

IN CHOC

Menukaart

Wie zijn we ?

Ik ben geboren in Gent. Mijn wieg stond bij een familie van brood- en banketbakkers. Als kind vertoefde ik vaak in de bakkerij van mijn grootouders en ouders, mijn moeder hielp ik in de tearoom.... . De belangstelling en de passie voor gebak en brood waren er toen reeds, maar mijn studies brachten me richting zakenwereld. Ik deed er heel veel kennis en ervaring op. Echter, het bleef in mij kriebelen om met mijn eerste, echte passie naar buiten te komen, iets te doen.

Vandaag is het eindelijk zover, we hebben onze eigen zaak op de kaart gezet : een uniek koffiehuis in hartje Gent met zelfbereide gebakken. Bij ons kan je genieten van Gentse specialiteiten zoals de Gentse vlaai, pralines van Gentse makelij, de kriegentaart volgens traditionele recepten van mijn vader, en nog zoveel meer.

's Morgens vanaf 9.00 uur is iedereen welkom voor een heerlijk ontbijt, lekkere koffies, verschillende soorten thee en diverse variaties chocolademelk. Tegen middaguur zijn onze overheerlijke vers belegde boterhammen en broodjes een aanrader.

Vanaf 14.00 uur kan je dan weer genieten van gebakjes, chocoladebereidingen, wafels en pannenkoeken. Of misschien kies jij voor één van de crazy shakes van In Choc, dit zijn verrassend smakelijke kunstwerkjes! Ze zijn er in verschillende kleuren en afwerkingen. En ... last but not least ... liggen de heerlijke pralines en chocolades van Daskalides op jou te wachten.

In Choc verrast zijn klanten dagelijks met kwalitatieve, verse Gentse lekkernijen. Ons team laat jou dit alles beleven in een warm en gezellig kader. Hier vertrek je steeds met een goed gevoel.

Wij bieden jou net dat stukje meer.

Tania en Carl

Voor vragen omtrent allergenen gelieve u te wenden tot de uitbater.

Voor betaling, gelieve u naar de kassa te wenden.

Hartelijk dank voor uw bezoek !

ONTBIJT

Het kleine ontbijt* 9.90

Kannetje koffie, thee of chocolademelk

Koffiekoek

Mandje met brood

Kaas, gekookte ham, huisbereide confituur, huisbereide chocopasta

Boter

Supplement zacht gekookt eitje 2.00

Het uitgebreide ontbijt* 17.00

Kannetje koffie, thee of chocolademelk,

Vers geperst fruitsap

Mandje met brood

Yoghurt met huisgemaakte granola en stukjes fruit

Koffiekoek

Kaas en gekookte ham

Huisbereide confituur en huisbereide chocopasta

Boter

Supplement zacht gekookt eitje 2.00

Granola ontbijt 16.00

Vers fruitsap

Thee naar keuze

Granola (havermout, hazelnoten, pompoenpitten, sesamzaadjes,.....)

Griekse yoghurt en vers fruit

Acai pulp

Zacht gekookt eitje met soldaatjes en boter NIEUW !!! 3.50

Croissant met huisgemaakte confituur of chocoladepasta 3.50

Alle ontbijten te verkrijgen vanaf 9.30 uur tot en met 12.30 uur

IN CHOC ONTBIJT

op zaterdag en zondag vanaf 9.30 uur tot en met 12.30 uur

Glaasje Cava

*

Kannetje koffie, thee of chocolademelk

*

Vers geperst fruitsap

*

Mandje met bruin en wit brood

Sandwich

Koffiekoek

*

Assortiment van kaas en gekookte ham

Serranoham

Gerookte zalm

*

Bacon en ei muffin

*

Huisbereide confituur en chocopasta

*

Natuur yoghurt

*

Fruitsalade + Acai pulp*

24.50 euro per persoon

*Açai is dus een zeer voedzame bes. Onze besjes groeien in het wild in het Amazonewoud en komen niet van plantages. Ze zijn bio gecertificeerd. Wat betreft anti-oxidantenwaarde komt deze bes juist onder cacao, wat het hoogst mogelijke is binnen de categorie van eetbare grondstoffen. Zeer rijk aan omega 3 en 6 vetzuren, hoger dan avocado zelfs, wat mee verklaart waarom deze besjes zo een goede invloed hebben op het menselijk lichaam.

De bes bevat ook alle essentiële aminozuren (eiwitten), vezels, vitamines... en dit allemaal samen werkt ziekte preventief, kan vermagerend werken, is belangrijk voor spieronderhoud enzovoorts.

LUNCH

Belegde boterhammen – Artisaan biologisch meergranen brood

EIERSALADE – gebakken spek - zongedroogde tomaten – sla	11.00
GEROOKTE ZALM – mayonaise – verse ajuintjes – sla	12.00
Serrano ham – mozzarella	12.00
Serrano ham – pesto – mozzarella – zongedroogde tomaten-olijfolie-sla	

Vergezeld met een marktvers slaatje.

Belegde broodjes

Spaans Barra Gallega is een traditioneel en op steen gebakken tarwe stokbroodje met een dunne korst en een licht kruim.

Maison	5.50
Gekookte ham-jonge kaas-tomaat-sla-ajuintjes-augurken-mayonaise peper en zout	
Eiersalade	5.50
Eiersalade – gebakken spek-zongedroogde tomaten-sla	
Kip Caesar	
Gebakken kip-caesardressing-Parmezaan-pijnboompitten-sla-augurk-tomaat	5.90
Mediterraans broodje	
Geroosterde paprika – courgette – sla – zongedroogde tomaten	5.90
Gravensteen	5.00
Gehakt – ajuin – peterselie – peper en zout – mayonaise	
Serrano ham – mozzarella	5.70
Serrano ham – pesto – mozzarella – zongedroogde tomaten-olijfolie-sla	
Gerookte zalm tartaar	6.00
Gerookte zalm-tartaarsaus-ajuintjes-tomaat-komkommer-sla	
Zuiderse Quiche met marktvers slaatje en brood	12.50
Smaakvolle quiche is rijk gevuld met onder andere geitenkaas, spinazie, zongedroogde tomaten en pijnboompitten	
Quiche Gerookte zalm met ricotta met marktvers slaatje en brood	13.00
Mediterraans slaatje met brood	14.50
Jong frisse sla met kip, heerlijke pesto, zongedroogde tomaatjes, Parmezaan	
Slaatje gerookte zalm met brood	15.00
Frisse salade met gerookte zalm, ajuin, tomaat en een heerlijk yoghurtsausje	
SUGGESTIE ♥ :	
Salade met kip, mango, avocado, appel, currydressing, pijnboompitten	15.00

CRAZY MILKSHAKES (vanaf 12u00 tem 17u30)

Mister bueno loco Chocolade – hazelnoot	9.80
Chocolate marshmallow clouds Chocolade	9.80
Oreo vanilla cookie monster Vanille	9.80
Strawberry madness Aardbei	9.80
Mango Paradise Mango	9.80
Totally Bananas Banaan	9.80
Zin in een donut op je shake ?	+2.00
Zin in een mini donut op je shake ?	+1.00

Crazy milkshakes worden stuk voor stuk rijkelijk versierd +/- 15 min wachten is dus mogelijk in drukke periodes

PATISSERIE

ONZE KLASSIEKERS

Grootmoeders witte kaastaart	6.90
Tarte Tatin (*) afgewerkt met een bolletje vanille-ijs	9.00
Moelleux (*) afgewerkt met een bolletje vanille-ijs	9.00
Taart van de dag	5.90

(*)15 min in de oven

Voor ons assortiment aan gebak ? Neem gerust een kijkje vooraan in onze patisserietoog

KLEIN DROOGGEBAK

Cake van de dag	3.90
Scones homemade met clotted cream 2 huisgemaakte scones met clotted cream en huisgemaakte confituur	5.50

IJSCOUPES

DAME BLANCHE	9.00
Vanille-ijs – huisbereide chocoladesaus, slagroom	
COUPE CARAMEL	9.00
Vanille-ijs – caramelsaus, slagroom	
Banana IN CHOC	9.50
Vanille-ijs – banaan – huisbereide chocoladesaus, slagroom	
DAME NOIR	9.00
Chocolade-ijs – huisbereide chocoladesaus, slagroom	
Holy Vanilla Fruit Coupe	14.00
Vanille-ijs – heerlijk vers fruit – slagroom - fruitcoulis	
Coupe Aardbeien	12.00
Vanille-ijs – verse aardbeien – slagroom	

WAFELS EN PANNENKOEKEN

Brusselse wafel met suiker*	4.50
Brusselse wafel met een bolletje vanille-ijs*	6.00
Brusselse wafel met banaan*	7.00
Brusselse wafel met gemengd vers fruit* (+2euro buiten seizoen)	9.50
Brusselse wafel met aardbei* (+2 euro buiten seizoen)	9.50
Brusselse wafel met warme krieken	9.00
Brusselse wafel IN CHOC	12.00
heerlijke wafel met blauwe besjes en huisbereide chocoladesaus	
Brusselse wafel Gravensteen NIEUW!!!!	13.50
heerlijke wafel met blauwe besjes/vanille ijs/rode vruchtencoulis/chocolade	
Pannenkoek met boter en suiker 1 stuk of 2 stuks	3.00 / 5.50
Pannenkoek IN CHOC	12.00
2 luchtige pannenkoeken met blauwe besjes en huisbereide chocoladesaus	

*met slagroom + 1 euro , huisbereide chocolade, +1 euro, honing +1 euro
huisbereide confituur + 1 eur

WARME DRANKEN

ONZE CHOCOMELKS

Just hot chocolate milk (+ slagroom 1.00 euro)	3.90
Speculoos IN CHOC verse chocolade, speculoos, melk, slagroom, crumble, speculooskoekje	4.95
Hazelnoot IN CHOC verse chocolade, hazelnoot, melk, slagroom, bresilienne nootjes, koekje	4.95
Caramel IN CHOC verse chocolade, caramel, melk, slagroom, caramel crumble, koekje	4.95
Oreo IN CHOC verse chocolade, vanille, melk, slagroom, oreo, koekje met oreodonut (+2 euro)	4.95
CHOC IN CHOC +70% cacao	5.00
Marshmallow IN CHOC verse chocolade, melk, slagroom, marshmallow, koekje	5.10
Smarties IN CHOC verse chocolade, melk, slagroom, smarties	4.95
Malteser IN CHOC verse chocolade, melk, slagroom, maltesers	4.95
White IN CHOC verse witte chocolade, frambooscoulis, melk, slagroom, framboos	4.95
Om nog meer te genieten van jouw chocolademelk, kleine tip : goed roeren in jouw glas.	
Zin in een mini donut op je chocomelk ?	+ 1.00
Liever amandelmelk of sojamelk ?	+ 2.00/+1.00

ONZE KOFFIES

Kopje koffie	3.10
Deca	3.10
Espresso	2.90
Espresso macchiato	2.95
Double Espresso	3.95
Americano**	3.50
Cappuccino**	3.90
Koffie In Choc Espressoshot – chocolade – melk	4.75
Baileys Coffee Baileys – koffieshot – slagroom-cacao	7.50
Irish Coffee Whisky – koffie - slagroom	7.50
Latte Macchiato (standaard)*	3.90
*hazelnoot/crème brûlée/caramel/speculoos/vanille/ witte chocolade (+0.50 euro) – sojamelk of amandelmelk (+1.00 euro)	
**extra espresso shot of slagroom (+1.00)	
Chai latté* *met soya/amandel melk (+1.00/+2.00 euro)	4.80
Nelly koffie Espresso met extra warm water	2.85
Whipped cold Koffie NIEUW *met soya/amandel melk (+1.00/+2.00 euro)	3.90

Onze twee soorten koffies zijn zowel in bonen als gemalen te verkrijgen aan de toonbank

ONZE BIOLOGISCHE THEES

Press Pause (natuurlijke thee)

3.90

Zuid-Indische zwarte Ceylon thee, mandarijnschil, natuurlijk aroma, kiwi, sinaasappelstukjes, passiebloembladeren, goudbloem en lavaswortel

Neem even een pauze om te genieten van deze thee.

Hij heeft een kalmerende werking en is dus de ideale break tijdens een stressvolle dag.

3-5 min laten infuseren.

Hot Chocolate (biologische thee)

3.90

met water of soya/amandel melk (+1.00/2.00 euro)

Zwarte Zuid-Indische Assam thee, cacaobonen, kaneel, appel, natuurlijk aroma, goudbloem en vanille.

Waar kan je je zelf nu beter aan opwarmen dan een lekkere hete kop chocolademelk? Geniet van deze guilt-free chocoladedrink!

3-5 min laten infuseren.

Keeper of Secrets (natuurlijke thee)

3.90

Appel, ananas, papaya, citroenschil, verbena, acerola, bosbesbladeren, citroen, natuurlijke aroma, veenbessen, droogbloemen en saffloerbloesem.

Deze frisse, tropische fruitinfusie schenkt jou en betoverend moment.

Hij zorgt voor een gezellige sfeer gevolgd door een heerlijke geur en smaak.

Wij voelen het aan ons theewater. Jij gaat net zoveel van deze infusie houden als wij dat doen.

10-12 min laten infuseren

Scarlet Cloud (natuurlijke thee)

3.90

Appel, hibiscus, ananas, papaya, druif, natuurlijk aroma, perzik en vanille.

Op het moment dat papaya, ananas en vanille samenkomen gebeurt er iets magisch. Het valt niet te beschrijven. Je krijgt een fonkeling in je ogen en een rilling doorheen je hele lichaam. Je het gewoon zelf uitproberen.

10-12 minuten laten infuseren.

The Right Moment (biologische thee)

3.90

Appel, hibiscus, sinaasappelstukjes, bramen en frambozen.

Dit is het perfecte moment om deze infusie te drinken, het liefst in leuk gezelschap. Schenk de kopjes vol en vertel elkaar over honderden dingen.

Busy Bee (biologische thee)

3.90

Appel, dadel, druif, citroengras, banaan, gember, wortel, natuurlijke aroma, gojibes en lavendel.

Bij het ruiken van deze heerlijke geur kom je meteen tot rust. Dat maakt dit tot het perfecte drankje voor bezige bijtjes om een druk gevulde dag aan te vatten of om doorheen dag even tot rust te vinden.

7-10 minuten laten infuseren.

White Roses (biologische thee)

3.90

Witte thee en roosjes

Deze thee vol vitamine C is bekend om zijn zuiverende werking. Bovendien is deze cafeïnearm.

4-6 min laten infuseren.

Sidekick (biologische thee)

3.90

Groene Sencha thee, groene Chun Mee thee, witte Pai Mu Tan thee, groene Genmaicha thee, groene Darjeeling Op thee, aardbei, veenbes, natuurlijk aroma en groene China Pi Lo Chun thee.

Iedereen kan af en toe wel eens een duwtje in de rug gebruiken. Deze frisse groene thee is voor de jou de beste side-kick. Na een kopje ben je klaar om de wereld te veroveren.

2-3 minuten laten infuseren.

Super Power (biologische thee)

3.90

Groene Sencha thee, groene jasmijnthee, natuurlijk aroma en korenbloem.

Gedurende de dag kunnen jouw superkrachten het wel eens laten afweten. Deze verkwikkende thee geeft je terug een boost zodat je de superheld in jezelf kan terugvinden.

2-3 minuten laten infuseren.

Verse Marrokaanse munt thee (biologische thee)

4.70

Groene thee, Gunpowder grade 1 en verse muntblaadjes.

2-3 minuten laten infuseren.

Zingy Ginger (biologische thee)

3.90

Wortel, gember, kurkuma, curry en koriander.

Deze infusie geeft jouw lichaam een warme boost. Deze combinatie zorgt voor een pittige smaak en dit maakt van deze infusie jouw perfecte maatje.

10-12 minuten laten infuseren.

ONZE NIEUWE THEES

Camille en honing	3.90
Spicy Chai	3.90
Rooibos caramel	3.90
Green Lemon	3.90
Earl Grey	3.90
Breakfast thee NIEUW !!!	3.90

Al onze theesoorten zijn in zakjes te koop aan de toonbank.

FRISDRANKEN

Coca-Cola/Coca-Cola zero/Fanta	2.70
Chaudfontaine plat of spuit	2.70
Fles chaudfontaine van 0,50 Lt plat of bruis	3.90
Lipton Ice Tea	2.90
Almdudler	3.70
Schweppes Tonic	3.20
Bio-appelsap/bio-appelsiensap 'Den Appelaere'	3.80/3.90
Pineapple & Lime	5.00
Huisgemaakte limonade (aardbei of lavendel)	4.80

BIEREN – APERO – WIJNEN

Carlsberg	3.50
Gentse Tripel 5.5%	4.50
Gentse Gruut blond 5.50%, bruin 8%	4.50
Gentse Strop 6.90%, Rebelse Strop 6.90%	5.00
Gulden Draak	5.00
Omer	4.50
Steenuil – heel lekker biertje – Europese Winner !	4.50
Sint Feuillien	5.00
Geuze Lambic – heerlijk fris Belgisch biertje	4.50
Jan Van Eyck – NIEUWmmmmmmmmmmmm	5.00
Glas Cava	5.90
Klein flesje Cava	9.00
Glas witte wijn	6.00
Glas rode wijn	7.00
Glas rosé wijn – Cotes de Provence	5.00
<u>Natuurlijke</u> charmante CIDER van Wignac wit of rood	5.00
Gin Tonic	11.00
Fancy Mojito	9.00
Lovely Moscow Mule	9.00

IN CHOC

Menu

Who are we ?

I was born in Ghent. My cradle was located in a home of bakers and confectioners. As a child I spent a lot of time in the bakery of my parents and grandparents and I often helped my mom in the tearoom... My interest and passion for pastry and bread arose during those days, however, my studies guided me direction business. I gained a lot of knowledge and experience, though I could never forget my first true passion and I wanted to do something with it.

It finally happened. We started our own unique coffee-house with self-made pastry in the heart of Ghent. Here we let you enjoy the specialties of Ghent like Gentse vlaai, Gentse mastellen, Gentse pralines, ...my dad used to make, and so much more.

At 9 a.m. in the morning, everyone is welcome for a delicious breakfast., tasty coffees, different kind of teas and various chocolate milks. At midday we offer you our delicious freshly made sandwiches and baguettes.

From 2 p.m. onwards, you can enjoy our pastries, waffles, pancakes and several choices with chocolate. Or maybe you'll choose one of our house made crazy shakes, which are tasty works of art! They are made in several colors and with different tastes. And – last but not least – the pralines and chocolates of Daskalides are waiting for you!

In Choc surprises its guests daily with qualitative and freshly made delicacies of Ghent. Our team will let you enjoy all of this in a warm and cozy atmosphere. Here, you always leave with a big smile.

We offer you a little bit more.

Tania and Carl

Please note we give you table service – payment of the bill please turn to the checkout

For questions about allergens, please contact the manager.

Breakfast

Small breakfast* 9.90

A pot of coffee, thee or chocolate milk

Croissant

Bread basket

Cheese, cooked ham, homemade jam and homemade chocolate paste

Butter

With soft boiled egg +2.00

Large breakfast* 17.00

A pot of coffee, thee or chocolate milk

Freshly squeezed orange juice

Bread basket

Yoghurt with homemade granola

Croissant

Cheese and cooked ham

Homemade jam and homemade chocolate paste

Butter

With soft boiled egg +2.00

Granola breakfast 16.00

Freshly squeezed orange juice

Thee of choice

Granola (oats, hazelnuts, pumpkin seeds, sesame seeds,.....)

Greek yoghurt with fresh fruits

Acai pulp*

Soft boiled egg with bread and butter 3.50

Croissant with homemade jam or homemade chocolate paste 3.50

Breakfast from 9.30 – 12.30

IN CHOC BREAKFAST

On Saturday and Sunday from 9.30-12.30

Glass of Cava

*

Pot of coffee, tea or chocolate milk

*

Freshly squeezed orange juice

*

Breadbasket

Mini Sandwich

Croissant

*

Cheese and cooked ham

Serrano ham

Smoked salmon

*

Bacon and egg muffin

*

Homemade jam and homemade chocolate paste

*

Nature yoghurt

*

Fruit salad + Acai pulp

24.50 euro per person

LUNCH

Sandwiches – slides of artisanal multigrain brown bread

SERRANO HAM – pesto – mozzarella – sun dried tomatoes olive oil – lettuce	12.00
EGG SALAD – bacon – sun dried tomatoes – lettuce	11.00
SMOKED SALMON – mayonnaise – fresh onion – lettuce	12.00

Served with a fresh salad.

Baguettes

Spanish Barra Gallega is a traditional and on stone baked baguette with wheat. It has a thin crust and a light crumb.

Maison	5.50
Cooked ham - young cheese – tomato – onions – gherkin – mayonnaise - pepper and salt	
Gravensteen	5.00
Mince – onion – parsley – pepper and salt	
Egg salad	5.50
Egg salad – baked bacon - sun dried tomatoes - lettuce	
Serrano ham with mozzarella	5.50
Serrano ham – pesto – mozzarella – sun dried tomatoes olive oil – lettuce	
Smoked salmon tartar	6.00
Smoked salmon - tartar sauce – onion – tomato – cucumber – lettuce	
Chicken Caesar	5.90
Dressing-parmezane-lettuce-gherking-tomatos	
Mediterranean bread	5.90
Roasted pepper – zucchini – lettuce – sun-dried tomatoes	
Mediterranean Quiche with market fresh salad and bread	12.50
Tasteful quiche is richly filled with goat cheese, spinach, sun-dried tomatoes and pine nuts.	
Quiche with smoked salmon ricotta cheese-fresh salad and bread	13.00
Mediterranean Salad with bread	14.50
Fresh salad with chicken, pesto, sundried tomato, cheese and bread	
Smoked Salmon salad with bread	15.00
Fresh salad with smoked salmon, dressing, onion, tomato, herbs and bread	
SUGGESTION ♥ :	
Salade with chicken, mango, avocado, apple, currydressing, pine nuts, bread	15.00

CRAZY MILKSHAKES (from 12.00 until 17.30 pm)

Mister bueno loco Chocolate – hazelnut	9.80
Chocolate marshmallow clouds Chocolate	9.80
Oreo vanilla cookie monster Vanilla	9.80
Strawberry madness Strawberry	9.80
Totally bananas Banana	9.80
Mango Paradise Mango	9.80
You'd like a donut on your shake ?	+2.00
You'd like a MINI donut on your shake ?	+1.00

PASTRIES

OUR CLASSICS

Grandmothers' white cheesecake	6.90
Tarte Tatin (*) served with vanilla-ice	9.00
Moelleux (*) served with vanilla-ice	9.00
Pie of the day	5.90

(*)15 minutes in the oven

Thanks for having a look in the front for all our pastries ♡♡

SMALL PASTRY

Cake of the day	3.90
2 homemade Scones with clotted cream and jam	5.50

ICE CREAMS

DAME BLANCHE	9.00
Vanilla-ice, homemade chocolate sauce, whipped cream	
COUPE CARAMEL	9.00
Vanilla-ice, caramel sauce, whipped cream	
Banana IN CHOC	9.50
Vanilla-ice, banana, homemade chocolate sauce, whipped cream	
DAME NOIR	9.00
Chocolate-ice, homemade chocolate sauce, whipped cream	
Holy Vanilla Fruit Coupe	14.00
Vanilla ice – delicious fresh fruit – whipped cream – fruit sauce	
Strawberry Ice Coupe	12.00
Vanilla-ice– fresh strawberries – whipped cream	

WAFFLES AND PANCAKES

Waffles from Brussels with sugar*	4.50
Waffles from Brussels with vanilla ice *	6.00
Waffles from Brussels with banana*	7.00
Waffles from Brussels with mixed fresh fruit* (+2 euro out of season)	9.50
Waffles from Brussels with strawberry* (+2 euro out of season)	9.50
Waffles from Brussels IN CHOC	12.00
with blueberry and homemade chocolate sauce	
Waffles from Brussels with warm cherry	9.00
Waffles from Brussels GRAVENSTEEN - NEW !!!	13.50
Delicious waffle with blueberry, vanilla ice, red fruit sauce, chocolate and cream	
Pancake with butter and sugar 1 piece/2pieces	3. 00/5.50
Pancake IN CHOC	12.00
fluffy pancakes made with milk, served with blue berries and homemade chocolate sauce	

*with whipped cream +1euro , homemade chocolate sauce +1 euro, honey + 1 euro,
homemade jam +1euro

HOT DRINKS

OUR CHOCOLATE MILKS

Just hot chocolate milk	3.90
Biscoff (speculoos) IN CHOC	4.95
Hazelnut IN CHOC fresh chocolate, milk, whipped cream, bresilienne nuts	4.95
Caramel IN CHOC fresh chocolate, milk, whipped cream, caramel and topping	4.95
Oreo IN CHOC fresh chocolate, milk, vanilla, whipped cream, oreo with oreodonut (+2 euro)	4.95
CHOC IN CHOC	5.00
Marshmallow IN CHOC fresh chocolate, milk, whipped cream, marshmallow	5.10
Smarties IN CHOC fresh chocolate, milk, whipped cream, smarties	4.95
Malteser IN CHOC fresh chocolate, milk, whipped cream, maltesers	4.95
White IN CHOC fresh white chocolate, milk, raspberry, whipped cream, topping	4.95

For more pleasure of your chocolate milk ? Good stirring in your glass 😊 = more tasting

A little mini donut on your chocolate ? + 1.00

With soya milk +1.00 euro or almond milk +2.00 euro

OUR COFFEES

Cup of coffee	3.10
Deca	3.10
Espresso	2.90
Espresso macchiato	2.95
Double Espresso	3.95
Americano**	3.50
Cappuccino**	3.90
Coffee IN CHOC Espresso with chocolat and milk	4.75
Baileys Coffee	6.50
Baileys – Coffee – whipped cream and cacao	
Irish Coffee	7.50
Whisky – Coffee – whipped cream	
Latte Macchiato (standard)*	3.90
*hazelnut/crème brûlée/caramel/biscoff(speculoos)/vanilla/ white chocolate (+0.50 euro)	
**extra espresso shot of slagroom (+1.00)	
COFFEE NELLY Espresso shot with warm water	2.85
Chai latté*	4.80
*with soy (+1.00 euro) or almond milk (+2.00 euro)	
Whipped cold Coffee NEW	3.90
*met soy/almond milk (+1.00/+2.00 euro)	

OUR BIOLOGICAL THEES

Press Pause (natural tea)

3.90

South-Indian black Ceylon tea, mandarin peel, natural fragrance, kiwi fruit, pieces of orange, passion flower leaves, calendula and lovage roots.

Take a moment to enjoy this tea.

Its calming effects make it a perfect break during a stressful day.

3-5 min infusion time

Hot Chocolate (biological tea)

3.90

with water or soymilk (+1.00 euro) or almondmilk (+2.00 euro)

Black South-Indian Assam tea, cacao beans, cinnamon, apple, natural fragrance, calendula and vanilla.

No better way to warm up with this delicious hot cup of chocolate!

Enjoy this guilt-free chocolate drink!

3-5 min infusion time

Keeper of Secrets (natural tea)

3.90

Apple, pineapple, papaya, lemon peel, verbena, acerola, blueberry leaves, lemon, natural fragrance, cranberries, jersey cudweed and safflower blossom.

Let yourself be enchanted by this refreshing, tropical fruit infusion.

This tea lets you enjoy a cozy atmosphere, followed by a delicious odor and taste.

We can just feel it, you will love this infusion just as much as we do!

10-12 min infusion time.

Scarlet Cloud (natural tea)

3.90

Apple, hibiscus, pineapple, papaya, grape, natural fragrance, peach and vanilla.

When papaya, pineapple and vanilla come together, something magical happens, something indescribable. It'll give you sparkling eyes and it'll make you shiver. Try it yourself!

10-12 minutes infusion time

The Right Moment (biological tea)

3.90

Apple, hibiscus, pieces of orange, blackberries and raspberries.

This is the perfect moment to drink this infusion and it's even better if you'll drink it in good company. Pour yourself a cup of tea and talk to each other about the good things in life!

Busy Bee (biological tea)

3.90

Apple, date, grape, citronella, banana, ginger, carrot, natural fragrance, goji berries and lavender.

Smelling this aroma makes you come to peace, which makes it the perfect drink for busy bees to start the day or to find some rest during the day.

7-10 minutes infusion time.

White Roses (biological tea)

3.90

White tea and roses.

This tea full of vitamin C is known for his purifying effects. Also, it's low in caffeine.

4-6 min infusion time.

Sidekick (biological tea)

3.90

Green Sencha tea, green Chun Mee tea, white Pai Mu Tan tea, green Genmaicha tea, green Darjeering Op tea, strawberry, cranberry, natural fragrance and green China Pi Lo Chun tea.

Sometimes we all need a little push! This refreshing green tea is your best side-kick. After drinking this cup of tea, you are ready to conquer the world!

2-3 minutes infusion time.

Super Power (biological tea)

3.90

Green Sencha tea, green jasmine tea, natural fragrance and cornflower.

During the day, our superpowers sometimes lose their strength. This invigorating tea gives you the boost you need to retrieve the superhero inside of you!

2-3 minutes infusion time.

Fresh Moroccan mint tea (biological tea)

4.70

Green tea, gunpowder grade 1 and fresh mint leaves.

2-3 minutes infusion time.

Zingy Ginger (biological tea)

3.90

carrot, ginger, turmeric, curry and coriander.

This infusion gives your body a hot boost. Its combination provides a spicy taste and makes this infusion your perfect buddy.

10-12 infusion time.

OUR NEW THEES

Camille and honey	3.90
Spicy Chai	3.90
Earl Grey	3.90
Rooibos caramel	3.90
Green Lemon	3.90
Breakfast tea	3.90

SOFT DRINKS

Coca-Cola/Coca-Cola zero/Fanta	2.70
Chaudfontaine still or sparkling	2.70
Bottle Chaudfontaine - 0.50 Lt. Still or sparkling	3.90
Lipton Ice Tea	2.90
Almdudler	3.70
Schweppes Tonic	3.20
Bio-apple juice/bio-orange juice	3.80/3.90
Pineapple & Lime	5.00
Homemade limonade (strawberry or lavendel)	4.80

BEERS AND APERO

Carlsberg	3.50
Gentse Tripel 5.5%	4.50
Gentse Gruut blonde 5.50%, brown 8%,	4.50
Gentse Strop 6.90%, Rebelse Strop 6.90%	5.00
Gulden Draak	5.00
Omer	4.50
Steenuil	4.50
European Winner – Blond Beer	
Geuze Lambic – fresh Belgian Beer	4.50
Jan Van Eyck – HOT NEW !!!!	5.00
Glass of Cava	5.90.
Little bottle – Cava	9.00
Glass of white wine	6.00
Glass of red wine	7.00
Glass of rosé wine – Cotes de Provence	5.00
<u>Natural</u> CIDER van Wignac white or red	5.00
Gin Tonic	11.00
Fancy Mojito	9.00
Lovely Moscow Mule	9.00