THE TRILOGY SAPPIGE, DIEPRODE WIJN MET ZWARTE KERS, BRAMEN EN PROVENÇAALSE KRUIDEN, VERFIJNDE ZUREN EN EEN VLEUGJE ROOK IN DE AFDRONK
-  JULIA FLORISTA ROOD HELDERE ROBIJNRODE KLEUR, GERIJPT MET BRUINGELE TONEN, AROMA MET FLORALE EN PLANTAARDIGE TONEN

## ROSÉ WIJNEN

### VINTENSE - CÉPAGE CHARDONNAY 0,0%

-  IMAKO VINO HELDER EN VERFRISSEND EN BIEDT FRISSE SMAKEN VAN RODE BESSEN MET EEN VLEUGJE CITRUSSCHIL EN EEN ZACHTE, ELEGANTE AFDRONK
-  CERASUOLO D'ABRUZZO SISTINA INTENS MET FRUITIGE AROMA'S EN HINTS VAN KERSEN, AARDBEI EN PETUNIA
-  ROSABEL ROSÉ LANGUEDOC BLEEK ZALMROZE ROSÉ MET LEVENDIGE AROMA'S VAN CITRUS, ROOD FRUIT, BLOEMEN EN FIJNE KRUIDEN, ELEGANT DROOG EN LICHT VAN STIJL
-  BUITENGEWOON WILD ROSÉ ROOD FRUIT, CITRUSTONEN EN EEN MOOIE BALANS TUSSEN FRISHEID EN ZACHTE, RONDE TEXTUUR
-  JULIA FLORISTA ROSE FRUITIG AROMA VAN RODE VRUCHTEN MET AARDBEIEN SAMEN MET CITRUS EN ZEER FRISSE BLOEMIGE TONEN

# FOOD TO SHARE

## TAPAS

PORTIE OLIJVEN & ZONGEDROOGDE TOMATEN	8	LOOKBROODJE MET KRUIDEN	8
PORTIE KAAS / SALAMI / GEMENGD	9	HUISBEREIDE GARNAALKROKETJES	4 / 8 ST. 12 / 24
MINI LOEMPIA'S	8 / 12 ST. 7 / 10	GEBAKKEN KIPPENBOUTJES	6 / 12 ST. 11 / 18
CALAMARES	8 / 12 ST. 8 / 12	PORTIE MIX	8 / 12 ST. 8 / 12
BITTERBALLEN	8 / 12 ST. 7 / 10	LOEMPIA - CALAMARES - BITTERBAL - GEFRITUURDE SCAMPI	
GEFRITUURDE SCAMPI	4 / 8 ST. 8 / 16		

### CHEF SPECIALS

#### CAMEMBERT UIT DE OVEN 14

Smeltend uit de oven met wat honing, rozemarijn en roze peper. Perfect om te dippen & delen.

#### CARPACCIO VAN RUND 16

Flinterdunne plakjes rundvlees met Parmezaan, rucola en een vleugje balsamico.

#### GELAKT BUIKSPEK 17

Langzaam gegaard, gelakt en licht gekaramelliseerd voor een perfecte balans tussen zoet en hartig.

#### SEA KISS - GARNALENCOCKTAIL 20

Frisse garnalen in een romige cocktailsaus met een vleugje citroen en een knapperig blaadje sla.

#### TAPASPLANK CHARELLE 29

Een royale huisgemaakte plank om te delen, perfect om samen van te genieten! Mix van gefrituurde hapjes, knapperige crackers, olijfjes, kaasblokjes, Spaanse fuet, brie, gedroogde ham, zacht gerookte zalm & witloof met handgepelde garnaaftjes.

### BRUCHETTA

PRIJS PER STUK

SPEK | GEITENKAAS 4,50

TOMAAT | BASILICUM 4,50

GEROOKTE ZALM 4,50

### NACHO'S

NACHO'S - BASIC 15

TOMATENSALSA | GUACAMOLE | ZURE ROOM

NACHO'S - CHARELLE 17

PULLED PORK | BBQ SAUS | ZURE ROOM

### PLANKJE

GEROOKTE ZALM 17

Dunne plakjes zalm geserveerd met bijpassende garnituren.

GANDAHAM 16

Pure zomer op een plankje: fijngesneden gandaham geserveerd met zoetzure garnituren.

ALLE TAPAS WORDEN GESERVEERD MET BROOD

# PIZZA'S

## STEENOVEN

*max. 8 verschillende pizza's per tafel*

<b>MARGHERITA</b> MET VERSE TOMATENSAUS EN MOZZARELLA	<b>15,50</b>
<b>NAPOLI</b> MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, ANSJOVIS, OLIJVEN EN KAPPERTJES	<b>17,50</b>
<b>SALAMI</b> MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA EN SALAMI	<b>18,00</b>
<b>PROSCIUTTO</b> MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, GEKOOKTE HAM EN CHAMPIGNONS	<b>18,50</b>
<b>SICILIA</b> MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, SALAMI EN CHAMPIGNONS	<b>18,50</b>
<b>TONNO</b> MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, TONIJN EN RODE UI	<b>18,50</b>
<b>HAWAII</b> MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, GEKOOKTE BEENHAM EN ANANAS	<b>18,50</b>
<b>MISTA</b> MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, GEKOOKTE BEENHAM, SALAMI EN CHAMPIGNONS	<b>19,50</b>
<b>BOLOGNAISE</b> MET MOZZARELLA, BOLOGNAISESAUS	<b>19,50</b>
<b>CONTADINA</b> 🌶️ MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, SALAMI, PAPRIKA EN JALAPEÑO'S	<b>19,50</b>
<b>DEL SUD</b> 🌶️ MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, TONIJN, RODE UI EN JALAPEÑO'S	<b>19,50</b>
<b>QUATTRO STAGIONI</b> MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, SALAMI, GEKOOKTE BEENHAM, TONIJN EN CHAMPIGNONS	<b>19,50</b>
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, GORGONZOLA, FONTINA EN PARMEZAAN	<b>19,50</b>

### CHEF SPECIAL

#### PIZZA CHARELLE

MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, KERSTOMATEN, PAPRIKA, PARMHAM, PARMEZAAN EN RUCOLA

**22**

# PIZZA'S

## STEENOVEN

max. 8 verschillende pizza's per tafel

<b>BINA EN NORA</b> MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, SPINAZIE, KRAB EN LOOK	<b>19,50</b>
<b>TACCHINA</b> MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, KIPFILET, RODE UI EN CHAMPIGNONS	<b>19,50</b>
<b>BBQ CHICKEN</b> MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, KIP, RODE UI, CHAMPIGNONS, PAPRIKA EN BBQ SAUS	<b>20,50</b>
<b>PARMA</b> MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, VERSE KERSTOMATEN, PARMHAM EN RUCOLA	<b>21,00</b>
<b>SCAMPI</b> MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, SCAMPI'S EN LOOK	<b>22,00</b>
<b>FRUTTI DI MARE</b> MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, ZEEVRUCHTEN EN LOOK	<b>22,00</b>
<b>BOLOGNA</b> MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, MORTADELLA, BURRATA, GROENE PESTO EN PISTACHENOOTJES	<b>22,00</b>
<b>MARE NOSTRO</b> MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, ANJOVIS, SCAMPI'S, GEROOKTE ZALM EN RUCOLA	<b>23,00</b>
<b>CALZONE JAMBO</b> GEVULD MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, GEKOOKTE BEENHAM, SALAMI EN CHAMPIGNONS	<b>21,00</b>
<b>CALZONE TONNO</b> 🌶️ GEVULD MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, TONIJN EN JALAPEÑO'S	<b>21,00</b>
<b>MOZZARELLA</b> MET VERSE TOMATENSAUS, KERSTOMATEN EN MOZZARELLA	<b>19,50</b>
<b>BROCCOLI</b> MET VERSE TOMATENSAUS, MOZZARELLA, BROCCOLI EN LOOK	<b>19,50</b>
<b>VEGAN</b> MET VERSE TOMATENSAUS, SPINAZIE, BROCCOLI, PAPRIKA, CHAMPIGNONS, AUBERGINE, LOOK EN RODE UI	<b>21,00</b>
<i>Extra topping</i>	<b>2,50</b>



# PASTA'S

## HUISBEREID

---

<b>SPAGHETTI BOLOGNAISE</b> MET HUISBEREIDE BOLOGNAISESAUS	<b>17,50</b>
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> MET SPEK, EI EN PECORINO	<b>18,50</b>
<b>SPAGHETTI BOLO BASTARD (VEGGIE)</b> MET HUISBEREIDE VEGETARISCHE BOLOGNAISESAUS	<b>17,50</b>
<b>TAGLIATELLE AL POLLO</b> MET HOEVEKIP, GROENE PESTO, ROOM EN KERSTOMAATJES	<b>20</b>
<b>TAGLIATELLE AL SALMONE</b> MET ZALM, SPINAZIE, ROOM, LOOK, KERSTOMAATJES EN PARMEZAAN	<b>21</b>
<b>TAGLIATELLE SCAMPI</b> MET SCAMPI'S, ROOM, SJALOT EN LOOK	<b>21</b>
<b>TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE</b> MET VERSE TOMATENSAUS, ZEEVRUCHTEN, UI EN LOOK	<b>22</b>

ALLE PASTA'S WORDEN GESERVEERD MET BROOD

### CHEF'S SUGGESTIE

---

<b>TAGLIATELLE CHARELLE</b> met huisbereide bolognaisesaus, ham en kaassaus gegratineerd	<b>20</b>
<b>VERSE LASAGNE</b> ±25 MINUUTJES OVENLIEFDE ♡ met huisbereide bolognaisesaus, kaassaus en een topje room	<b>19</b>

# DE KLASSIEKERS

---

VLAAMSE STOVERIJ   BERNARDUS   FRIS SLAATJE	23
VOL AU VENT   BOSCHAMPIGNONS   FRIS SLAATJE	23
SCAMPI'S LOOKBOTER	25
GEGRILDE SCAMPI'S   FRIS SLAATJE   VERSE TARTAAR	26
HUISBEREID GEGRATINEERD VISANNETJE	29
RUNDSSTEAK "BELGISCH WIT-BLAUW"	28
IERSE RIB-EYE	35
FILET PURE "BELGISCH WIT-BLAUW"	39

SAUS KEUZE UIT : PEPER, CHAMPIGNON OF BÉARNAISE

KEUZE UIT : HANDGESNEDEN FRIETJES , KROKETJES OF GRATIN DAUPHINOIS

## CHEF SUGGESTIE

---

SCAMPI'S CHARELLE 27

*Gebakken scampi's in een roomsausje met een vleugje ricard.*

STEAK TARTAAR 27

*handgesneden en à la minute bereid, samen geserveerd met verse garnituren*

BURGER CHARELLE 28

*Grassfed & free range irish beef, bacon, cheddar & baconjam*

KEUZE UIT HANDGESNEDEN FRIETJES, KROKETJES OF GRATIN DAUPHINOIS

# SLAATJES

---

SLAATJE MET GEBAKKEN HOEVEKIP	22,00
SLAATJE GEITENKAAS   SPEK	22,50
SLAATJE FETA   OLIJVEN   ZONGEDROOGDE TOMATEN	22,50
SLAATJE MET GESAUTEERDE SCAMPI'S	23,50
SLAATJE BURRATA MET VIJGEN EN PARMAHAM	24,00
SLAATJE GEROOKTE ZALM   AVOCADO	24,50
<b>SLAATJE CHARELLE</b>	28,00
<i>variëteit van gerookte vis, brie, feta, gedroogde ham, scampi, kip en handgepelde garnaltjes</i>	<b>NEW!</b>
TOMAAAT MET VERS GEPELDE GARNALEN	28,50
SLAATJE HUISBEREIDE KAASKROKETTEN 2   3 STUKS	19   23
SLAATJE HUISBEREIDE GARNAALKROKETTEN 2   3 STUKS	21   25
SLAATJE DUOKROKET KAAS & GARNAAL	20
<i>SUPPLEMENT FRIETJES</i>	3

SLAATJES WORDEN GESERVEERD MET BROOD

# KIDS CORNER

---

KINDERLASAGNE	14
KINDERSPAGHETTI	13
KINDERSPAGHETTI MET KAASAUS EN HAM	12
FRIKANDEL MET APPELMOES EN FRIETJES	12
KIPPENUGGETS (6) MET APPELMOES EN FRIETJES	12
<i>EXTRA FRIKANDEL</i>	3

OM DE KWALITEIT EN SNELHEID VAN ONZE SERVICE TE GARANDEREN, VRAGEN WIJ VRIENDELIJK OM PER TAFEL MAXIMUM 4 VERSCHILLENDE GERECHTEN TE KIEZEN.

# DESSERTS

MINI DAME BLANCHE	7,00	HUISBEREIDE TIRAMISU	9,00
COUPE VANILLE	8,50	CHOCOMOUSSE	8,50
DAME BLANCHE	9,50	CRÈME BRULÉE	9,50
COUPE BRESILIENNE	9,50	MOELLEUX AU CHOCOLAT	10
COUPE PRALINÉ	9,50	BLADERDEEGGEBAKJE MET APPEL EN VANILLE-IJS	10
COUPE ADVOCaat	10,50	COUPE KOLONEL	11
COUPE VERSE AARDBEIEN (SEIZOEN)	11,00	BANANA SPLIT	11
		KINDERIJSJE   2 BOLLEN	6

## CHEF SPECIAL

**SABAYON** 13

**BROWNIE ICE CREAM** 10

Romige ijsvulling tussen twee smeuïge brownie cookies, chocoladesaus, karamel & rood fruit

**VERWENBORDJE CHARELLE** 8

*Chocomousse|Boules de Berlin|Zwevezeels florentientje|Speculoosbavarois|Macaron*

# TEA - ROOM

ZONDAG VAN 14U30 - 16U30

PANNENKOEK OF WAFEL   BOTER EN SUIKER	6
PANNENKOEK OF WAFEL   SLAGROOM	6
PANNENKOEK OF WAFEL   VANILLE IJS	7
PANNENKOEK OF WAFEL   VANILLE IJS   SLAGROOM   CHOCOLADESAUS	9
PANNENKOEK OF WAFEL   VANILLE IJS   ADVOCaat	10
PANNENKOEK OF WAFEL   VANILLE IJS   AARDBEIEN (SEIZOEN)	10
APPELBEIGNETS   7 STUKS	8
VERWENBORDJE CHARELLE	8

*Een selectie van vijf mini lekkernijen:*

*Chocomousse, Boules de Berlin, Zwevezeels florentientje, speculoosbavarois en een macaron.*

PANNENKOEKEN WORDEN GESERVEERD PER 2 STUKS