

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

LA BIÈRE DE LA RUE DES BRASSEURS

BRASE



BERTINCHAMPS

B



BIÈRE DE FROMENT
AU TILLEUL

La rue des Brasseurs s'appelait à l'origine rue "en Vis"
(du latin vicus signifiant "petit bourg").

Aux XVIIe et XVIIIe siècles les brasseries familiales
s'y implantent en grand nombre et lui donnent son
nom de "rue des Brasseurs".

Ingédients : eau, malt
d'orge, froment, houblons,
extrait naturel de tilleul,
épices.

33cl - 330ml

Alc. 5,000% vol

€4



FERME DE BERTINCHAMPS
B5030 GEMBOUX
www.bertinchamps.be



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.

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, au choix 6.50

- Caramel Beurre Salé
- Fruits Rouges Meringue
- Nocciola (chocolat-noisette)

Mini Gaufre Trempette 6.00

- Gaufre chaude tranchée, chocolat chaud & chantilly

Hot Cookie 6.50

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

Suivant le stock disponible

LES BOISSONS DU MOMENT



Chai Latte 3.50

- Epices Chai, lait, mousse de lait & cannelle

Vanilla Chai Latte 3.50

- Epices Chai & Vanille, lait, mousse de lait & cannelle

Chai Macchiato ou Vanilla Chai Macchiato 4.50

- Espresso, épices Chai, lait, mousse de lait & cannelle

Pumpkin Spice Latte 4.50

- Espresso, sirop citrouille, lait, chantilly & cannelle

Matcha Latte 5.00

- Thé vert Matcha, lait & mousse de lait

> Disponible avec lait végétal + 0.50

CAPPUCCINO OU CHOCOLAT CHAUD

> Choisissez votre préférence entre cappuccino ou chocolat

Chocolat Blanc 4.50

- Chocolat blanc belge, mousse de lait

Speculoos 4.50

- Sirop speculoos, mousse de lait & s biscuit speculoos

Pan Di Stelle 4.50

- Sirop chocolat, mousse de lait & biscuit Pan Di Stelle

> Disponible avec lait végétal + 0.50



LES SIGNATURES

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

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

Latte macchiato	4.00
Latte macchiato Sirop	4.50
Mochalatte	4.50
Pralin Latte	4.50

CAFÉ ON ICE

Ice Latte	4.00
Ice Latte Sirop	4.50
Shakerato	4.20
- Double espresso au shaker	
Shakerato Latte	4.50
- Double espresso au shaker & lait	
L'Affogato	5.00
- Espresso et glace vanille	

CHOCOLAT CHAUD

Barú Chocolat	3.50
Pralin Chocolat	4.00
Marshmallow Chocolat	4.50

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!**

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 blanc, 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, framboise, hibiscus

THÉS

October Revelation 3.90

Thé Noir. Zeste de citron, pétales
bleuet, bergamote & pamplemousse

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

Infusion. Tilleul, verveine, menthe
poivrée, citronnelle, fleur d'oranger

Absolu Oolong 3.90

Thé Oolong. Pêche, poire & lotus,
baie de Goji fleurs de Carthame et bleuet

Jardin de Maman 3.90

Infusion. Pomme, hibiscus, groseilles,
écorce d'églantier, ananas & fraise

Place St Marc 3.90

Thé Noir. Pétales de tournesol, fraise,
framboise, vanille et cerise

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

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

