

LES APÉRITIFS ET BOISSONS

BULLES

Les Perles de Wallonie 8.00/45.00

- Blanc ou Rosé - Domaine Chenoy, Belgique

Cuvée Nell Brut 8.00/45.00

- Domaine du Ry D'Argent, Belgique

COCKTAILS

Apérol / Limoncello Spritz 8.50

- Apérol ou Limoncello, cava et eau pétillante

Lemon Punch 9.00

- Rhum vanille belge et soda citron

Coupe Berdon 9.00

- Gin cuberdon et cava

Peach Breeze 9.00

- Gin de Namur, pêche et tonic

Belgian Pastis 8.00

- Pastis belge Moulin du Loup 50°

BIÈRES BELGES

La Houppé 5.00

- Bière blonde namuroise, 7.5%, 33 cl

Bertinchamps Légère 4.50

- Bière blonde légère et rafraîchissante, 5,20%, 33 cl

BIÈRES SARDES

Ichnusa 4.50

- Bière sarde, 4.7%, 33 cl

Ichnusa Limone 4.50

- Bière sarde au citron, 2.0%, 33 cl

MOCKTAILS (0.0)

Peach Wind N.A 9.00

- Gin Botaniets, pêche et tonic

Yuzu Fizz 9.00

- Gin Yuzu Botaniets, citron et tonic

Botaniets ou Yuzu Tonic 11.00

- Gin Botaniets ou Yuzu 0.0 et tonic

GINS & TONICS

Gin De Namur (Des Natèfs) 12.00

- Notes : mentha aquatica, coquelicots, orties, naturellement boisé et floral

Panda Gin 12.00

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

Gin Farmed Botanical 12.00

- Gin artisanal belge, notes florales de coriandre et de houblon belge, Bertinchamps

Gin Farmed Fruited 12.00

- Gin artisanal belge aux fruits des bois, genévrier et graines d'anis, Bertinchamps

Gin Cucumber 12.00

- London Dry Gin au concombre et thé vert, Distillerie Moulin du Loup

Cuberd'Gin 12.00

- Gin artisanal au véritable cuberdon, Distillerie Moulin du Loup

Tonic Fever-Tree 3.00

- Indian, Mediterranean ou Pink

VINS

Blanc, Rouge - Verre 12,5 cl 4.00

Blanc, Rouge - Pichet 25 cl 7.00

Blanc, Rouge - Pichet 50 cl 14.00

POUR DÉBUTER ET PARTAGER

GASPACHO

Gaspacho tomates et concombre

- Tasse 4.50
- Bol, avec une tranche de pain 7.50

HOUMOUS

Houmous de pois chiche

- Pain sarde et grissini 5.00

BURRATA

La Burrata 8.00

- Huile, roquette, basilic et pain sarde

Caprese 12.00

- Tomates cerises, basilic et pain sarde

Crudo verde 16.00

- Pancetta, pesto, roquette, tomates cerises,
basilic et pain sarde

LES PROPOSITIONS SALÉES

HORAIRE : DU MERCREDI AU SAMEDI 12H00 - 14H00

BRUSCHETTA

Tartine italienne toastée, accompagnée d'une salade mixte

Crudo	13.00	Avocado	13.00	Caprese	15.00
- Pancetta crue, provolone, tomates cerises et roquette		- Guacamole, tomates cerises, roquette et feta		- Burrata, tomates cerises, pesto, basilic et roquette	

Bruschetta en 2 pieces + 5.00

BUN

Pain burger au maïs, accompagnée d'une salade mixte. *Disponible sans gluten.*

Végé	13.00	Crispy	16.00	Nordic	17.00
- Houmous, guacamole, tomates cerises et salade		- Guacamole, lard grillé, oeuf au plat, oignons frits et salade		- Saumon fumé, ricotta citron, aneth et roquette	

FOCACCIA

Pain italien alvéolé, accompagnée d'une salade mixte

Italienne	14.00	Mortadelle	16.00	Avocaccia	16.00
- Pancetta crue, provolone, crème de ricotta et roquette		- Mortadelle, burrata, pesto, basilic et roquette		- Guacamole, oeuf au plat, roquette et feta	

NOMADE

Plats signatures à base de crème de parmesan, accompagnée d'une salade mixte

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

SALADE

Capra	15.00
- Jeunes pousses, fromage de chèvre, feta, tomates cerises, lard grillé, et miel	

SUPPLÉMENTS

Oeuf au plat	2.50
Pancetta	3.00
Saumon fumé	4.00
Burrata	6.00

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

BRUNCH DU SAMEDI

de 10h30 à 13h30

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

1. Choisissez votre formule :

Formule Classique € 22,00/p. Formule Gourmande € 25,00/p.

• Viennoiserie

- Confiture ou Nocciola

Uniquement sur réservation

• Gaufre & Yaourt

- Gaufre de Bruxelles, sirop d'érable &

Yaourt granola avec fruits de saison

2. Choisissez votre assiette salée :

- Bruschetta Caprese • Bruschetta Crudo • Bruschetta Avocado
- Bun Végé • Focaccia Italienne • 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	• Brownie	2.80
• Guacamole	2.50	• Cookie	2.80
• Houmous	3.00	• Muffin	3.00
• Saumon	4.00	• Gaufre sirop d'érable	6.00
• Burrata	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

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 ou Iced 4.50

- Café chocolat, mousse de lait, chocolat & cacao

Hot Caramelo ou Iced 4.50

- Café caramel, mousse de lait, morceaux de caramel

> Disponible avec lait végétal + 0.50



LES SUGGESTIONS GLACÉES

AFFOGATO

L'Affogato

- Espresso et glace vanille

4.50

AFFOCCINO

L'Affoccino Chocolat

- Espresso chocolat, glace vanille, chocolat et
mousse de lait aromatisée

6.00

L'Affoccino Noisette

- Espresso noisette, glace vanille, pralin et
mousse de lait aromatisée

6.00

ESPRESSO

Ristretto	2.50
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	4.00
Latte macchiato Sirop	4.50
Mochalatte	4.20
Pralin Latte	4.80

CAFÉ ON ICE

Ice Latte	4.00
Ice Latte Sirop	4.50
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
Marsh Chocolat	4.50
Pralin Gourmand	5.00

SUPPLÉMENTS

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

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 au sucre 4.50

- Gaufre chaude, sucre & chantilly

Mini Gaufre Canadienne 6.00

- Gaufre chaude, sirop d'érable & chantilly

Mini Gaufre de Bruxelles, au choix 6.50

- Caramel Beurre Salé
- Nocciola (chocolat-noisette)
- Fruits Rouges Meringue
- Côte d'Or

Mini Gaufre Mikado 7.00

- Gaufre chaude, glace vanille, chocolat chaud & chantilly

Hot Cookie 6.50

- Cookie chaud tout chocolat & 1 boule de glace vanille
(10 min d'attente)

Suivant le stock disponible

SOFTS

Eau plate 25cl | 50cl 2.50 | 5.00

Eau pét. 25cl | 50cl 2.50 | 5.00

Eau aromatisée (carafe) 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

Cookie 3.00

Brownie 3.50

Muffin* 3.50

Part de gâteau àpd. 5.00

Yaourt granola 6.50

ICED TEA

Thé glacé du jour 4.00

- Thé infusé à froid

Sirop 0.50

- Pêche, fraise, 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

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

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

