

UNE AUTRE PERSPECTIVE SUR
LA CITADELLE, LA SAMBRE ET LE TÉLÉPHÉRIQUE

Café NOMADE

BRUNCH • LUNCH • CAFÉ • BOUTIQUE



POUR L'EMPORTER, MERCI DE PASSER
VOTRE COMMANDE AU COMPTOIR

DU MERCREDI AU LUNDI

10H30 - 17H30

LE SAMEDI

10H30 - 18H00

LE DIMANCHE

10H30 - 15H00

FERMÉ LE MARDI

COWORKING &
TÉLÉTRAVAIL
€5 / HEURE

WIFI



MDP : CafeNamur51

THE ORIGINAL
**OAT-
LY!**

LA BIÈRE DE LA RUE DES BRASSEURS

BRASE



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".

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

33cl - 330ml

Alc. 5,000% vol

€4



FERME DE BERTINCHAMPS
B5030 GEMBLoux
www.bertinchamps.be



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 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

GINS & 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	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	
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	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.

LES BOISSONS DU MOMENT



Chai Latte

- Epices chai, lait, mousse de lait & cannelle

3.50

Vanilla Chai Latte

- Epices chai & vanille, lait, mousse de lait & cannelle

3.50

Chai Macchiato ou Vanilla Chai Macchiato

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

4.50

Pumpkin Spice Latte

- Espresso, épices citrouille, lait, chantilly & cannelle

4.50

Matcha Latte

- Thé vert Matcha, lait & mousse de lait

5.00



Gingerbread Latte

- Latte pain d'épices, chantilly, pain d'épices & cannelle

6.00



Côte d'Or Latte

- Latte chocolat, chantilly & mignonette Côte d'Or

6.50

> Disponible avec lait végétal + 0.50

CAPPUCCINO OU CHOCOLAT CHAUD

> Choisissez votre préférence entre cappuccino ou chocolat

Chocolat Blanc

- Chocolat blanc belge, mousse de lait

4.50

Speculoos

- Sirop speculoos, mousse de lait & s biscuit speculoos

4.50

Pan Di Stelle

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

4.50

> Disponible avec lait végétal + 0.50

LES SIGNATURES

Nutty Cloud

- Lait chocolat-noisette, mousse de lait & meringue

4.00

Nutty Macchiato

- Espresso, lait chocolat-noisette, mousse de lait & meringue

4.50

Hot Mocha ou Iced

- Café chocolat, mousse de lait, chocolat & cacao

4.50

Hot Caramelo ou Iced

- Café caramel, mousse de lait, morceaux de caramel

4.50

> Disponible avec lait végétal + 0.50



CACAO D'HIVER

Marsh Chocolat

- Cacao, sirop marshmallow et marshmallow

4.50

Fudge Chocolat

- Cacao, sirop caramel, chantilly & caramel

4.50

S'More Chocolat

- Cacao, sirop noisette & marshmallow grillé et biscuit

5.50

Cacao Pralin Gourmand

- Cacao, pralin, chantilly & topping noisette

5.50

Côte d'Or Cacao

- Cacao, sirop chocolat, chantilly & mignonette Côte d'Or

6.50

LES SUGGESTIONS ALCOOLISÉES

Baileys Latte ou Cacao

- Latte / Cacao, Baileys, chantilly & sauce chocolat

8.00

Italian Latte ou Cacao

- Latte / Cacao, Amaretto, chantilly & sauce chocolat

8.00

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

Latte macchiato	4.00
Latte macchiato Sirop	4.50
Mochalatte	4.50
Pralin Latte	5.00

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	4.50
Marshmallow Chocolat	4.50

SUPPLÉMENTS

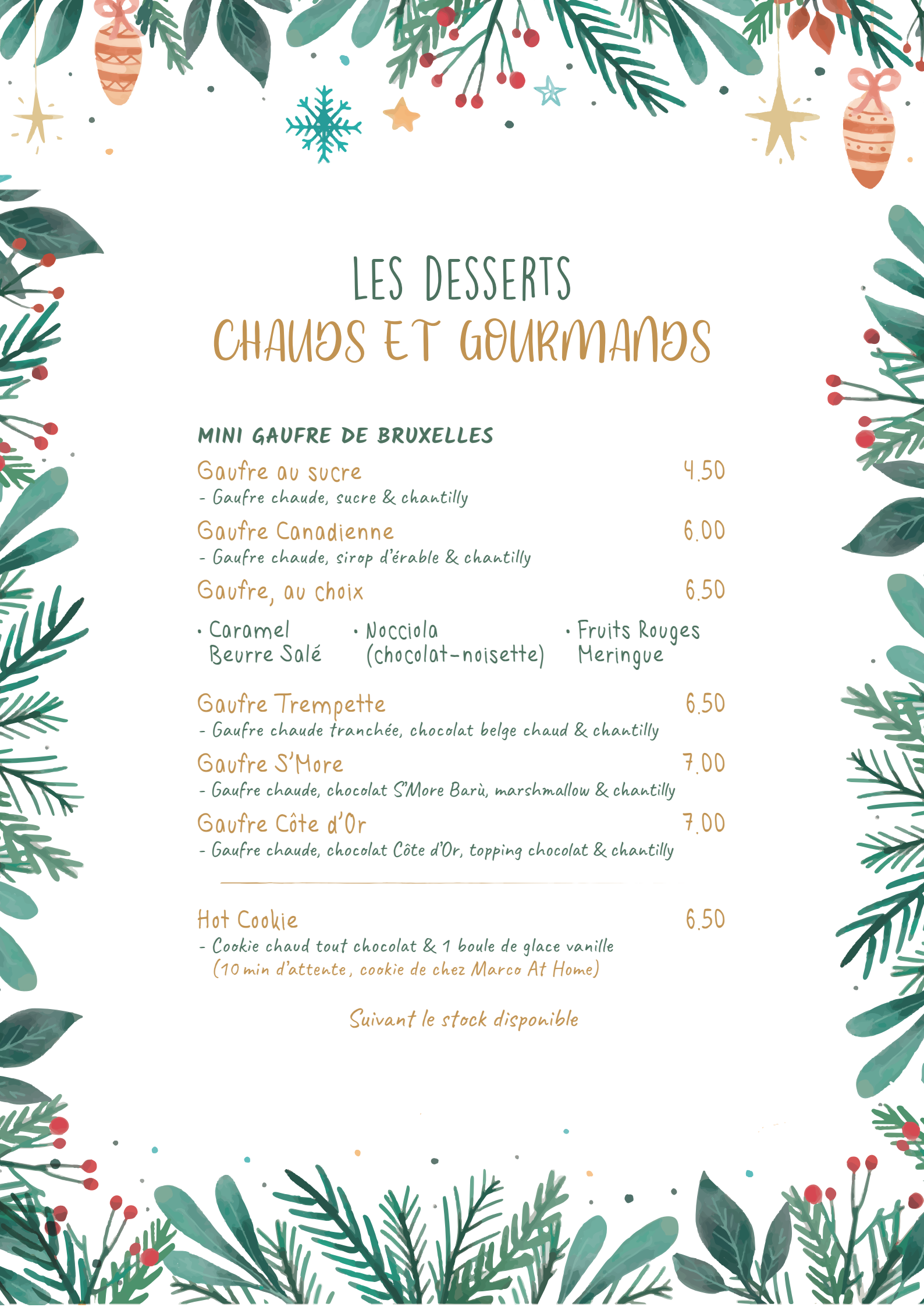
Sirop	0.50
- Chocolat, Vanille, Caramel Beurre	
Salé, Brownie, Noisette grillée,	
Spéculoos, Tiramisu, Pistache	
Lait végétal	0.50
Chantilly	0.50
Marshmallow	1.00

LATTE MACCHIATO SPÉCIAUX (disponible en ICE)

Brownie Latte	6.00	Pistachio Latte	6.00
- Latte brownie, chantilly, brownies & chocolat		- Latte pistache, chantilly, biscuits & coulis pistache	
Pan Di Stelle Latte	6.00	Spéculoos Latte	6.00
- Latte chocolat, chantilly, Pan Di Stelle & cacao		- Latte spéculoos, chantilly, crumble & coulis spéculoos	
Petit Beurre Latte	6.00	Tiramisu Latte	6.00
- 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 CHAUDS ET GOURMANDS

MINI GAUFRE DE BRUXELLES

Gaufre au sucre 4.50

- Gaufre chaude, sucre & chantilly

Gaufre Canadienne 6.00

- Gaufre chaude, sirop d'érable & chantilly

Gaufre, au choix 6.50

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

Gaufre Tremlette 6.50

- Gaufre chaude tranchée, chocolat belge chaud & chantilly

Gaufre S'More 7.00

- Gaufre chaude, chocolat S'More Barù, marshmallow & chantilly

Gaufre Côte d'Or 7.00

- Gaufre chaude, chocolat Côte d'Or, topping chocolat & chantilly

Hot Cookie 6.50

- Cookie chaud tout chocolat & 1 boule de glace vanille
(10 min d'attente, cookie de chez Marco At Home)

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

Popa Yim L'Energique 4.00

- Pomme, raisin blanc, gingembre
& citron vert

Popa Yim Pom' Fredonne 4.00

- 100% Pomme

Popa Yim Banane en Cavale 4.00

- Banane, orange & ananas

Popa Yim 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, de Le Fossé Fleuri

Thé glacé du jour 4.00

- Thé infusé à froid

Sirop 0.50

- Pêche, framboise ou hibiscus

THÉS, de Le Fossé Fleuri

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'égantier, ananas & fraise

Place St Marc 3.90

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

Scandal 3.90

Thé Noir Pu Erh. Vanille, crème
et cannelle

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

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

