

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

La Brase 4.00
- Bière blonde au froment et tilleul, 5,00%, 33 cl

Bertinchamps Légère 4.50
- Bière blonde légère et rafraîchissante, 5,20%, 33 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

LES PROPOSITIONS SALÉES

HORAIRE : DU MERCREDI AU LUNDI JUSQU'À 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 + 6.00

BUN

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

Végé 15.00	Crispy 16.50	Cheesy 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

Pancetta 16.00	Mortadelle 17.00	Nordic 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

L'Oeuf Nomade 14.50	Bruschetta Nomade 17.50	Bun Nomade 17.50
- Oeuf au plat, pancetta grillée, crème de parmesan	- Oeuf au plat, pancetta grillé, crème de parmesan et roquette	- Oeuf au plat, pancetta grillé, crème de parmesan, tomates et roquette

SALADE

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

SUPPLÉMENTS

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.

1 seule addition par table.

LES BRUNCHS DU MERCREDI AU LUNDI

De 10h30 à 14h00

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

1. Choisissez votre formule :

Formule

Comptoir € 23.00/p.

- Pâtisserie du jour
- Viennoiserie

> Uniquement sur réservation

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 par table.

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 GOURMANS

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 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 Spéculoos	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-Lime

JUS DE FRUIT

Jus de fruits d'Upigny 4.00

- Pomme, Pomme-orange,
Pomme-gingembre, Pomme-cerise
ou Pomme-betterave

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

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

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

Essaouira 4.00

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

Iles Stevenson 4.00

Thé vert chinois. Fruits exotiques
et fruits rouges.

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)

Chai Masala 4.00

Thé Noir Indien. Clou de girofle,
gingembre, cardamome et cannelle

