



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

LES SUGGESTIONS DU MOMENT



DE SAISON

Chai Latte	3.50
- Epices Chai, mousse de lait & cannelle	
Chai Oatly	4.00
- Epices Chai, mousse de lait, lait avoine & cannelle	
Chai Macchiato	4.50
- Espresso, épices Chai, lait, mousse de lait & cannelle	
White Mochaccino	4.00
- Cappuccino et chocolat blanc	
White Mochalatte	4.50
- Latte macchiato et chocolat blanc	
Côte d'Or Latte	6.00
- Latte chocolat, chantilly & Côte d'Or	

SIGNATURE

Nutty Cloud	4.00
- Lait chocolat-noisette, mousse de lait & meringue	
Nutty Macchiato	4.50
- Espresso, lait chocolat-noisette, mousse de lait & meringue	
Hot Mocha	4.50
- Café chocolat, mousse de lait, chocolat & cacao	
Hot Caramelo	4.50
- Café caramel, mousse de lait, morceaux de caramel	

> Disponible avec lait végétal



LES SUGGESTIONS CACAO'S GOURMANDS

CHOCOLAT CHAUD BARÚ

Marsh Chocolat	4.00
- Chocolat, marshmallow, cacao	
Fudge Chocolat	4.50
- Chocolat caramel, chantilly & copeaux de chocolat	
Cacao Pralin Gourmand	5.00
- Chocolat, pralin, chantilly & noisette	
Côte d'Or Cacao	6.00
- Chocolat, chantilly & Côte d'Or	

> Disponible avec lait végétal

ESPRESSO

Ristretto	2.40
Espresso	2.80
Espresso macchiato	3.20
Double Espresso	3.50
Café	3.20
Lungo	3.50
Flat White	3.50

CAPPUCCINO

Cappuccino	3.50
Cappuccino Sirop	4.00
Mochaccino	4.00
Pralin Cappuccino	4.50

LATTE

Chai Latte	3.50
Latte macchiato	3.90
Latte macchiato Sirop	4.40
Mochalatte	4.20
Pralin Latte	4.80

CAFÉ ON ICE

Ice Latte	3.90
Ice Latte Sirop	4.40
Shakerato	4.20
- Double espresso au shaker	
Shakerato Latte	4.60
- Double espresso au shaker & lait	

CHOCOLAT CHAUD

Barú Chocolat	3.50
Pralin Chocolat	4.00

SUPPLÉMENTS

Sirop	0.50
- Chocolat, Vanille, Caramel Beurre Salé, Brownie, Noisette grillée, Spéculoos, Tiramisu, Pistache	
Lait végétal	0.60
Chantilly	0.60
Marshmallow	0.60
Alcool	4.00
- Amaretto ou Baileys	

LATTE MACCHIATO SPÉCIAUX (disponible en ICE)

Brownie Latte	5.50	Pistachio Latte	5.50
- Latte brownie, chantilly, brownies & chocolat		- Latte pistache, chantilly, biscuits & coulis pistache	
Pan Di Stelle Latte	5.50	Spéculoos Latte	5.50
- Latte chocolat, chantilly, Pan Di Stelle & cacao		- Latte spéculoos, chantilly, crumble & coulis spéculoos	
Petit Beurre Latte	5.50	Tiramisu Latte	5.50
- Latte vanille, chantilly, petit beurre & noisette		- Latte tiramisu, chantilly, biscuits cuillère & chocolat	

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

THE ORIGINAL
**OAT-
LY!**

LES DESSERTS GOURMANDS

DESSERTS CHAUDS

Mini Gaufre Trempette	6.00
<i>- Gaufre chaude, sauce chocolat & chantilly</i>	
Mini Gaufre Canadienne	6.00
<i>- Gaufre chaude, sirop d'érable & chantilly</i>	
Mini Gaufre de Bruxelles, au choix	6.50
• Caramel Beurre Salé	• Nocciola (chocolat-noisette)
• Fruits Rouges Meringue	• Côte d'Or

Hot Cookie	6.00
<i>- Cookie chaud au chocolat & 1 boule de glace Fleur de lait (10 min d'attente)</i>	

Suivant le stock disponible

SOFTS

Eau plate 25cl 50cl	2.50 5.00
Eau pét. 25cl 50cl	2.50 5.00
Ritchie Soda	3.50
- Cola, Citron ou Orange	
Simone à soif	3.50
- Eau aromatisée belge : Rhubarbe-lavande, Pomme-géranium ou Poire-immortelle	

JUS DE FRUIT

Cleaju L'Energique	4.00
- Pomme, raisin, gingembre & citron vert	
Cleaju Pom' Fredonne	4.00
- 100% Pomme	
Cleaju Banane en Cavale	4.00
- Banane, orange & ananas	
Cleaju Miss Framboise	4.00
- Framboise, ananas & pomme	

PÂTISSERIES

Brownie	2.80
Cookie	2.80
Muffin*	3.00
Part de gâteau	à pd. 5.00
Yaourt granola	6.50

*Muffin sans gluten disponible en double-chocolat et abricot-figues

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

ICED TEA

Thé glacé du jour	4.00
- Thé infusé et fruit	
Sirop	0.50
- Pêche, fraise et hibiscus	

THÉS

Nanah Marocco	3.90
Thé vert Gunpowder. Feuilles de menthe verte "Nanah"	
Darjeeling	3.90
Thé noir de Darjeeling (Inde)	
Tisane de l'Abbaye	3.90
Notes dominantes : tilleul, verveine, menthe poivrée, citronnelle, fleur d'oranger	
Absolu Oolong	3.90
Thé Oolong. Notes dominantes : pêche, poire & lotus, baie de Goji fleurs de Carthame et Blevet	
Carpe Diem	3.90
Rooibos rouge. Notes pralinées et fraise	
Je t'aime	3.90
Thé Noir. Flocons de noix de coco, amandes, pétales de rose et de pivoine	
Scandale !	3.90
Thé Noir. Notes de vanille & cannelle	

