

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
- Brut - Domaine du Ry D'Argent, Belgique

COCKTAILS

- Apérol / Limoncello Spritz 8.50
- Apérol ou Limoncello, cava et eau pétillante
- Coupe Berdon 9.00
- Gin cuberdon et cava
- Berry Breeze 10.00
- Gin de Namur, framboise et tonic
- Lemon Punch 10.00
- Rhum vanille, citron vert et soda citron

BIÈRES BELGES

- Brase 4.00
- Bière de la rue des Brasseurs, bière de froment au tilleul, 5,000%, 33cl
- Bertinchamps Légère 4.50
- Bière blonde légère et rafraîchissante, 5,20%, 33 cl
- La Houppe 5.50
- Bière blonde namuroise, 7,5%, 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)

- Berry Wind N.A 10.00
- Gin Botaniets, framboise 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

GIN & TONICS

- Gin De Namur (Des Natèfs) 12.00
- Mentha aquatica, coquelicots, orties, naturellement boisé et floral
- Panda Gin 12.00
- 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
- Maredsous Invictus Gin 12.00
- Infusion de 10 plantes médicinales, élevé en fûts de chêne 6 mois
- 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

POTAGE

Tasse de potage	4.50
Potage & Focaccia	6.50
- Tasse de potage, focaccia à l'huile tranchée	
Potage & Mozzarella	9.00
- Tasse de potage, mozzarella di Bufala et focaccia à l'huile tranchée	

TAPAS

Houmous de pois chiche	6.00
- Accompagné de pain sarde et noix	
Feta au four	8.00
- Crème de feta et focaccia à l'huile tranchée	

POUR LES KIDS

Bruschetta P'tit Monsieur	9.00
- Toast grillé, mortadelle, fromage provolone et œuf au plat	
Focaccia Pancetta	9.00
- Focaccia, pancetta grillée, crème de feta	

N'hésitez pas à nous interpeller pour les plats enfants 😊

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

LES PROPOSITIONS SALÉES

HORAIRE : DU LUNDI AU SAMEDI 11H30 - 14H00

BRUSCHETTA

Tartine italienne toastée, accompagnée d'une salade mixte

Bufala 14.00	Avocado 14.00	Capra 15.00
- Pancetta crue, provolone, mozzarella di Bufala et roquette	- Guacamole, tomates cerises, feta et roquette (oeuf au plat + 2,5)	- Fromage de chèvre, provolone, poire, miel, noix 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	Cheesy 16.00
- Houmous, guacamole, poire, noix et salade	- Guacamole, lard grillé, oeuf au plat, oignons frits et salade	- Fromage de chèvre, provolone, lard grillé, miel et salade

FOCACCIA

Pain italien alvéolé, accompagnée d'une salade mixte

Pancetta 14.00	Mortadelle 16.00	Nordic 17.00
- Pancetta grillée, provolone, crème de feta et roquette	- Mortadelle, mozzarella di Bufala, pesto, noix et roquette	- Saumon fumé, guacamole, oeuf au plat, crème de feta et roquette

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 grillée, 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
Lard / Pancetta	3.00
Saumon fumé	4.00
Mozzarella di Bufala	5.00

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

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

LES BRUNCHS DU JEUDI AU LUNDI

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 parmi les 6 choix :

• Bruschetta Avocado

• Bruschetta Bufala

• Bruschetta Capra +1.0

• L'Oeuf Nomade

• Focaccia Pancetta

• 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

• Cookie

3.00

• Guacamole

2.50

• Brownie caramel

3.50

• Houmous

3.00

• Muffin

3.50

• Saumon

4.00

• Gaufre sirop d'érable

6.00

• Mozzarella di Bufala

5.00

• Yaourt granola

6.50

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

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