

FRIS

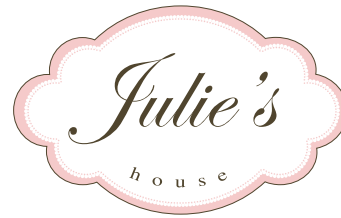
Spuit/plat water	€ 3,00
Sinaasappelsap	€ 3,50
Appelsap (bio)	€ 3,00
MySmoothie kids met mango of aardbei	€ 3,60
Melk	€ 2,50
Koude chocolademelk	€ 3,00
Home made iced tea gember rooibos, sinaas & kaneel glühtea: rode vruchten & kaneel	€ 3,60
Home made lemonade (kan ook lekker warm!) mango & passievrucht citroen bessenmelange	€ 4,20
Ferm Kombucha mandarijn & anijs	

APERITIEF

Cava glas	€ 5,00
Cava fles	€ 25
The Good Cider	€ 3,00
appel of aardbei	
L'Arogante bier	€ 3,90
Belgisch blond bier	
Pils 13	€ 2,50
artisanale Belgische pils	
Julie's Bellini	€ 7,00
met mango & passie- of citroensiroop	
On the rocks	€ 7,00
Cointreau of Amaretto	
Seedlip	€ 8,00
non-alcoholisch aperitief	

WARM APERITIEF

French coffee	€ 8,00
op basis van Cointreau	
Grote mensen chocomelk	€ 8,00
met Cointreau of Amaretto	
Hierbas	€ 5,00
warm kruidenaperitief	



DRANK

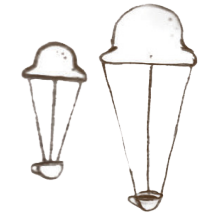
JULIE'S SPECIALS

Warme appelsap	€ 4,00
met verse gember & kaneel	
Chai latte	€ 4,00
Pumpkin latte	€ 4,10
Mochalatte	€ 4,10
met fondant-, melk- of witte chocolade	
Oreo milk (warm/koud)	€ 3,60
Pimp your milk (warm/koud)	€ 3,00
Pimp your latte (warm/koud)	€ 3,60

pimp you milk or latte with:

+ chocolade: fondant, melk of wit	+ € 0,50
+ speculoospasta	+ € 0,50
+ pralinépasta	+ € 1,00
+ cuberdonsiroop	+ € 1,00
+ siroop: vanille, karamel, hazelnoot, chocolate cookie of speculoos	+ € 0,50
+ honing	+ € 0,50
+ kaneel	+ € 0,50
+ marshmallows	+ € 0,50
+ slagroom	+ € 0,50

Alle melk kan vervangen worden+ € 0,50
door soja, amandel- of havermelk



KOFFIE

Espresso	€ 2,30
Dubbele espresso	€ 2,90
Espresso macchiato	€ 2,70
Americano single	€ 2,50
Americano dubbel	€ 2,90
Cappuccino	€ 3,20
Latte	€ 3,60
Deca	+ € 0,50

THEE

Gember & citroen	€ 3,50
Muntthee	
Earl grey met citroen en vanille	
Jasmijnthee	
Rooibos met kaneel en appelsien	
Rode vruchten	
Tchai kruidenthee	
Detoxthee met citrus	
Glühthee	

Bekijk het ruime thee assortiment aan
onze kassa en geniet thuis verder.

Voor een vlotte bediening, vragen wij

één rekening per tafel

te betalen met de bankkaart of app
(sorry, hier geen cash meer)

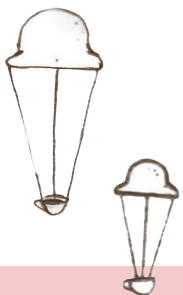
Free wifi code **HEETPATEEKE**

Onze leuke schortjes zijn te koop!



herfst tip

herfst tip



Julie's House staat garant voor 100% artisanale producten van de beste kwaliteit, iedere dag vers uit eigen keuken

Zonder bewaarmiddelen en kleurstoffen

Naast ons eethuis leveren we ook voor kleine en grote gelegenheden, zowel voor particulieren als professionelen,

take us home



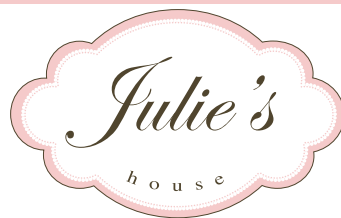
JULIE'S @ HOME

Neem een stukje zoet geluk mee naar huis.

Ontdek ons aanbod aan de kassa:

Granola, confituur, mellowcakes, rocky road of een doosje thee.

Allemaal perfect om thuis verder te genieten.



GEBAK

TAARTEN

Julie's moelleux	€ 4,90
Chocoladetaart (GV)	
Witte chocolade & speculaas	
Citroenkrokant	
Kaastaart met rode coulis & speculaas	
Gebakken kaastaart (GV)	
Crumble met pruim	
Tiramisutaart	
Baklava cheesecake	
Appelsuikertaart	
Pannenkoekentaart	€ 6,50
Vegan chocoladecake	€ 5,50
(V, GV, LV)	
Vegan cheesecake bounty	€ 6,50
(V, GV, LV)	

GEBAK

Brownie nootjes	€ 4,00
Brownie smartie	€ 4,50
Brownie (ZTS)	€ 4,00
Red velvet brownie	€ 4,50
Blondie	€ 4,00
Scone met clotted cream	€ 3,50
Kaneelbroodje	€ 2,20

Bekijk ons aanbod van de dag voor:

- Een plakske cake
- Een koekske bij de koffie

CUPCAKES

Vanille - vanille	€ 3,90
Triple chocolate	
Snoepjes cupcake	
Speculaas - speculaas	
Bosbes (LV)	
Walnoot - honing - peperkoek	
Hazelnoot - praliné	
Vegan red velvet (V, LV)	

LV: LACTOSEVRIJ

GV: GLUTENVRIJ

V: VEGAN

ZTS: ZONDER TOEGEVOEGDE SUIKERS

Voor verdere allergenen informatie kunt u zich wenden tot het personeel.

WAT VOORAF GING

Op mijn zesde verjaardag keek ik vol ongeduld uit naar het zelfgeknutselde verjaardagscadeau van mijn papa. Mijn nieuwsgierigheid werd gretig beloond met een levensecht poppenhuis. Boven de deur pronkten de sierlijke letters Julie's House. Het was het begin van mijn kinderdroom.

Al van jongs af aan werd ik geprikkeld door zoetigheden en desserts.

Op latere leeftijd ontwikkelde ik mijn culinaire liefde in Spermalie en Ter Groene Poorte in Brugge. Na mijn studies ging ik onmiddellijk aan de slag als gerante in een speciaalzaak in taarten en quiches. Met een aantal jaar ervaring onder de arm was ik klaar om mijn jeugdroom te vervullen: mijn eigen patisserie, Julie's House.

Wat er achter de muren van mijn huis schuilgaat, ontdekken jullie hier. Geniet!

Julie

