

# LES APÉRITIFS ET BOISSONS

## BULLES

Les Perles de Wallonie 9.50  
- Blanc ou Rosé - Domaine Chenoy, Belgique

## COCKTAILS

Apérol / Limoncello Spritz 9.50  
- Apérol ou Limoncello, cava et eau pétillante

Coupe Berdon 11.00  
- Gin "Cuberd'Gin" cuberdon et cava

Berry Breeze 11.00  
- Gin de Namur, framboise et tonic

Eldersmash 11.00  
- Gin Panda, apérol, citron vert et elderflower

## 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 Hiver 6.50  
- Bière ronde et ambrée, infusion de 6 épices, 8,0%, 50 cl

Bertinchamps Zéro 4.50  
- Bière 0.0% aux arômes de pêche et de poire. Vrai bière sans alcool

## BIÈRE SARDE

Ichnusa 4.50  
- Bière sarde, 4.7%, 33 cl

## MOCKTAILS (0.0)

Berry Wind N.A. 11.00  
- Gin Botaniets, framboise et tonic

Yuzu Fizz N.A. 11.00  
- 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) 12.50  
- Gin belge mentha aquatica, coquelicots, orties, naturellement boisé et floral

Panda Gin 12.50  
- Gin belge au litchi, cerise, zeste d'orange, basilic, romarin et eau pure des Hautes Fagnes

Maredsous Invictus Gin 12.50  
- Infusion de 10 plantes médicinales, élevé en fûts de chêne 6 mois

Cuberd'Gin 12.50  
- Gin artisanal au véritable cuberdon, distillerie Moulin du Loup

Tonic Fever-Tree 3.00  
- Indian ou Mediterranean

## VINS

Blanc, Rouge - Au verre 6.00

Blanc, Rouge - Pichet 25 cl 10.00

Blanc, Rouge - Pichet 50 cl 18.00

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".

**Ingrédients** : 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](http://www.bertinchamps.be)





## POUR DÉBUTER OU PARTAGER

### POTAGE

Tasse de potage	4.50
Potage & Focaccia	6.50
<i>- Tasse de potage, focaccia à l'huile tranchée</i>	

### TAPAS

Houmous de pois chiche	7.00
<i>- Accompagné de pain sarde</i>	
Feta au four	9.00
<i>- Crème de feta et focaccia à l'huile tranchée</i>	
Focaccia Mozza	9.00
<i>- Mozzarella di Bufala et focaccia à l'huile tranchée</i>	

### POUR LES KIDS

Bruschetta P'tit Monsieur	10.00
<i>- Toast grillé, mortadelle, fromage provolone et œuf au plat</i>	
Focaccia Kids	10.00
<i>- Focaccia, pancetta grillée, crème de ricotta</i>	

*N'hésitez pas à nous questionner pour les plats enfants*

# LES PROPOSITIONS SALÉES

HORAIRE : DU MERCREDI AU LUNDI JUSQU'AU 14H00

## BRUSCHETTA

Tartine italienne toastée, accompagnée d'une salade mixte

<b>Bufala</b> 15.00	<b>Avocado</b> 15.00	<b>Capra</b> 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 + 6.00

## BUN

Pain burger au maïs, accompagnée d'une salade mixte. *Disponible sans gluten.*

<b>Végé</b> 15.00	<b>Crispy</b> 16.50	<b>Cheesy</b> 17.00
- 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

<b>Pancetta</b> 16.00	<b>Mortadelle</b> 17.00	<b>Nordic</b> 20.00
- 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

<b>L'Oeuf Nomade</b> 14.50	<b>Bruschetta Nomade</b> 17.50	<b>Bun Nomade</b> 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

<b>Capra</b> 15.00
- Jeunes pousses, fromage de chèvre, feta, tomates cerises, lard grillé, et miel

## SUPLÉMENTS

Oeuf au plat	2.50
Lard / Pancetta	3.00
Saumon fumé	6.00
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 MERCREDI AU LUNDI

De 10h30 à 13h30

Assiette sucrée et salée + 1 boisson chaude ou froide, au choix  
Eau aromatisée comprise

1. Choisissez votre formule :

Formule

Comptoir € 23.00/p.

• Viennoiserie

> Pensez à réserver

Ou pâtisserie du jour

Formule

Classique € 26.00/p.

• Gaufre ou Yaourt

- Gaufre sirop d'érable ou Yaourt  
granola avec fruit de saison

Formule

Gourmande € 29.00/p.

• Gaufre + Yaourt !

- Pourquoi choisir alors que  
les deux sont excellents

2. Choisissez votre assiette salée parmi les 6 choix (descriptif des plats au recto) :

• Bruschetta Avocado

• Bruschetta Bufala

• Bruschetta Capra

• L'Oeuf Nomade

• Focaccia Pancetta

• 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

3.50

• Guacamole

3.00

• Brownie caramel

3.50

• Houmous

3.00

• Muffin

4.00

• Saumon

6.00

• Gaufre sirop d'érable

6.00

• Mozzarella di Bufala

5.00

• Yaourt granola

7.50

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.

1 seule addition pour les groupes.

# LES BOISSONS DU MOMENT



- VEG Chai Latte ou Iced 4.00  
- Epices chai, lait, mousse de lait & cannelle
- VEG Vanilla Chai Latte ou Iced 4.00  
- Epices chai & vanille, lait, mousse de lait & cannelle
- VEG Pink Chai Latte ou Iced 4.00  
- Epices chai & betterave, lait, mousse de lait
- Chai Macchiato (chai au choix) 5.00  
- Espresso, épices chai, lait, mousse de lait
- BIO Matcha Latte ou Iced 5.00  
- Thé vert Matcha, lait & mousse de lait
- Pumpkin Spice Latte 5.50  
- Espresso, épices citrouille, lait, chantilly & cannelle
-  Gingerbread Latte 6.50  
- Latte pain d'épices, chantilly, pain d'épices & cannelle
-  Côte d'Or Latte 7.00  
- Latte chocolat, chantilly & mignonette Côte d'Or

## SIGNATURE

- Nutty Cloud 4.00  
- Lait chocolat-noisette, mousse de lait & meringue
- Nutty Macchiato 5.00  
- Espresso, lait chocolat-noisette, mousse de lait & meringue
- Hot Mocha 5.00  
- Café chocolat, mousse de lait, chocolat & cacao
- Hot Caramelo 5.00  
- Café caramel, mousse de lait, morceaux de caramel

> Disponible avec lait végétal + 0.50

VEG vegan BIO bio

## LES SUGGESTIONS CHAUDES

### CAPPUCCINO OU CHOCOLAT CHAUD

> Choisissez votre préférence entre cappuccino ou chocolat

**Chocolat Blanc** 5.00

- Chocolat blanc belge, mousse de lait

**Spéculoos** 5.00

- Sirop spéculoos, mousse de lait & biscuit spéculoos

**Pan Di Stelle** 5.00

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

> Disponible avec lait végétal + 0.50

## CACAO D'HIVER

**Marsh Chocolat** 5.00

- Cacao, sirop marshmallow et marshmallow

**Fudge Chocolat** 5.50

- Cacao, sirop caramel, chantilly & caramel

**S'More Chocolat** 6.50

- Cacao, sirop noisette & marshmallow et biscuit

**Cacao Pralin Gourmand** 6.50

- Cacao, pralin, chantilly & topping noisette

**Côte d'Or Cacao** 7.00

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



## LES SUGGESTIONS ALCOOLISÉES

**Baileys Latte ou Cacao** 9.00

- Latte / Cacao, Baileys, chantilly & sauce chocolat

**Italian Latte ou Cacao** 9.00

- Latte / Cacao, Amaretto, chantilly & sauce chocolat

## 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	5.00

## LATTE

Latte macchiato	4.00
Latte macchiato Sirop	4.50
Mochalatte	4.50
Pralin Latte	5.50

## 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	4.00
Pralin Chocolat	5.50
Marshmallow Chocolat	5.00

## 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	6.50	Pistachio Latte	6.50
- Latte brownie, chantilly, brownies & chocolat		- Latte pistache, chantilly, biscuits & coulis pistache	
Pan Di Stelle Latte	6.50	Spéculoos Latte	6.50
- Latte chocolat, chantilly, Pan Di Stelle & cacao		- Latte spéculoos, chantilly, crumble & coulis spéculoos	
Petit Beurre Latte	6.50	Tiramisu Latte	6.50
- 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!**





# 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 Beurre Salé	• Nocciola (chocolat-noisette)	• Fruits Rouges Meringue
Gaufre Trempette	6.50	
- Gaufre chaude tranchée, chocolat belge chaud & chantilly		
Gaufre S'More	7.50	
- Gaufre chaude, chocolat S'More Bari, marshmallow & chantilly		
Gaufre Côte d'Or	7.50	
- Gaufre chaude, chocolat Côte d'Or, topping chocolat & chantilly		

### LES HOT COOKIES

Hot Cookie Chocolat	7.50
- Cookie chaud tout chocolat & 1 boule de glace lait d'amande ou vanille	
Hot Cookie Chai	7.50
- Cookie pépites chocolat & 1 boule de glace latte chai	
Hot Cookie Speculoos	7.50
- Cookie chaud speculoos & 1 boule de glace speculoos	
Hot Cookie Pistache	7.50
- Cookie chaud pistache & 1 boule de glace pistache	
> Cookie de chez Marco At Home à Tamines <	

### GLACES

La boule de glace	3.00
- Vanille de Madagascar, lait d'amande, latte chai, pistache et speculoos	
> Glace de chez Les Glaces de Patricia à Lesve <	

## 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

Drink A Flower 3.50

- Eau aromatisée pétillante belge :  
Peach-Lemon, Hibiscus-Passion,  
Elderflower-Pomegranate

BIO

## JUS DE FRUIT

Jus de fruits du jour 4.00

Demandez-nous les jus du jour  
suivant le stock disponible

## PÂTISSERIES

Cookie du jour 3.50

Brownie caramel 3.50

Muffin du jour à pd. 4.00

Muffin sans gluten\* à pd. 4.00

Carrot Cake vegan 3.50

Part de gâteau à pd. 6.00

Yaourt granola 7.50

\*Double-chocolat et abricot-figues

## ICED TEA, de Le Fossé Fleuri

Thé glacé du jour 4.50

- Thé infusé à froid

Sirop 0.50

- Framboise ou hibiscus

## THÉS, de Le Fossé Fleuri

Essaouvira 4.00

Thé vert. Menthe, fleur  
d'oranger et pétales de rose

Thé d'Aligre 4.00

Thé vert. Mangue, dattes, rhubarbe,  
physalis et bleuets

Feel Good 4.00

Infusion. Verveine, camomille, fleur  
d'oranger, tilleul et pétales de bleuets

Pretty Summer 4.00

Infusion. Fruits rouges, pomme, hibiscus,  
sureau et écorce d'églantier

Darjeeling 4.00

Thé noir de Darjeeling Namring (Inde)

Scandal 4.00

Thé Noir Pu Erh. Vanille, crème  
et cannelle

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

