

# NAGERECHTEN

## IJSJES

Met Belgisch roomijs, van Ijsboerke natuurlijk

**Coupe** (2 bollen) • € 7

Kies uit vanille of mokka

**Dame blanche** • € 9

Vanille • warme chocoladesaus

**Coupe brésélienne** • € 9

Mokka • caramel • nootjes

**Coupe advocaat** • € 10,50

Vanille • advocaat

**Coupe Nestor** • € 11,50

Vanille • advocaat • warme chocoladesaus

**Café glacé** • € 9

Mokka • koffie

**Sorbet** • € 8

2 bolletjes: mango-passievrucht & limoen

*Glutenvrij & lactosevrij*

**Sorbet van het huis** • € 10

1 bolletje mango-passievruchtsorbet badend in cava

*Glutenvrij & lactosevrij*

Pimp uw nagerechten met volgende extra's:

**Portie warme fondant chocoladesaus** • + € 1

**Portie caramelsaus** • + € 1

**Portie ambachtelijke advocaat** • + € 3,50

Den Ouden Advokaat uit Sint-Niklaas

**Verse slagroom** • + € 1,50

# NAGERECHTEN

## DESSERTS

**Chocolademousse taart** • € 8,50

**Homemade Tiramisu** • € 9,50

Bisquits • cacao • mascarpone • koffie • Amaretto • suiker

**Glaasje ambachtelijke advocaat met toefje slagroom** • € 8

Advocaat 14,9° van Den Ouden Advokaat (Sint Niklaas)

**Verwenbordje** • € 9

Mini chocomousse • mini crème brûlée • advocaat • slagroom • bolletje vanille ijs

**Hagelandse warme appeltaart** • € 8

Met bolletje vanille ijs

**Crème brûlée** • € 9

**Chocolademoelleux** • € 11,50

Met bolletje vanille ijs

**Ijsgekoelde nougat** • € 9

Op een spiegel van mango-passievruchtpuree

**Kaasbordje** • € 12

Geitenkaas (Bettine Blanc) • zachte kaas (Maredsous) • Belgische gewassen korstkaas (Bou d'Fagne) • garnituren

Pimp uw nagerechten met volgende extra's:

**Verse slagroom** • + € 1,50