



LES APÉRITIFS ET BOISSONS



BULLES

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

COCKTAILS

Apérol / Limoncello Spritz 8.50
- Apérol ou Limoncello, cava et eau pétillante

Coupe Berdon 9.00
- Gin "Cuberd'Gin" cuberdon et cava

Peach Breeze 10.00
- Gin de Namur, sirop pêche et tonic

Straw Berry 10.00
- Gin fraise MDL, sirop framboise 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

Bertinchamps Pamplemousse 4.50
- Bière aux extraits naturels de pamplemousse et touche de gingembre, 5,0%, 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 N.A. 10.00
- Gin Yuzu Botaniets, citron et tonic

Botaniets ou Yuzu Tonic 12.00
- Gin Botaniets ou Yuzu 0.0 et tonic

GIN & TONICS

Gin De Namur (Des Natèfs) 12.00
- Gin belge mentha aquatica, coquelicots, orties, naturellement boisé et floral

Panda Gin 12.00
- Gin belge au litchi, cerise, zeste d'orange, basilic, romarin et eau pure des Hautes Fagnes

Gin Farmed Fruited 12.00
- Gin 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

Gin Strawberry 12.00
- London Dry Gin à la fraise, 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

POUR DÉBUTER ET PARTAGER

HOUMOUS

Houmous de pois chiche 6.00
- Accompagné de pain sarde

BURRATA

Burrata Classica 8.00
- Roquette, huile d'olive, basilic et pain sarde

Burraccia 10.00
- Burrata sur une tranche de focaccia,
huile d'olives et basilic

Burrata Caprese 12.00
- Tomates cerises, basilic et pain sarde

POUR LES KIDS

Bruschetta P'tit Monsieur 9.00
- Toast grillé, mortadelle, fromage provolone
et œuf au plat

Focaccia Kids 9.00
- Focaccia, pancetta grillée, crème de ricotta

N'hésitez pas à nous interpeller pour les plats enfants

LES PROPOSITIONS SALÉES

HORAIRE : DU MERCREDI AU LUNDI 11H30 - 14H00

BRUSCHETTA

Tartine italienne toastée, accompagnée d'une salade mixte

Crudo	15.00	Avocado	15.00	Salmon	18.00
- Pancetta crue, provolone, tomates cerises, parmesan et roquette		- Guacamole, tomates cerises, roquette et feta		- Saumon fumé, guacamole, crème de ricotta, citron, aneth 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	Caprese	16.00
- Houmous, guacamole, tomates cerises, pistaches et salade		- Guacamole, lard grillé, oeuuf au plat, oignons frits et salade		- Burrata, tomates cerises, pesto, miel-balsamique, basilic et roquette	

FOCACCIA

Pain italien alvéolé, accompagnée d'une salade mixte

Italienne	15.50	Mortadelle	16.50	Avocaccia	16.50
- Pancetta grillé, provolone, crème de ricotta et roquette		- Mortadelle, burrata, pesto, zeste de citron 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

Verde	15.00
- Burrata, jeunes pousses & roquette, tomates cerises, basilic et pesto	
Capra	15.00
- Jeunes pousses, fromage de chèvre, feta, tomates cerises, lard grillé, et miel	

SUPPLÉMENTS

Oeuuf au plat	2.50
Pancetta / Lard	3.00
Saumon fumé	4.00
Burrata	6.00

En cas d'allergènes, merci de nous en informer lors de votre commande.
Maximum 3 choix de 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 sirop d'érable ou Yaourt
granola avec fruit 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 (descriptif au recto) :

• Bruschetta Crudo

• Bruschetta Avocado

• Bruschetta Salmon + 3.0

• L'Oeuf Nomade

• Focaccia Italienne

• Bun Végé

Accompagné 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

• Burrata

6.00

• Yaourt granola

6.50

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

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

LES BOISSONS DU MOMENT



- VEG** Chai Latte ou Iced 3.50
- Epices chai, lait, mousse de lait & cannelle
- VEG** Vanilla Chai Latte ou Iced 3.50
- Epices chai & vanille, lait, mousse de lait & cannelle
- VEG** Pink Chai Latte ou Iced 3.50
- Epices chai & betterave, lait, mousse de lait
- Chai Macchiato (chai au choix) 4.50
- Espresso, épices chai, lait, mousse de lait
- BIO** Matcha Latte ou Iced 5.00
- Thé vert Matcha, lait & mousse de lait
- Iced Cacao 3.50
- Cacao glacé, lait & mousse de lait

SIGNATURE

- 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 5.00
- Café chocolat, mousse de lait, chocolat & cacao
 - Hot Caramelo ou Iced 5.00
- Café caramel, mousse de lait, morceaux de caramel
 - Icy Fluffy 4.50
- Double espresso, glaçons, lait, mousse de lait
 - Cloud Vanilla 5.00
- Double espresso, sirop vanille, glaçons, lait, mousse de lait
 - Icy Pinky 5.00
- Pink chai, sirop hibiscus, glaçons, lait, mousse de lait
- > Disponible avec lait végétal + 0.50

VEG vegan **BIO** bio



LES SUGGESTIONS GLACÉES

AFFOGATO

L'Affogato

- Espresso et glace vanille

5.00

L'Affogato Doppio

- Double espresso et glace vanille

6.00

L'Affogato Tiramisu

- Espresso, shot d'amaretto, boudoir et glace vanille

8.00

AFFOCCINO

L'Affoccino Chocolat

- Espresso, glace vanille, crème chocolat et
mousse de lait aromatisée chocolat

6.50

L'Affoccino Noisette

- Espresso, glace vanille, pralin-noisette et
mousse de lait aromatisée noisette

6.50

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	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

SUPLÉMENTS

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 S'More 7.00
- Gaufre chaude, chocolat S'More Bariù, marshmallow & chantilly

Gaufre Mikado 7.50
- Gaufre chaude, chocolat chaud, glace vanille & 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 : Pomme-géranium ou Poire-immortelle	

BIO

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	à pd. 5.00
Yaourt granola	6.50

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

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

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"	
Absolu Oolong	3.90
Thé Oolong. Pêche, poire & lotus, baie de Goji fleurs de Carthame et bleuet	
Herbes Insolentes	3.90
Infusion. Camomille, citronnelle, rooibos, zeste d'orange et verveine	
Pretty Summer	3.90
Infusion. Fruits rouges, pomme, hibiscus, sureau et écorce d'églantier	
Darjeeling	3.90
Thé noir de Darjeeling (Inde)	
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	

