



Drankenkaart

CHOCOLAT

BONBONSHOP · CAFÉ · TEAROOM

MARKT 15 · 4651 BC, STEENBERGEN

INFO@CHOCOLATFRANCA.NL

WWW.CHOCOLATFRANCA.NL

WARM E DRANKEN

(met koekje en/of bonbon uit eigen keuken)

KOFFIE

Koffie	€ 3,00
Espresso	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,25
Koffie Verkeerd	€ 3,75
Latte Macchiato	€ 3,75
Slagroom	€ 0,75

CHOCOLADEMELK

Met melk, wit of pure chocolade "callets" € 4,50

THEE VAN FRANK EN PAUL

€ 3,00

Young Jasmine, Bad Weather, Flower Power,
Very Berry, Ruby Rooibos, Lovely Lemon, Break-
fast Boost, Early Grey, China Green Yunnan

Chai Tea Latte € 3,75

PATISSERIE VAN DE DAG

Dagvers gebak uit eigen keuken

BIEREN

Grolsch	€ 3,00
Amstel Radler 0.0%	€ 3,00
Liefmans Fruitesse	€ 4,00
Vedett White	€ 5,00
Westmalle Dubbel	€ 5,00
Westmalle Tripel	€ 5,00
Duvel	€ 5,00
Guldenberg (de Ranke)	€ 5,00
Noir de Dottignies (de Ranke)	€ 5,00

LIKEUREN

passend bij koffie en chocolade

	SHOTJE	GLAS (40cl)
43 Chocolat Likeur	€ 2,00	€ 5,00
Pastel de Nata Vanille	€ 2,00	€ 5,00
Kahlua Koffie Likeur	€ 2,00	€ 5,00

APÉRITIEF/DIGESTIEF

Ruby Porto (Caves St. Maria)	€ 5,00
Ricard	€ 5,00
Cognac Frapin VSOP	€ 7,00



FRISDRANKEN

Coca Cola	€ 3,00
Coca Cola Zero	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Sprite	€ 3,00
Bitter Lemon	€ 3,00
Tonic	€ 3,00
Fuze Tea Sparkling	€ 3,00
Fuze Tea Green	€ 3,00
Levico Naturale	€ 2,75
Levico Frizzante	€ 2,75
Sinaasappelsap (Zeeuwse Zon)	€ 3,30
Appelsap (Zeeuwse Zon)	€ 3,30
Apfelschorle (Zeeuwse Zon)	€ 3,30

WIJNEN

PORTUGEES

Wit	€ 4,50
Rood	€ 4,50
Rosé	€ 4,50
Zoete Witte Wijn	€ 4,50
Cava Branco Espumante	€ 6,00

WOORDJE UITLEG

van Franca

Na de opleiding chocolatier en kok in Antwerpen ben ik sinds 2008 zelfstandig chocolatier. De droom om dit te combineren met een tearoom is in 2022 uitgekomen in het mooie Steenbergen. Samen met mijn man Ger en zoon Yves onthaal ik u graag gastvrij in ons "Parijse Café".

In het winkeltje verkoop ik bonbons en chocolade cadeautjes. Er wordt gewerkt met Belgische chocolade van **Callebaut**. De vullingen van de bonbons worden door mij gemaakt met uitsluitend natuurlijke ingrediënten en aroma's. Achter het winkeltje ziet u het Chocolade Atelier, waar alle chocolade en patisserie gemaakt wordt.

De koffie was een ware zoektocht naar de perfecte smaak. Bij **Cook&Boon** hebben we deze gevonden, deze koffie zet de zintuigen op scherp. De aroma's komen samen in een mooie branding van de bonen en in een perfect gezet kopje koffie.

Met de vele soorten losse thee kunt u voor elk moment van de dag een keuze maken afhankelijk van uw gemoed.

Geen chocolademelk zonder echte chocolade. De chocolade “Callets” krijgt u er los bij. Zodat u deze naar smaak in de warme melk kunt roeren.

Het is voor mij een feest om de patisserie zelf te maken. Met een extra opleiding bij **Robèrt van Beckhove**, hoop ik u een mooi smaakvol gebakje te presenteren. Elke maand zal ik een ander gebakje op de kaart zetten. Afhankelijk van het seizoen en de producten die dan te verkrijgen zijn.

Tussen de bieren vindt u 2 bieren van Brouwerij “**de Ranke**”. Deze brouwerij brouwt nog met echte hopbloemen, dit zorgt voor veel smaak. Guldenberg is goudblond met zoet bittere aroma's. Noir de Dottignies is een complex donker bier met toetsen van chocolade.

De **Portugese** wijnen worden door onze wijnimporteur zelf aangekocht bij de wijnhuizen in Portugal. Hij gaat telkens weer op zoek naar mooie wijnen die nog door de lokale wijnboer geproduceerd en gebotteld worden.