



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.