

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

La Houppé 5.50

- Bière blonde namuroise, 7.5%, 33 cl

Bertinchamps Légère 5.00

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

Bertinchamps Hiver 7.00

- Bière ronde et ambrée, infusion de 6 épices, 8.0%, 50 cl

Bertinchamps Zéro 5.00

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

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

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

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 pesto rouge + 1.00

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 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

Rosso

- Pancetta crue, provolone, pesto rouge, mozzarella di Bufala et roquette

16.00 Avocado

- Guacamole, tomates cerises, feta et roquette (oeuf au plat + 2,5)

15.00 Capra

- Fromage de chèvre, provolone, poire, miel, noix et roquette

16.50

Bruschetta en 2 pieces + 6.00

BUN

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

Végé

- Houmous, guacamole, poire, noix et salade

15.00 Crispy

- Guacamole, lard grillé, oeuf au plat, oignons frits et salade

16.50 Cheesy

- Fromage de chèvre, provolone, lard grillé, miel et salade

17.00

FOCACCIA

Pain italien alvéolé, accompagnée d'une salade mixte

Italienne

- Pancetta grillée, provolone, crème de feta et roquette

16.00 Mortadelle

- Mortadelle, mozzarella di Bufala, pesto vert et rouge, noix et roquette

17.50 Nordic

- Saumon fumé, guacamole, oeuf au plat, feta et roquette

20.00

NOMADE

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

L'Oeuf Nomade

- Oeuf au plat, pancetta grillée, crème de parmesan

15.00

Bruschetta Nomade

- Oeuf au plat, pancetta, crème de parmesan et roquette

18.00 Bun Nomade

- Oeuf au plat, pancetta, crème de parmesan, tomates et roquette

18.00

SALADE

Capra

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

SUPPLÉMENTS

16.00 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.

• Pâtisserie du jour

- Demandez-nous les pâtisseries disponibles

Formule

Classique € 27.00/p.

• Gaufrage ou Yaourt

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

Formule

Gourmande € 30.00/p.

• Gaufrage + Yaourt !

- Pourquoi choisir alors que les deux sont excellents

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

• Bruschetta Rosso

• L'Oeuf Nomade

• Bruschetta Avocado

• Focaccia Italienne

• Bruschetta Capra

• 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

• Gaufrage 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



Chai Latte ou Iced	4.50
- Epices chai, lait, mousse de lait & cannelle	
Vanilla Chai Latte ou Iced	4.50
- Epices chai & vanille, lait, mousse de lait & cannelle	
Pink Chai Latte ou Iced	4.50
- Epices chai & betterave, lait, mousse de lait	
Chai Macchiato (chai au choix)	5.50
- Espresso, épices chai, lait, mousse de lait	
Matcha Latte ou Iced	5.50
- Thé vert Matcha, lait & mousse de lait	
Pumpkin Spice Latte	6.00
- Espresso, épices citrouille, lait, chantilly & cannelle	
Gingerbread Latte	7.00
- Latte pain d'épices, chantilly, pain d'épices & cannelle	
Côte d'Or Latte	7.50
- 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	

vegan bio

LES SUGGESTIONS CHAUDES

CAPPUCCINO OU CHOCOLAT CHAUD

> Choisissez votre préférence entre cappuccino ou chocolat

Chocolat Blanc

- Chocolat blanc belge, mousse de lait



Spéculoos

- Sirop spéculoos, mousse de lait & biscuit spéculoos

Pan Di Stelle

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

> Disponible avec lait végétal + 0.50



CACAO D'HIVER

Hot Cacao Spice

- Cacao, épices chai, lait & cannelle

4.50

Marsh Chocolat

- Cacao, sirop marshmallow et marshmallow

5.50

Fudge Chocolat

- Cacao, sirop caramel, chantilly & caramel

6.00

S'More Chocolat

- Cacao, sirop noisette & marshmallow et biscuit

7.00

Cacao Pralin Gourmand

- Cacao, pralin, chantilly & topping noisette

7.00

Côte d'Or Cacao

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

7.50

LES SUGGESTIONS ALCOOLISÉES

Baileys Latte ou Cacao

- Latte / Cacao, Baileys, chantilly & sauce chocolat

9.50

Italian Latte ou Cacao

- Latte / Cacao, Amaretto, chantilly & sauce chocolat

9.50

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	• Nocciola	• Coulis Fruits
Beurre Salé	(chocolat-noisette)	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 Speculoos	7.50
- Cookie chaud speculoos & 1 boule de glace speculoos	
Hot Cookie Piscatache	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	à pd. 4.50
Muffin sans gluten*	à pd. 4.50
Part de gâteau	à pd. 5.00
Yaourt granola	7.50

*Muffin sans gluten disponible en 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
- 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	

Rooibos Vanille	4.00
Rooibos parfumé, vanille bourbon. Riche en antioxydants.	

Darjeeling	4.00
Thé noir de Darjeeling Namring (Inde)	

Chai Masala	4.00
Thé Noir Indien. Clou de girofle, gingembre, cardamome et cannelle	

