




BARCHEL

ANTWERP

CLASSICS

CROISSANT MET BOTER & CONFITUUR 2   


CHOCOLADEBROODJE 2    

YOGHURT MET SEIZOENSFUUIT EN HOMEMADE GRANOLA 11,50    

SOJA YOGHURT 12,50 

PAIN PERDU MET MAPLE SYRUP & FRUIT 12    






ZACHT GEKOOKT EITJE MET SOLDAATJES 4   

SCRAMBLED EGGS MET BROOD 9,50    OPTIE BACON +2


SOEP MET BROOD 7,50   

ZIE SUGGESTIEBORD VOOR MEER GERECHTJES



BARCHEL'S SPECIALITIES





BREAKFAST BAGEL MET CREAMCHEESE, BACON,
GUACAMOLE EN GEPOCHEERD EI 14     





EGGS BENEDICT     
MET BACON 14,50





MET ZALM 15,50 




HUEVOS RANCHEROS: FLATBREAD MET ZWARTE BONENPASTA, CHEDDAR,
SUNNY SIDE UP, GUACAMOLE & JALAPEÑOS 15    





TOAST SCRAMBLED TOFU MET WITTE BONENPASTA, COURGETTE & KRUIDIGE
NOTENCRUMBLE (VEGAN) 15  


SHAKSHUKA: PANNETJE MET GROENTJES, TOMATENS AUS, SUNNY SIDE UP,
OOSTERSTE KRUIDEN, FETA EN BROOD 14    

TURKISH EGGS: TORTILLA MET GEKRUIDE YOGHURTDRESSING,
GEITENKAAS, SPINAZIE EN SUNNY SIDE UP 14,50    

FLATBREAD MET GUACAMOLE, GEROOSTERDE KIKKERERWTEN,
FETA, OOSTERSE KRUIDEN EN GEPOCHEERDE EITJES 15,50    

FLATBREAD MET PULLED PORK, ZOETE AARDAPPEL-WORTELHUMMUS
EN KOOLSLA 15,50   

TOAST HALOUMI MET ZOETE AARDAPPEL-WORTELHUMMUS,
GEGRILDE GROENTEN EN TAHINI 15,50    
VEGAN OPTIE: SCRAMBLED TOFU IPV HALOUMI (+ 0,50)

NACHOS MET DIP VAN TOMATEN, CHEDDAR & GUACAMOLE 10 
+ PULLED PORK 11

KIDS MENU



BOTERHAM CHOCO & BANAAN 4,5     

BOTERHAM SPECULAASPASTA 4,5   

ZACHT GEKOOKT EITJE MET SOLDAATJES 4   

SWEETS (zie suggestiebord)



AL ONZE GERECHTEN ZIJN OOK VERKRIJGBAAR OP **GLUTENVRIJ** BROOD (+ €2)  
ALLERGENEN DIENEN **OP VOORHAND** AANGEGEVEN TE WORDEN

1 TAFEL – 1 REKENING // MAX 4 VERSCHILLENDE GERECHTJES PER TAFEL

ALL DAY FOODBAR

BARCHEL

ANTWERP

FRIS

COCA-COLA 2,80 / COCA-COLA ZERO 2,80 / ICE TEA 2,90

BRUISWATER (San Pellegrino) 2,70 / PLAT WATER (Vittel) 2,70

ALMDUDLER 3,30 / ORANGINA 3,40 / SCHWEPES TONIC 3,20

DRIE WILGEN: APPEL-RABARBER of POMPELMOES of APPEL- MANGO 3,30

JUCY'S COLDPRESSED JUICES (vraag voor beschikbaarheid) 5

HOMEMADE ICE-TEAS: rode vruchten of appel-perzik of ananas-mango 4,5

HOMEMADE LIMONADE gember-citroen 4,5

GLAS KOUDE MELK 2,50 / ICED COFFEE 3,50 / ICED LATTE 4,20

ICED CHAI LATTE 4,50 / ICED GOLDEN CHAI LATTE 4,50

WIJN

KLEIN SNEEUBERG

SAUVIGNON BLANC – ROSE- CABERNET SAUVIGNON 5/GLAS 25/FLES

CAVA VEGA BARCELONA 6/GLAS 28/FLES

BIER

VEDETT 3,50 / BOLLEKE DE KONINCK 3,00

TRIPLE D'ANVERS 4,80 / VEDETT IPA 4,00 / LIEFMANS ON THE ROCKS 4,00

OTHERS

GIN & TONIC (Bombay dry) 9

WARM

ESPRESSO 2,50 / DOPPIO 3 / AMERICANO 3 / FLAT WHITE 3,80

BABYCCINO 2,50 / CORTADO 3 / CAPPUCCINO 3,50 / LATTE 4

CHAI LATTE 4,5 / GOLDEN CHAI LATTE 4,5 / CHOCOMELK puur of wit 4,5

+ OAT, SOYA 0,40

+ SIROOP VANILLE, HAZELNOOT OF KAREMEL 0,20

DARJEELING zwarte thee uit India 3,5

EARL GREY zwarte thee uit China 3,5

CHINA LUNG CHING lichte zachte groene thee 3,5

GREEN JASMIN groene thee met jasmijnbloesems 3,5

RAINBOW witte thee met ananas, mango, aardbeien, jasmijn en rozenblaadjes 3,5

ROOIBOS rode rooibos uit Zuid-Afrika 3,5

WHOLE RED bosvruchten, frambozen, rode bessen en rozenblaadjes 3,5

WILDE KAMILLE wilde kamillebloemetjes 3,5

SUPER DETOX groene Sencha thee, matcha, citroengras en gember 3,5

GOLDEN STARDUST zwarte thee met mango, papaja, abrikoos en glitters 3,5

VERBENA ijzerkruid 3,5

VERSE GEMBERTHEE 3,8

VERSE MUNTTHEE 3,8

Come for the eye candy, stay for the soul food

Follow us on instagram @barchel_antwerp

WIFI code: barchelantwerp6

BARCHEL

ANTWERP

CLASSICS

CROISSANT WITH BUTTER & JAM 2   




CHOCOLAT BUN 2    

YOGURT WITH SEASONAL FRUIT AND HOMEMADE GRANOLA 11,50    

SOY YOGURT 12,50 

FRENCH TOAST WITH MAPLE SYRUP & FRUITS 12    

SOFT-BOILED EGG WITH BREAD 4   

SCRAMBLED EGGS WITH BREAD 8.50    +BACON +2.00

SOUP WITH BREAD 7,5   

SEE SUGGESTION BOARD FOR MORE DISHES

BARCHELS SPECIALTIES

BREAKFAST BAGEL: CREAM CHEESE, BACON, GUACAMOLE & POACHED EGG 14     

EGGS BENEDICT     

WITH BACON 14,50

WITH SALMON 15,50 

HUEVOS RANCHEROS: FLATBREAD BLACK BEAN PASTE,

EGGS SUNNY SIDE UP, CHEDDAR, GUACAMOLE & JALAPEÑOS 15    

SHAKSHUKA: A PAN FULL OF VEGETABLES, TOMATO SAUCE, EGGS SUNNY SIDE UP,

ORIENTAL SPICES, FETA AND BREAD 14    

TOAST SCRAMBLED TOFU WHITE BEAN PASTE, ZUCCHINI

& SPICED NUT TOPPING (VEGAN) 15  

TURKISH EGGS: TORTILLA WITH SPICED YOGHURT DRESSING, GOAT'S CHEESE,





SPINACH AND EGGS SUNNY SIDE UP 14,50     

FLATBREAD GUACAMOLE, ROASTED CHICKPEAS, FETA, ORIENTAL SPICES

AND POACHED EGGS 15,50    

FLATBREAD PULLED PORK, SWEET POTATO & CARROT HOUMOUS & COLESLAW 15,50   

TOAST HALLOUMI, SWEET POTATO & CARROT HOUMOUS, GRILLED VEGETABLES






AND TAHINI 15,50    

VEGAN OPTION: SCRAMBLED TOFU INSTEAD OF HALLOUMI (+0.50)

NACHOS WITH TOMATOES, CHEDDAR & GUACAMOLE 10 

+ PULLED PORK 11

KIDS MENU


TOAST CHOCOLAT SPREAD & BANANA 4,5     

TOAST GINGERBREAD SPREAD 4,5   

SOFT-BOILED EGG WITH BREAD 4   

SWEETS (SEE SUGGESTION BOARD)



ALL OUR DISHES ARE ALSO AVAILABLE ON GLUTEN-FREE BREAD (+2.00)  

ANY ALLERGIES SHOULD BE MENTIONED IN ADVANCE

1 TABLE = 1 BILL - MAX 4 DIFFERENT DISHES PER TABLE

ALL DAY FOODBAR

BARCHEL

ANTWERP

COLD

COCA-COLA 2.80 / COCA-COLA ZERO 2.80 / ICE TEA 2.90

SPARKLING WATER (San Pellegrino) 2.70 / STILL WATER (Vittel) 2.70

ALMDUDLER 3.30 / ORANGINA 3.40 / SCHWEPPES TONIC 3.20

DRIE WILGEN: APPLE & RHUBARB or GRAPEFRUIT or APPLE & MANGO 3.30

HOMEMADE ICE TEAS: red fruits or apple-peach or pineapple-mango 4.50

HOMEMADE LEMONADE ginger-lemon 4.50

JUCY COLD PRESSED JUICES (ask for availability) 5.00

ICE COLD MILK 2.50 / ICED COFFEE 3.50 / ICED LATTE 4.20

ICED CHAI LATTE 4.50 / ICED GOLDEN CHAI LATTE 4.50

WINE

KLEIN SNEEUBERG

BLANC SEC / ROSE / RED 5.00 GLASS / 25.00 BOTTLE

CAVA CUVÉE BARCELONA 6.00 GLASS / 28.00 BOTTLE

BEER

VEDETT 3.50 / BOLLEKE DE KONINCK 3.00 / TRIPEL D'ANVERS 4.80

VEDETT IPA 3.00 / LIEFMANS ON THE ROCKS 4.00

OTHERS

GIN & TONIC (Bombay dry) 9.00

HOT

ESPRESSO 2.50 / DOPPIO 3.00 / AMERICANO 3 / FLAT WHITE 3.80

BABYCCINO 2.50 / CORTADO 3.20 / CAPPUCCINO 3.50 / LATTE 4
CHAI LATTE 4.50 / GOLDEN CHAI LATTE 4.50 / HOT CHOCOLATE dark or white 4.50

+ OAT, SOYA € 0.40

+ SYRUP VANILLA, HAZELNUT OR CARAMEL €0.20

DARJEELING black tea from India 3.50

EARL GREY black tea from China 3.50

CHINA LUNG CHING mellow, sweet green tea 3.50

GREEN JASMINE green tea with jasmine blossoms 3.50

RAINBOW white tea, pineapple, mango, blackcurrants, strawberries, jasmine and rose petals 3.50

ROOIBOS red rooibos tea from South Africa 3.50

WHOLE RED forest fruits, raspberries, redcurrants and rose petals 3.50

WILD CHAMOMILE wild chamomile flowers 3.50

SUPER DETOX green Sencha tea, matcha, lemongrass and ginger 3.50

GOLDEN STARDUST black tea with mango, papaya, apricot and glitter 3.50

VERBENA vervain 3.50

FRESH GINGER TEA 3,80




FRESH MINT TEA 3,80

Come for the eye candy, stay for the soul food

Follow us on instagram @barchel_antwerp


WIFI code: barchelantwerp6

LES CLASSIQUES

CROISSANT AU BEURRE & CONFITURE 2   

PAIN AU CHOCOLAT 2    

YAOURT AGRÉMENTÉ DE FRUITS DE SAISON ET GRANOLA MAISON 11,50    

YAOURT SOJA 12,50 

PAIN PERDU AU SIROP D'ÉRABLE & FRUITS 12    

OEUF MOLLET ET PAIN 4   

ŒUFS BROUILLÉS 9,5   

+ BACON 11,50

SOUPE ET PAIN 7,5  

VOIR TABLEAU AUX SUGGESTIONS POUR PLUS DE PLATS

SPÉCIALITÉS DE BARCHEL





BAGEL AU FROMAGE FRAIS, BACON, GUACAMOLE ET ŒUF POCHÉ 14     

ŒUFS BÉNÉDICTE     





AU BACON 14,50






AU SAUMON 15,50 

HUEVOS RANCHEROS (ŒUFS FAÇON RANCH À LA MEXICAINE): PAIN SANS LEVAIN, PÂTE DE HARICOTS NOIRS, PURÉE DE TOMATES, ŒUF SUR LE PLAT, CHEDDAR, GUACAMOLE ET PIMENT




JALAPEÑOS 15    





TOAST TOFU BROUILLÉ, PÂTE DE HARICOTS BLANCS, COURGETTE & DES NOIX ÉPICÉES (VEGAN) 15  

CHAKCHOUKA: POÊLÉE À LA SAUCE TOMATE, LÉGUMES, ŒUF SUR LE PLAT, ÉPICES ORIENTALES, FETA & PAIN 14    


ŒUFS À LA TURQU: TORTILLA, SAUCE AU YAOURT ÉPICÉE, FROMAGE DE CHÈVRE, ÉPINARDS ET ŒUF SUR LE PLAT 14,50     

PAIN SANS LEVAIN, GUACAMOLE, POIS CHICHES GRILLÉS, FETA, ÉPICES ORIENTALES ET ŒUFS POCHÉS 15,50    






PAIN SANS LEVAIN, EFFILOCHÉ DE PORC BRAISÉ, HOUMOUS DE CAROTTE & POMME DOUCE ET SALADE DE CHOU 15,50   

TOAST, HALLOUMI, HOUMOUS DE CAROTTE & POMME DOUCE, LÉGUMES GRILLÉS ET TAHINI 15,50    

OPTION VEGAN: TOFU BROUILLÉ AU LIEU D'HALLOUMI (+ 0,50)

NACHOS AVEC TREMPETTE DE TOMATES, CHEDDAR & GUACAMOLE 10 
 + EFFILOCHÉ DE PORC BRAISÉ 11

MENU ENFANT (jusqu'à 15h)

TOAST PÂTE À TARTINER AU CHOCOLAT 4,5     

TOAST PÂTE AU SPÉCULOOS 4,5   

OEUF MOLLET ET PAIN 4   

GATEAUX & CAKES (voir tableau aux suggestions)



TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE SERVIS AVEC DU **PAIN SANS GLUTEN** (+2)  

VEUILLEZ NOUS INFORMER DE TOUTE ALLERGIE LORSQUE NOUS VENONS PRENDRE VOTRE COMMANDE.

1 TABLE = 1 ADDITION // AU MAXIMUM 4 PLATS DIFFÉRENTES PAR TABLE SVP.

ALL DAY FOODBAR

BARCHEL

ANTWERP

SOFTS

COCA-COLA 2,80 / COCA-COLA ZERO 2,80 / ICE TEA 2,90

EAU PÉTILLANTE (San Pellegrino) 2,70 / EAU PLATE (Vittel) 2,70

SODA ALMDUDLER 3,30 / ORANGINA 3,40 / SCHWEPPE TONIC 3,20

JUS DE FRUITS DRIE WILGEN: POMME-RHUBARBE ou PAMPLEMOUSSE ou POMME-MANGUE 3,30

ICE TEA MAISON : fruits rouges ou pomme-pêche ou ananas-mangue 4,50

LIMONADE MAISON gingembre-citron 4,50

JUS FRAICHEMENT PRESSES SAVOUREUX (selon disponibilité) 5

LAIT FROID 2,50 / CAFE glacé 3,50 / CAFE AU LAIT glacé 4,20

CHAI LATTE GLACÉ 4,50 / GOLDEN CHAI LATTE GLACÉ 4,50

VINS

KLEIN SNEEUBERG : BLANC SEC / ROSÉ / ROUGE 5/LE VERRE // 21/LA BOUTEILLE

CAVA CUVÉE BARCELONA 5/LE VERRE // 24/LA BOUTEILLE

BIÈRES

VEDETT 3,50 / BOLLEKE DE KONINCK 3,00 /

TRIPEL D'ANVERS 4,80 / VEDETT IPA 4,00 / LIEFMANS ON THE ROCKS 4,00

AUTRES

GIN & TONIC (Bombay dry) 9

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO 2,50 / DOPPIO 3 / AMERICANO 3 / FLAT WHITE 3,80

BABYCCINO 2,50 / CORTADO 3,20 / CAPPUCCINO 3,50 / LATTE 4 /

CHAI LATTE 4,50 / GOLDEN CHAI LATTE 4,50 / CHOCOLAT CHAUD (noir ou blanc) 4,50

+ LAIT AVOINE, SOJA 0,40

+ SYROP À LA VANILLE, AU NOISETTE OU AU CAMEL 0,20

DARJEELING thé noir d'Inde 3,5

EARL GREY thé noir de Chine 3,5

CHINA LUNG CHING thé vert léger et doux 3,5

GREEN JASMIN thé vert aux fleurs de jasmin 3,5

RAINBOW thé blanc, ananas, mangue, cassis, fraises, jasmin et pétales de rose 3,5

ROOIBOS thé rooibos rouge Sud-africain 3,5

WHOLE RED fruits des bois, framboises, groseilles rouges et pétales de rose 3,5

WILDE KAMILLE fleurs de camomille 3,5

SUPER DETOX thé vert Sencha, matcha, citronnelle et gingembre 3,5

GOLDEN STARDUST thé noir, mangue, papaye, abricot et paillettes d'or 3,5

VERVEINE feuilles de verveine 3,5

THÉ AU **GINGEMBRE** FRAIS 3,8

THÉ À LA **MENTHE** FRAÎCHE 3,8

COME FOR THE EYE CANDY, STAY FOR THE SOUL FOOD

SUIVEZ NOUS SUR INSTAGRAM @BARCHEL_ANTWERP

CODE WIFI: BARCHELANTWERP6