

LES TARTES

de
Françoise

Zoete taarten

	4-5 stuk.	8-10 stuk.
TIRAMISUTAART	16.00 (6 stuk.)	24.00 (12 stuk.)
BANAAN BRESILIEËNE	15.50	22.00
KARAMEL MET NOTEN Zanddeeg	16.00	24.00
 WORTELCAKE MET WALNOTEN	-	18.50
WITTEKAASTAART OP SPECULOOS	14.50	21.00
WITTEKAASTAART MET FRAMBOOS	15.00	21.50
CITROENMERINGUE *	14.50	20.00
RODEVRUCHTENMERINGUE *	15.50	21.50
APPEL MANDARIJN	15.00	20.50
 FIJNE FRUITTAART Bladerdeeg	15.00 (6 stuk.)	-
ZACHTE CHOCOLADETAART	14.00	19.50
 FIJNPROEVERS CHOCOLADE	14.00	19.00
  GLUTENVRIJE TAART MET RODEVRUCHTEN	15.00	-
APPEL CRUMBLE AMANDEL	15.00	21.00
PRUIJEN EN VIJGENTAART	15.00	20.50
MINIMOELLEUX	3.50 (1 stuk)	-
 TARTE TATIN Bladerdeeg	-	22.00 (6-8 stuk.)
MERVEILLEUX	17.50 (6 stuk.)	25.00 (12 stuk.)
SUIKERTAART MET APPEL Gistdeeg	10.00 (3-4 stuk.)	15.50 (6-8 stuk.)
BRUINE SUIKERTAART Gistdeeg	10.00 (3-4 stuk.)	15.50 (6-8 stuk.)
CHOCOLADE FEUILLETINE	15.00	22.50
BROWIE	13.50 (12 stuk.)	23.00 (24 stuk.)
MANGO PASSIEVRUCHT KOKOS	16.00	23.00

Zoute taarten

	3-4 stuk.	6-8 stuk.
 RISOTTO CHAMPIGNON SPEK	14.00	21.50
GEKONFIJTE TOMAAT KEFTA	15.00	23.00
KIP KOKOS EN GEMBER Licht pikant	15.00	23.00
 GROENTENTAART MET CRUMBLE	15.00	23.00
POMPOEN SPEK	15.00	23.00

Quiches

ZALM COURGETTE	15.50	24.50
 WORTEL GEITENKAAS	14.50	22.00
 BRIE SPINAZIE	14.00	22.00
TOMAAT GEITENKAAS SPEK	15.00	23.00
 TOMAAT GEITENKAAS	14.50	22.00
LORRAINE	15.00	23.00
EEND WORTELPETERSELIE	15.50	24.50
 BLOEMKOOL MOSTERD CHEDDAR	13.50	20.50
ITALIAANSE WORST MET VENKEL	15.00	23.00
TARTIFLETTE	15.00	23.00

Zoute taarten in DUO-formaat

9.50-10.00

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

9.00

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



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.