



feest van zoet en zalig

MENU

PASTOORSTRAAT 13+, RENINGELST

0476 25 01 36

INFO@ATELIERHORTENSE.BE | ATELIERHORTENSE.BE



BIEREN

Poes Export (pils) €2,50

4,8% · blond bier van lage gisting,
lichte gerstsmak (Tielt)

Poes Blond €3,50

8% · blond, ongefilterd, hoppig
met toets van citrus en bloemen

Poes Bruin €3,50

8,5% · bruin, donker tarwebier van
hoge gisting

De Plukker Tripel €3,90

7,5% · diep blond, fris-zoete smaak,
lichte bitterheid (Poperinge)

De Plukker All Inclusive €3,90

8% · donkerblond, stevig en volle
smaak, 8 soorten hop

Oude Geuze Boon 37cl €5,00

7% · ongefilterd, fruitig en licht kruidig

Oud Bruin Vandewalle 37cl €5,30

6% · traditioneel oud bruin,
gouden biermedaille '17 (Reninge)

Bitter Blond Vandewalle 37cl €5,30

7% · zomers, bitter bier
van zeer hoge gisting

Krieken Rood Vandewalle 37cl €5,30

7% · met Veurnse Krieken, frisse
bitterzure afdronk

Saison Lokaal €3,90

5,5% - Poperings blond saisonbier

Carlsberg 0.0 €2,50

0,0% - Volle smaak,

Sportzot €3,50

0,4% - rijk hoparoma

Vandestreek Playground IPA €5,00

0,5% - citrus, fruit, aangenaam bitter

WIJNEN

Rosé €4,00/€19,00 fles

Wit €4,00/€19,00 fles

Rood €4,00/€19,00 fles

Terroir et Vignobles €4.20/20,00 fles

Zoete witte wijn met intense smaken
van exotisch fruit, Gran Manseng

La Jara Pinot Grigio €5,00/€23,00 fles

Bio wit, lichte toetsen van peer, fris
en levendig karakter

Mont'Albano €5,00/€23,00 fles

Bio rood, -bessen, bramen en bos-
aardbeitjes, soepele tanines, Merlot

KOFFIE

Direct Fair Trade Coffee van Or Roastery

Americano €2,50 Gewone grote kop koffie	Caffe Latte €3,70 Meer melk · espresso · melkschuim
Espresso €2,50 Single shot	Hazelnoot Latte €4,20 Nut shot · melk · espresso · melkschuim
Doppio €3,20 Double shot espresso	Ginger Latte €4,20 Ginger shot · melk · espresso · melkschuim
Cappuccino €3,50 Espresso · melk · melkschuim	Supplement havermelk/sojamelk +€0,50

THEE

Curiosithee, biologische teelt, puur natuur

Wise Water Turtle €3,50 Verkwikkende groene thee	La Vie En Rose €3,50 bessen en rood fruit
Black Earl Grey €3,50 Engelse citroentheo	Rozenrood €3,50 Van rode rozen uiteraard
Maghrebijnse Munt €3,50 Groene theemelange met munt	Chocola-té €3,50 Zwarte thee, lekker bij chocoladetaart
Sweet Ginger €3,50 Biologische kruideninfusie	Winterspecial €3,50 Kruideninfusie voor bij de haard

APERITIEF & MOCKTAIL

Zientje €5,00

Heuvellandse schuimwijn met appel & vlierbloesem (Entre Deux Monts)

Wiscoutre €7,20

Heuvellandse mousserende wijn, methode Champénoise- brut

La Jara rosé 37 cl €15,00

Pinot grigio rosé schuimwijn - heerlijk met z'n tweetjes

Terroir et Vignobles €4.20

Zoete witte aperitiefwijn

Picon Vin Blanc €6,50

Op de wijze van Hortense

Porto rood/wit €5,00

Martini Bianci €5,00

Aperol Spritz €8,50

Gin 'ops & Tonic €11,50

Poperingse Gin met Fever Tree

Hendrick's Gin & Tonic €10,00

Rosemary's mocktail €5,00

Fris & fruitig, peer en rozemarijn 0.0%

Rabarber Spritz €5,00

Versgeperst bio-rabarbersap, lichtbruisend 0.0%

Moscow Mule €5,00

Pittig gemberbier met limoen en munt 0.0%

Lemon & Elderflower €5,50

Siciliaanse limonade met jeneverbes en vlierbloesem 0.0%

Raspberry Daiquiri €5,50

Aardbei, framboos en frisse zomervruchten 0.0%

FRISDRANKEN

Bru plat / Bru bruis €2,00

Bru plat / Bru bruis 1L €7,00

Fritz Kola €3,00

(H)eerlijke cola, suikervrij en met natuurlijke cafeïne, 33cl

Fritz Appel - Kers €3,00

Enkele appels, een paar kersen en een handvol vlierbessen, 33cl

Fritz Citroen €3,00

Een minder zoete, verfrissende limonade met citroen en sinaas, 33cl

BIO Appelsap €2.20

Appelsap van oude rassen, zoet-zuur

BIO Appel-framboosap €2.80

Sap van eetappels en frisse frambozen

Franklin Ginger Beer €3,00

Gebrouwen limonade met pittige citrustoets en warme gemberaccenten

CHOCOLADEMELK

Koude chocolademelk €2,00

Warme chocolademelk €3,50

Melkchocolade van Callebaut

Salty Caramel Choco Latte €5,50

Melkchocolade, caramel pearls, slagroom

Nut shot Choco Latte €5,50

Melkchocolade, hazelnootjes, slagroom

Supplement slagroom +€0,80

Supplement havermelk/sojamelk +€0,50

HONGER

zie suggestiebord

Geniet van een heerlijke lunch of diner!

Atelier Hortense is ook een eethuis. Of een bistro. Of hoe noem je dat eigenlijk? Een gezellige plek waar je 's middags en 's avonds een keuze kunt maken uit drie gerechten: vis, vlees of veganistisch. Onze huiskok stelt elke week een origineel menu samen. Degelijke Vlaamse kost of heerlijk verfijnde keuken.

We houden ook met de kleinste rekening en voorzien een kindergerecht. De menu's van de week vind je op onze Facebookpagina, of vraag er naar.

IJS

Ambachtelijk ijs van l'Heritage Poperinge

Vanille-ijs	3€	Sorbet framboos	3€
Speculoos	3€	Sorbet bloedsinaas	3€

GEBAK

zie suggestiebord of kijk gerust in de vitrine

Kies jouw stukje taart!

Atelier Hortense is een taartenatelier, taart-en-atelier. In ons atelier maken we ambachtelijke taarten, heerlijk gebak en zoete lekkernijen. Greet bakt elke week andere taarten, naargelang het seizoen en het aanbod van het fruit. Ze werkt met lokale producten en bio plukfruit. Alles is huisgemaakt, al dan niet suiker- of glutenvrij. Van cupcakes tot speculoostaart, rode vruchtenkaastaart én vegan taarten. Het aanbod hangt af van het zonnetje buiten en de geesting binnen.

Vraag gerust welke taart er is. Of kom zelf je keuze maken aan de glazen vitrine, de toonbank. Dan zie je Greet meteen aan het werk. Graag een woordje uitleg? Geen probleem, dat maakt jouw keuze wellicht iets makkelijker.



SUGGESTIE FRISDRANK

Homemade kombucha

4,0€

gefermenteerde frisdrank van groene thee.
Gekruid met kaneel, kruidnagel, gember en honing.

**Zie ook ons suggestiebord
(zolang de voorraad strekt)**