

LES APÉRITIFS ET BOISSONS

BULLES

Les Perles de Wallonie 8.00/55.00
- Blanc ou Rosé - Domaine Chenoy, Belgique

COCKTAILS

Aperol / Limoncello Spritz 8.50
- Aperol 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, 5,20%, 33 cl

Bertinchamps Hiver 7.00
- Bière ronde et ambrée, infusion de 6 épices, 8,0%, 50 cl

La Houppé 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, Méditerranéen ou Pink

VINS

→ Demandez notre carte des vins & digestifs

Blanc, Rouge - Verre 12,5 cl 5.00

Blanc, Rouge - Pichet 25 cl 8.00

Blanc, Rouge - Pichet 50 cl 15.00



POUR DÉBUTER ET PARTAGER

POTAGE

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

TAPAS

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

POUR LES KIDS

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

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	15.00	Avocado	15.00	Capra	16.00
- 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	14.50	Crispy	16.00	Cheesy	16.50
- Houmous, guacamole, tomates cerises, 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	15.50	Mortadelle	16.50	Nordic	18.00
- 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 (2e oeuf au plat + 2,5)		- 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, miel et tranche de pain	

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 € 22,50/p.

• Viennoiserie

> Pensez à réserver

Ou pâtisserie du jour

Formule

Classique € 25,00/p.

• Gaufre ou Yaourt

- Gaufre érable ou Yaourt

granola avec fruits de saison

Formule

Gourmande € 28,50/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

3.00

• 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.