



LES APÉRITIFS ET BOISSONS

BULLES

Les Perles de Wallonie 8.00/50.00

- Blanc ou Rosé - Domaine Chenoy, Belgique

Cuvée Nell Brut 8.00/50.00

- Domaine du Ry D'Argent, Belgique

COCKTAILS

Apérol / Limoncello Spritz 8.50

- Apérol ou Limoncello, cava et eau pétillante

Lemon Punch 10.00

- Rhum vanille belge et soda citron

Coupe Berdon 9.00

- Gin cuberdon et cava

Peach Breeze 10.00

- Gin de Namur, pêche et tonic

Belgian Pastis 8.00

- Pastis belge Moulin du Loup 50°

BIÈRES BELGES

La Houppé 5.50

- 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 10.00

- Gin Botaniets, pêche et tonic

Yuzu Fizz 10.00

- 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 5.00

Blanc, Rouge - Pichet 25 cl 8.00

Blanc, Rouge - Pichet 50 cl 15.00

Demandez notre carte
des vins & digestifs



POUR DÉBUTER ET PARTAGER

GASPACHO

Tasse de gaspacho tomates et concombre 4.50

HOUMOUS

Houmous de pois chiche 5.00
- Pain sarde et grissini

BURRATA

La Burrata 8.00
- Huile, roquette, basilic et pain sarde

Caprese 11.00
- Tomates cerises, basilic et pain sarde

Crudo verde 15.00
- 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	14.00	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, oeuuf 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, oeuuf au plat, roquette et feta	

NOMADE

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

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

Oeuuf 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.

Maximum 3 plats pour les groupes à partir de 5 personnes.

BRUNCH DU VENDREDI & SAMEDI

De 10h30 à 13h30

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

1. Choisissez votre formule :

Formule
Comptoir € 22,00/p.

- Viennoiserie
- > Pensez à réserver
- Ou pâtisserie du jour

Formule
Classique € 24,50/p.

- Gaufre ou Yaourt
- Gaufre érable ou Yaourt
granola avec fruits de saison

Formule
Gourmande € 28,00/p.

- Gaufre + Yaourt !
- Pourquoi choisir alors que
les deux sont excellents

2. Choisissez votre assiette salée :

- Bruschetta Avocado
- Bruschetta Crudo
- Bruschetta Caprese +2.0
- L'Oeuf Nomade
- Focaccia Italienne
- Bun Végé

- 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

Maximum 3 plats pour les groupes à partir de 5 personnes.