

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



BERTINCHAMPS



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)





# LES APÉRITIFS ET BOISSONS

## BULLES

Les Perles de Wallonie 9.50/55.00  
- 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

Peach Breeze 11.00  
- Gin de Namur, sirop pêche et tonic

Straw Berry 11.00  
- Gin fraise MDL, sirop framboise et tonic

## 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 Pamplemousse 4.50  
- Bière aux extraits naturels de pamplemousse et touche de gingembre, 5,0%, 33 cl

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

## BIÈRES SARDES

Ichnusa 4.50  
- Bière sarde, 4.7%, 33 cl

## MOCKTAILS (0.0)

Peach Wind N.A. 11.00  
- Gin Botaniets, pêche 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

## GINS & 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

Gin Farmed Fruited 12.50  
- Gin belge aux fruits des bois, genévrier et graines d'anis, Bertinchamps

Gin Strawberry 12.50  
- London Dry Gin à la fraise, distillerie Moulin du Loup

Cuberd'Gin 12.50  
- 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 6.00

Blanc, Rouge - Pichet 25 cl 10.00

Blanc, Rouge - Pichet 50 cl 18.00



# POUR DÉBUTER ET PARTAGER

## HOUMOUS

Houmous de pois chiche 7.00  
- 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, pesto, balsamique et pain sarde

## POUR LES KIDS

Bruschetta P'tit Monsieur 10.00  
- Toast grillé, mortadelle, fromage provolone  
et oeuf au plat

Focaccia Kids 10.00  
- Focaccia, pancetta grillée, crème de ricotta

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

# LES PROPOSITIONS SALÉES

HORAIRE : DU MERCREDI AU LUNDI JUSQU'À 14H00

## BRUSCHETTA

Tartine italienne toastée, accompagnée d'une salade mixte

<b>Crudo</b>	15.00	<b>Avocado</b>	15.00	<b>Salmon</b>	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	
<b>Bruschetta en 2 pieces + 6.00</b>					

## BUN

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

<b>Végé</b>	15.00	<b>Crispy</b>	16.50	<b>Caprese</b>	17.50
- 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

<b>Italienne</b>	16.00	<b>Avocaccia</b>	17.00	<b>Mortadelle</b>	19.00
- Pancetta grillé, provolone, crème de ricotta et roquette		- Guacamole, oeuuf au plat, roquette et feta		- Mortadelle, burrata, pesto rosso, zeste de citron et roquette	

## NOMADE

Plats signatures à base de crème de parmesan, accompagnée d'une salade mixte

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

<b>Verde</b>	16.00
- Burrata, jeunes pousses et roquette, tomates cerises, basilic, pesto, pain	
<b>Capra</b>	15.00
- Jeunes pousses, fromage de chèvre, feta, tomates cerises, lard grillé, et miel	

## SUPLÉMENTS

<b>Oeuuf au plat</b>	2.50
<b>Pancetta / Lard</b>	3.00
<b>Saumon fumé</b>	6.00
<b>Burrata</b>	7.00

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 14h00

Assiette sucrée et salée + eau aromatisée comprise  
+ 1 boisson chaude ou froide au choix (hors boissons spéciales)

1. Choisissez votre formule :

Formule

Comptoir € 23.00/p.

• Viennoiserie

> Uniquement sur réservation

Ou pâtisserie comptoir 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 au recto) :

• Bruschetta Crudo

• Bruschetta Avocado

• Bun Végé

• L'Oeuf Nomade

• Focaccia Italienne

• Avocaccia

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

• Burrata

7.00

• 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 6 personnes.

1 seule addition par table.

# 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
- Iced Cacao 4.00  
- Cacao glacé, lait & mousse de lait
- Caramel Latte ou Iced 5.00  
- Espresso, sirop caramel beurre-salé, latte, chantilly et caramel

## 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 ou Iced 5.00  
- Café chocolat, mousse de lait, chocolat & cacao
- Hot Caramelo ou Iced 5.00  
- Café caramel, mousse de lait, 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 5.00

- Espresso et glace vanille

L'Affogato Doppio 6.00

- Double espresso et glace vanille

L'Affogato Tiramisu 9.00

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

## **AFFOCCINO**

L'Affoccino Chocolat 6.50

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

L'Affoccino Noisette 6.50

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

## 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	1.00

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

Gaufre Mikado 9.00

- Gaufre chaude, chocolat chaud, glace vanille & 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 spéculoos

> 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

BIO

## JUS DE FRUIT

Jus de fruits d'Upigny 4.00

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

## PÂTISSERIES

Cookie 3.50

Brownie 3.50

Muffin\* à pd. 4.00

Part de gâteau à pd. 6.00

Yaourt granola 7.50

## ICED TEA, de Le Fossé Fleuri

Thé glacé du jour 4.50

- Thé infusé à froid

Sirop 0.50

- Pêche, framboise ou hibiscus

## THÉS, de Le Fossé Fleuri

Essaouira 4.00

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

Mister Green 4.00

Thé vert détox. Gingembre et  
zeste de citron vert.

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

\*Muffin sans gluten disponible en double-chocolat et abricot-figues

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

