

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



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 GEMBLoux
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 10.50
- Apérol ou Limoncello, Prosecco et eau pét.

Coupe Berdon 12.00
- Gin "Cuberd'Gin" cuberdon et Prosecco

Berry Breeze 12.00
- Gin de Namur, framboise et tonic

Eldersmash 12.00
- Gin Panda, apérol 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 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)

Berry Wind N.A. 12.00
- Gin Botaniets, framboise et tonic

Yuzu Fizz N.A. 12.00
- Gin Yuzu Botaniets, citron et tonic

Botaniets ou Yuzu Tonic 12.50
- 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

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

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

Tonic Fever-Tree 3.00
- Indian ou Mediterranean

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 OU PARTAGER

TAPAS

Houmous de pois chiche 7.00
- Accompagné de pain sarde

Feta au four 9.00
- Crème de feta et focaccia à l'huile tranchée
> Supplément pesto rouge + 1.00

Focaccia Mozza 9.00
- Mozzarella Di Bufala et focaccia à l'huile tranchée
> Supplément confiture de figues + 1.00

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 questionner pour les plats enfants

LES PROPOSITIONS SALÉES

À PARTIR DE 10H30, DISPONIBLE JUSQU'À 14H00

BRUSCHETTA

Tartine italienne toastée, accompagnée d'une salade mixte

Fichi	16.00	Avocado	15.00	Capra	16.50
- Pancetta crue, provolone, figues 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

Italienne	16.00	Mortadelle	17.50	Nordic	20.00
- Pancetta grillée, provolone, crème de feta et roquette		- Mortadelle, mozzarella di Bufala, pesto vert, figue, noix et roquette		- Saumon fumé, guacamole, oeuf au plat, feta et roquette	

NOMADE

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

L'Oeuf Nomade	15.00	Bruschetta Nomade	18.00	Bun Nomade	18.00
- 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

Capra	16.00
- 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.

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 € 24.00/p.

• Viennoiserie

> Uniquement sur réservation

Ou pâtisserie comptoir du jour

Formule

Classique € 27.00/p.

• Gaufre ou Yaourt

- Gaufre sirop d'érable ou Yaourt

granola avec fruit de saison

Formule

Gourmande € 30.00/p.

• Gaufre + Yaourt !

- Pourquoi choisir alors que

les deux sont excellents

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

• Bruschetta Fichi

• Bruschetta Avocado

• Bruschetta Capra

• 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

4.00

• Guacamole

3.00

• Brownie caramel

3.50

• Houmous

3.00

• Muffin

4.50

• 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	4.50
	- Épices chai, lait, mousse de lait & cannelle	
VEG	Vanilla Chai Latte ou Iced	4.50
	- Épices chai & vanille, lait, mousse de lait & cannelle	
VEG	Pink Chai Latte ou Iced	4.50
	- Épices chai & betterave, lait, mousse de lait	
	Chai Macchiato (chai au choix)	5.50
	- Espresso, épices chai, lait, mousse de lait	
	Pumpkin Spice Latte	6.00
	- Espresso, épices citrouille, lait, chantilly & cannelle	
	Hot Cacao Spice	4.50
	- Chocolat chaud, épices chai, lait & cannelle	
BIO	Matcha Latte ou Iced	5.50
	- Thé vert Matcha, lait & mousse de lait	

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 5.50

- Chocolat blanc belge, mousse de lait

Spéculoos 5.50

- Sirop spéculoos, mousse de lait & biscuit spéculoos

Pan Di Stelle 5.50

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

> Disponible avec lait végétal + 0.50

LES SUGGESTIONS GLACÉES

AFFOGATO

L'Affogato 5.00

- Espresso et glace lait d'amande ou vanille

L'Affogato Chai 5.00

- Espresso et glace chai

L'Affogato Tiramisu 8.00

- Espresso, shot d'amaretto, boudoir et glace lait d'amande

> Glace de chez Les Glaces de Patricia à Lesve <

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	2.80
Espresso	3.50
Espresso macchiato	3.80
Double Espresso	4.50
Café	3.50
Lungo	4.00
Flat White	4.00

CAPPUCCINO

Cappuccino	4.00
Cappuccino Sirop	4.50
Mochaccino	4.50
Pralin Cappuccino	5.00

LATTE

Latte macchiato	4.50
Latte macchiato Sirop	5.00
Mochalatte	5.00
Pralin Latte	5.50

CAFÉ ON ICE

Ice Latte	4.50
Ice Latte Sirop	5.00
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	4.50
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	7.00	Pistachio Latte	7.00
- Latte brownie, chantilly, brownies & chocolat		- Latte pistache, chantilly, biscuits & coulis pistache	
Pan Di Stelle Latte	7.00	Spéculoos Latte	7.00
- Latte chocolat, chantilly, Pan Di Stelle & cacao		- Latte spéculoos, chantilly, crumble & coulis spéculoos	
Petit Beurre Latte	7.00	Tiramisu Latte	7.00
- 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

LES MINI GAUFRES DE BRUXELLES

Gaufre au sucre	4.50
- Gaufre chaude, sucre & chantilly	
Gaufre Canadienne	6.00
- Gaufre chaude, sirop d'érable & chantilly	
Gaufre & topping	6.50
• Caramel Beurre Salé	• Nocciola (chocolat-noisette)
	• Coulis Fruits Rouges - Meringue

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 <	
> Glace de chez Les Glaces de Patricia à Lesve <	

10 min d'attente pour les desserts chauds

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

- Demandez-nous les jus frais
du jour disponible

PÂTISSERIES

Cookie du jour 4.00

Brownie caramel 3.50

Muffin du jour àpd. 4.50

Muffin sans gluten* àpd. 4.50

Part de gâteau àpd. 5.00

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

Menthe 4.00

Thé menthe bio. Feuilles de menthe
séchées, pétales.

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-figes*

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

