

LES TARTES

de
Françoise

Zoete taarten

4-5 stuk. 8-10 stuk.

TIRAMISUTAART 15.50 (6 stuk.) 23.00 (12 stuk.)

BANAAN BRESILIEËNE 15.00 21.00

KARAMEL MET NOTEN 16.00 23.00
Zanddeeg

 **WORTELCAKE MET WALNOTEN** - 17.50

WITTEKAASTAART OP SPECULOOS 14.00 19.50

WITTEKAASTAART MET FRAMBOOS 14.50 20.50

CITROENMERINGUE * 14.00 18.50

RODEVRUCHTENMERINGUE * 15.00 20.50

APPEL MANDARIJN 14.50 19.50

 **FIJNE FRUITAARTEN** 10.50 (3-4 stuk.) 15.50 (6 stuk.)
Bladerdeeg

ZACHTE CHOCOLADETAART 13.50 18.50

 **FIJNPROEVERS CHOCOLADE** 13.50 18.00

  **GLUTENVRIJE TAART MET RODEVRUCHTEN** 14.00 -

APPEL CRUMBLE AMANDEL 14.50 19.50

PRUIJEN EN VIJGENTAART 14.50 19.50

MINIMOELLEUX 3.50 (1 stuk.) -

 **TARTE TATIN** - 21.00 (6-8 stuk.)
Bladerdeeg

MERVEILLEUX 16.50 (6 stuk.) 23.50 (12 stuk.)

SUIKERTAART MET APPEL 10.00 (3-4 stuk.) 14.50 (6-8 stuk.)
Gistdeeg

BRUINE SUIKERTAART 10.00 (3-4 stuk.) 14.50 (6-8 stuk.)
Gistdeeg

CHOCOLADE FEUILLETINE 15.00 21.00

BROWNIE 13.00 (12 stuk.) 22.00 (24 stuk.)

MANGO PASSIEVRUCHT KOKOS 15.00 21.00

 **AMANDEL KERSEN PISTACHE** - 20.00 (6 stuk.)

Zoute taarten

3-4 stuk. 6-8 stuk.

 **RISOTTO CHAMPIGNON SPEK** 13.00 20.50

GEKONFIJTE TOMAAT KEFTA 14.00 21.50

KIP KOKOS EN GEMBER 14.00 21.50
Licht pikant

 **GROENTENTAART MET CRUMBLE** 13.50 21.00

POMPOEN SPEK 14.00 22.00


Quiches

ZALM COURGETTE 14.50 23.00

 **WORTEL GEITENKAAS** 13.50 21.00

 **BRIE SPINAZIE** 13.50 21.00

TOMAAT GEITENKAAS SPEK 14.00 22.00

 **TOMAAT GEITENKAAS** 13.50 21.00

LORRAINE 14.00 22.00

EEND WORTELPETERSELIE 14.50 23.00

 **BLOEMKOOL MOSTERD CHEDDAR** 12.50 19.50

ITALIAANSE WORST MET VENKEL 14.00 22.00


TARTIFLETTE 15.00 23.00

Zoute taarten in DUO-formaat 9.00-9.50

Brie spinazie, Gekonfijte tomaat kefta, Kip kokos gember, Lorraine, Tomaat geitenkaase spek, Risotto champignon spek, Zalm courgette, Tomaat geitenkaas, Wortel geitenkaas.

Zoete taarten in DUO-formaat 8.50

Citroenmeringue, Appel crumble amandel, Glutenvrije taart met rodevruchten, Pruimen en vijgentaart, Appel mandarijn, Mango passievrucht kokos.

 vegetarisch

 glutenvrij

 lactosevrij

 eierenvrij

* Diepgevroren tijdens de bereiding om ervoor te zorgen dat de meringue mooi intact blijft.

Ons menu varieert naargelang de seizoenen.
De huidige keuze aan taarten is bijgevolg louter indicatief.
Aarzel niet om meer informatie te vragen over onze nieuwigheden in ons atelier of surf naar www.tartes.be

Alle onze taarten en onze quiches worden bereid in een omgeving waar alle allergenen worden verwerkt behalve lupine en schaaldieren.