



LES APÉRITIFS ET BOISSONS



COCKTAILS

Bulles Les Perles de Wallonie 8.00
- Blanc ou Rosé - Domaine Chenoy

Apérol / Limoncello Spritz 8.50
- Cava, eau pétillante, Apérol ou Limoncello

Gin De Namur (Des Natèfs) 9.50
- Notes : mentha aquatica, coquelicots, orties, naturellement boisé et floral

Maredsous Invictus Gin 9.50
- Notes : infusion de plus de 10 plantes médicinales, élevé en fûts de chêne 6 mois

Panda Gin 9.50
- Notes : litchi, cerise, zeste d'orange, basilic, romarin et eau pure des Hautes Fagnes

Gin Farmed Botanical 9.50
- Gin artisanal belge, notes florales de coriandre et de houblon belge
Dégustez-le avec son Farmed Tonic associé !

NONA June Mocktail 8.50
- NONA June (0.0), tonic, citron vert

VINS

Blanc, Rouge - Verre 12,5 cl 4.00

Blanc, Rouge - Pichet 25 cl 7.00

Blanc, Rouge - Pichet 50 cl 14.00

BIÈRES

La Houppe 4.50
- Bière blonde namuroise, 7.5%, 33 cl

Bertinchamps Blonde 6.00
- Bière bien équilibrée avec une belle amertume en fin de palais, 6,20%, 50 cl

Ichnusa 4.50
- Bière sarde, 4.7%, 33 cl

Ichnusa Limone 4.50
- Bière sarde au citron, 2.0%, 33 cl

EAUX

Eau plate 25cl | 50cl 2.50 | 5.00

Eau pét. 25cl | 50cl 2.50 | 5.00

Eau aromatisée (carafe) 4.00

SOFTS

Tonic Fever-Tree 3.00
- Indian, Mediterranean ou Pink

Ritchie Soda 3.50
- Soda belge : Cola, Citron ou Orange

Simone à soif 3.50
- Eau aromatisée belge : Rhubarbe-lavande, Pomme-géranium ou Poire-immortelle



SUGGESTION HIVERNAL

LE POTAGE

Potage du jour

- Tasse	4.50
- Bol	7.50

Avec sa tranche de pain et beurre de ferme

SUPPLÉMENTS

Copeaux de parmesan	0.50
Gruyère	0.50
Crème	0.50
Croutons	0.50
Oeuf au plat	2.50
Charcuterie	3.00
Fromage provolone	2.00

LES PROPOSITIONS SALÉES

HORAIRE : DU MERCREDI AU SAMEDI 12H00 - 14H00

BRUSCHETTA

Tartine italienne toastée	1 pc 2 pc		1 pc 2 pc
Classico	11.90 14.90	Capra	13.90 17.90
- Tomates, roquette, huile d'olive et salade		- Fromage de chèvre, lard, miel, noix, huile d'olive et salade	
Crudo	12.90 16.90	Avocado	12.90 16.90
- Pancetta, provolone, tomates, roquette, huile d'olive et salade		- Guacamole, tomates, feta, huile d'olive et salade	
Madame	13.90 17.90		
- Pancetta grillé, provolone, oeuf au plat, roquette, huile d'olive et salade			

OEUF plats signatures

L'Oeuf Nomade	11.50	Bruschetta Nomade	17.50
- Crème de parmesan, pancetta		- Oeuf au plat, crème de parmesan, pancetta et roquette	

BUN pain burger au maïs, disponible sans gluten !

Bun Vege	12.90	Bun Nomade	16.90
- Bun, tomate, guacamole, houmous et salade		- Bun, tomate, crème de parmesan, pancetta, oeuf au plat et salade	
Bun Crispy	15.90	Bun Cheesy	16.90
- Bun, tomate, guacamole, lard, oeuf au plat et salade		- Bun, provolone, fromage de chèvre, lard, miel et salade	

SALADE

Capra	15.50
- Jeunes pousses, fromage de chèvre, tomates, lard, miel et noix	

SUPPLÉMENTS

Oeuf au plat	2.50
Pancetta	3.00

En cas d'allergènes, merci de nous en informer lors de votre commande.

BRUNCH DU SAMEDI

de 10h30 à 13h00

Assiette sucrée et salée + 1 boisson chaude au choix
Eau aromatisée comprise

1. Choisissez votre formule :

Formule Classique € 22,00/p.

• Viennoiserie

- Confiture ou Nocciola

Uniquement sur réservation !

Formule Gourmande € 25,00/p.

• Gaufre & Yaourt

- Gaufre de Bruxelles, sirop d'érable &

Yaourt granola avec fruits de saison

2. Choisissez votre assiette salée :

• Bruschetta Avocado

• Bruschetta Crudo

• Bun Végé

• L'Oeuf Nomade

- Accompagnée d'une salade mixte de saison

Les plats à la carte sont également disponibles avec supplément.

SUPPLÉMENTS

• Oeuf au plat

2.50

• Guacamole

2.50

• Houmous

2.50

• Brownie

2.80

• Cookie

2.80

• Muffin

3.00

• Gaufre sirop d'érable

6.00

• Yaourt granola

6.50