

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



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".

Ingédients : 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



LES APÉRITIFS ET BOISSONS

BULLES

Les Perles de Wallonie 9.50/60.00
- Blanc ou Rosé - Domaine Chenoy, Belgique

COCKTAILS

Apérol / Limoncello Spritz 9.50
- Apérol ou Limoncello, Prosecco et eau pét.

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

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 5.00
- Bière blonde légère et rafraîchissante, 5.20%, 33 cl

Bertinchamps Pamplémousse 5.00
- Bière aux extraits naturels de pamplemousse et touche de gingembre, 5.0%, 33 cl

Bertinchamps Zéro 5.00
- 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 œuf 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

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 + 6.00					

BUN

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

Végé	15.00	Crispy	16.50	Caprese	17.50
- Houmous, guacamole, tomates cerises, pistaches et salade		- Guacamole, lard grillé, oeuf 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	16.00	Avocaccia	17.00	Mortadelle	19.00
- Pancetta grillé, provolone, crème de ricotta et roquette		- Guacamole, oeuf 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

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

SALADE

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

SUPPLÉMENTS

Oeuf au plat	2.50
Pancetta / Lard	3.00
Saumon fumé	6.00
Burrata	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

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

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 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 (saveur chai au choix)	5.50
	- Espresso, épices chai, lait, mousse de lait	
BIO	Matcha Latte ou Iced	5.50
	- Thé vert Matcha, lait & mousse de lait	
	Iced Cacao	4.00
	- Cacao glacé, lait & mousse de lait	
	Caramel Latte ou Iced	6.00
	- 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	

> Toutes nos boissons sont disponibles avec lait végétal + 0.50

VEG **vegan en lait végétal** 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

COLD BREW x FUTURE CLUB

Nitro Cold Brew 5.50

- Café arabica infusé à froid (Rwanda), 25cl

Nitro Cold Brew Vanilla 5.50

- Café arabica infusé à froid (Rwanda), extrait de vanille, 25cl



ESPRESSO

Ristretto	2.50
Espresso	3.00
Espresso macchiato	3.20
Double Espresso	4.00
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	4.50
- Double espresso au shaker	
Shakerato Latte	5.00
- Double espresso au shaker & lait	
Nitro Cold Brew	5.50
- Coffee ou Vanilla Coffee	



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.



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 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

BIO

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. 4.50

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

Menthe 4.00

Thé menthe bio. Menthe, écorce
d'orange et pétales de Souci

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.

