

## NOS DESSERTS

### ONZE DAGERECHTER | OUR DESSERTS

#### PÂTISSERIES

Tarte Chaude des soeurs Tatin, glace vanille / flambée au Calvados (+1€) .....	11 <sup>50</sup>
<i>Tarte Tatin met vanille-ijs / geflambeerd met Calvados (+1€)</i>	
<i>Apple Pie and vanilla ice / Flambe Calvados (+1€)</i>	
Quenelles de mousse au chocolat amer .....	9 <sup>00</sup>
<i>Chocolademousse</i>	
<i>Dark chocolate mousse</i>	
Profiteroles glacés au chocolat chaud ( <i>fait dans la maison</i> ) .....	12 <sup>50</sup>
<i>Warme chocolademelk geglazuurde soesjes</i>	
<i>Hot chocolate glazed profiteroles</i>	
Tiramisu maison au spéculoos .....	9 <sup>00</sup>
<i>Tiramisu met speculoos van het huis</i>	
<i>Tiramisu with speculoos (belgian's biscuit) homemade</i>	
Crème Brûlée parfumée à la vanille .....	10 <sup>00</sup>
<i>Crème brûlée</i>	
<i>Vanilla burnt cream</i>	
Moelleux au chocolat (20 minutes) .....	12 <sup>50</sup>
Ile flottante .....	9 <sup>00</sup>
<i>Ile flottante</i>	
<i>Floating Island</i>	
Fraises (sucre, chantilly, Melba) en saison .....	9 <sup>00</sup>
<i>Aardbeien (suiker, slagroom, Melba)</i>	
<i>Strawberries (sugar, chantilly, Melba)</i>	

#### LES DESSERTS GLACES

Café glacé   Ijskoffie   Iced coffee .....	10 <sup>00</sup>
Brésilienne .....	10 <sup>00</sup>
Dame noire .....	10 <sup>00</sup>
Crêpe mikado .....	10 <sup>00</sup>
Dame blanche Tradition .....	10 <sup>00</sup>
Sorbet rafraîchi au champagne .....	12 <sup>00</sup>
<i>Sorbet met champagne</i>	
<i>Sorbet with champagne</i>	
Sorbet (framboise, citron, passion) .....	12 <sup>00</sup>
<i>(framboos, citroen, passievruchten)</i>	
<i>(raspberry, lemon, passion fruit)</i>	
Grand nord (sorbet citron rafraîchi à la vodka) .....	12 <sup>00</sup>
<i>citroen sorbet met vodka</i>	
<i>lemon sorbet with vodka</i>	

# CAFE MARRIS

BRASSERIE

**Café/Thé Gourmand** ..... 11<sup>50</sup>

*Gourmet Koffie/Thee*

*Gourmet Coffee/Tea*

**Palais des thés**

Choix parmi

notre sélection de thés ..... 3<sup>50</sup>

## BOISSONS CHAUDES

HEETE DRANKJES | HOT DRINKS

Espresso - Petit Espresso	3 <sup>50</sup>
Décaféiné	3 <sup>40</sup>
Cappuccino	3 <sup>75</sup>
Chocolat Chaud	4 <sup>50</sup>
Irish Coffee	10 <sup>00</sup>
French Coffee	10 <sup>00</sup>
Italian Coffee	10 <sup>00</sup>
Belgian Coffee	10 <sup>00</sup>

## LJQUEURS

LJKEURER | LJQVORS

Grand-Marnier	9 <sup>50</sup>
Drambuie	9 <sup>50</sup>
Cointreau	9 <sup>50</sup>
Mandarine Napoléon	9 <sup>50</sup>
Bénédictine	9 <sup>50</sup>
Chartreuse verte ou jaune	9 <sup>50</sup>
Amaretto Di Saronno	8 <sup>50</sup>
Sambuca	8 <sup>50</sup>
Bailey's	8 <sup>50</sup>
Batida de coco	8 <sup>50</sup>
Limoncello	8 <sup>50</sup>

## Eaux de Vie

Eau de Villée Biercée	9 <sup>50</sup>
Framboise	9 <sup>50</sup>
Mirabelle	11 <sup>00</sup>
Poire William	9 <sup>50</sup>
Grappa Barricata	9 <sup>50</sup>
Vieilles Prune	15 <sup>00</sup>
L'Eglantine «M.F Hubrecht»	9 <sup>50</sup>
Marc d'Irouleguy du Pays Basque Brana	15 <sup>00</sup>
Marc de Bourgogne Leymarie	13 <sup>00</sup>
Marc d'Alsace de Gewurztraminer	10 <sup>00</sup>

## COGNACS ET ARMAGNACS

Cognac Courvoisier VSOP	12 <sup>00</sup>
Cognac "Otard" VSOP	12 <sup>00</sup>
Cognac Hennessy VSOP	12 <sup>00</sup>
Cognac Remy Martin VSOP	12 <sup>00</sup>
Cognac Leopold Gourmel 6 ans saveurs	10 <sup>50</sup>
Cognac Leopold Gourmel Age du fruit 10 ans	18 <sup>50</sup>
Armagnac Dom Francis Darroze 8 ans Gd assemblage	12 <sup>50</sup>
Armagnac Dom Francis Darroze 20 ans	19 <sup>50</sup>
Calvados Adrien Camut 6 ans d'âge	16 <sup>50</sup>

## WHISKY

Dalmore (Highlands) old master 1997	16 <sup>00</sup>
Kujira 5 years	
Ryukyu Whisky Malt (Japon)	18 <sup>00</sup>
Taisteal Scotch Whisky Single Malt	12 <sup>00</sup>