

# MIRY

# M

# CAFÉ

## KOFFIE

1 SHOT ± 35ML

Espresso	2,0
Zwarte Koffie	2,1
Slow Coffee CAFETIÈRE	3,0
Espresso Macchiato / Cortado	2,8
Cappuccino	3,3
Flat White	3,3
Latte	3,6

verse volle koemelk of havermelk

## THEE & ZO

Groene Thee, Lung Ching	3,2
Zwarte Thee, China Golden Black	3,0
Griekse Bergthee	2,5
Rozenbottel – Hibiscus	2,5
Gemberthee	3,3
Chocolademelk	3,3
Chai latte	3,3
Kurkuma latte	3,0

## FRIS

Spa PLAT / BRUIS	1,8
Vers Pompelmoessap	3,5
Fritz Kola REGULAR / LIGHT	2,7
Ferm Kombucha	4,5
Fever-Tree Tonic	3,9
Appelsap 3 Wilgen	2,0
Almdudler	2,5

## G&T

Gin & Tonic	9,0
Hendrick's gin, Fever-Tree Tonic, Komkommer	
Grapefruit & Tonic	6,0
Vers Pompelmoessap, Fever-Tree Tonic, Rozemarijn	

## WIJN

		GL	FL
WIT	Chapelle du Bois 2018	4,0	19,0
Côtes de Gascogne • Colombar, Sauvignon – perfecte samensmelting van citrusvruchten en witte bloemen			
ROSE	Chapelle du Bois 2018	4,5	21,0
Pays d'Oc • Cinsault, Syrah – fris en fruitig met aroma's van cassis en aalbes			
ROOD	Chapelle du Bois 2017	4,0	19,0
Pays d'Oc • Merlot, Grenache – heldere robijnrode kleur met aroma's van cassis en kruiden			
CAVA	Valhondo Brut	—	25,0
Frisse en kruidige aroma's met een ondertoon van appels			

## BIER

Biologère 3,5° (saison)	2,5
Pils 13 4,0° (lokale artisanale pils)	2,9
Liefmans Fruitesse 4,2° (zoet fruitbier)	2,9
Rodenbach 5,2° (rood bruin)	2,9
Duchesse de Bourgogne 6,2° (oud bruin)	3,6
Orval 6,2° (eigenzinnige trappist)	4,6
Valère extra 6,5° (blond speciaalbier)	3,9
Vicaris 7,0° (tripel & geuze)	5,0
Moose blues 7,5° (brown ale)	4,5
Geuze Mariage Parfait 8,0° (traditionele oude geuze)	6,9
Cornet 8,5° (oaked zwaar blond)	4,5
Troubadour Magma 9,0° (tripel IPA)	4,5
Chimay Blauw 9,0° (donker bruine trappist)	4,6

## ONTBIJT & LUNCH

Croissant	1,4
Kaneelkoek	1,8
Chiapudding	
met mango en kokosrasp	3,9
Tosti kaas en ham	
met ketchup en augurkjes	4,0
Belegde sandwich	
kaas, ham, tomaat, sla, ei, mayo	3,0
Worstenbroodje	2,6
Soep klein 25CL / groot 45CL	2,5 / 4,5
portie brood en boter	1,0
Stuk fruit	(seizoensprijs)
Huisgemaakt gebak	(dagaanbod)



CONSERVATO  
CONSERVATORIUM  
CONSERVATORIUM  
CONSERVATORIUM  
CONSERVATORIUM

HO  
GENT

howest

# MIRY

# M

# CAFÉ

## FRIS

Spa PLAT / BRUIS	1,8
Vers Pompelmoessap	3,5
Fritz Kola REGULAR / LIGHT	2,7
Ferm Kombucha	4,5
Fever-Tree Tonic	3,9
Appelsap 3 Wilgen	2,0
Almdudler	2,5

## G&T

Gin & Tonic	9,0
Hendrick's gin, Fever-Tree Tonic, Komkommer	
Grapefruit & Tonic	6,0
Vers Pompelmoessap, Fever-Tree Tonic, Rozemarijn	

## WIJN

		GL	FL
WIT	Chapelle du Bois 2018	4,0	19,0
	Côtes de Gascogne • Colombar, Sauvignon – perfecte samensmelting van citrusvruchten en witte bloemen		
ROSE	Chapelle du Bois 2018	4,5	21,0
	Pays d'Oc • Cinsault, Syrah – fris en fruitig met aroma's van cassis en aalbes		
ROOD	Chapelle du Bois 2017	4,0	19,0
	Pays d'Oc • Merlot, Grenache – heldere robijnrode kleur met aroma's van cassis en kruiden		
CAVA	Valhondo Brut	—	25,0
	Frisse en kruidige aroma's met een ondertoon van appels		

## BIER

Biolégère 3,5° (saison)	2,5
Pils 13 4,0° (lokale artisanale pils)	2,9
Liefmans Fruitesse 4,2° (zoet fruitbier)	2,9
Rodenbach 5,2° (rood bruin)	2,9
Duchesse de Bourgogne 6,2° (oud bruin)	3,6
Orval 6,2° (eigenzinnige trappist)	4,6
Valère extra 6,5° (blond speciaalbier)	3,9
Vicaris 7,0° (tripel & geuze)	5,0
Moose blues 7,5° (brown ale)	4,5
Geuze Mariage Parfait 8,0° (traditionele oude geuze)	6,9
Cornet 8,5° (oaked zwaar blond)	4,5
Troubadour Magma 9,0° (tripel IPA)	4,5
Chimay Blauw 9,0° (donker bruine trappist)	4,6



CONSERVATO  
CONSERVATORIUM  
CONSERVATORIUM  
CONSERVATORIUM  
CONSERVATORIUM

HO  
GENT

howest